

Restaurant
Le Moulin
d'Ambach

DRIVE !

Longeville-Lès-St-Avoid
03 87 92 18 40

SEPTEMBRE 2020

Tous les soirs à partir de 18 h sur Rdv, sauf lundi et mardi.

Mercredi 02 et vendredi 04 sept. :

- LES MÉDAILLONS DE LOTTE POCHÉS, JUS DE PAMPLEMOUSSE ÉPICÉ, POMMES DE TERRE AU SAFRAN 25,00 €
- LA TARTELETTE QUETSCHES 12 cm diam. : 04,00 €

MENU ENFANT 08,00 €
Le cordon bleu de volaille, coquillettes aux petits légumes + Mousse au chocolat

Samedi 05 sept. :

MENU DU WEEK-END : 25,00 €

- 2 amuse-bouches
- Les dés de saumon Gravelax, pickles d'oignons
- Le paleron de bœuf mijoté au vin rouge et petite garniture de légumes
- L'entremet aux fruits

MENU ENFANT : 08,00 €
Le steak haché accompagné de pâtes + Mousse au chocolat

SEMAINE DES VINS DE MOSELLE ET MEURTHE- ET- MOSELLE

Mercredi 09, jeudi 10, vendredi 11 sept. :

PAS DE DRIVE

Samedi 12 sept. :

MENU DU WEEK-END : 32,00 €

- 2 amuse-bouches
- L'émincé de magret de canard fumé, dés de foie gras
- La paupiette de sandre sur lit de choucroute, sauce Pinot Noir
- Le Paris-Brest aux fruits rouges

MENU ENFANT : 08,00 €
Les cannelloni à la tomate + Salade de fruits

SEMAINE DES VINS D'ALSACE

Mercredi 16 et vendredi 18 sept. :

- LA ROULADE DE BŒUF, CHOU ROUGE ET POMMES DE TERRE PURÉE 17,00 €
- LA TARTELETTE AUX COINGS 12 cm diam. 04,00 €

MENU ENFANT 08,00 €
La bouchée à la reine accompagnée de riz + Gâteau aux deux chocolats

Samedi 19 sept. :

MENU DU WEEK-END : 29,00 €

- 2 amuse-bouches
- Le filet de daurade rôti aux champignons
- La gigue de chevreuil, spätzle et petite garniture de légumes
- La tartelette aux coings

MENU ENFANT : 08,00 €
Les ravioles de ricotta à la tomate + Gâteau aux deux chocolats

SEMAINE DES VINS DU SUD-OUEST

Mercredi 23 et jeudi 24 sept. :

-LA CROUSTADE D'ESCARGOTS DE LONGEVILLE, SAUCE AUX HERBES, ACCOMPAGNÉE DE RIZ 16,00 €
-LE DÔME AMANDE-GRIOTTE 08,00 €

MENU ENFANT 08,00 €
Les spaghetti façon bolognaise + Eclair au chocolat

Samedi 26 sept. :

MENU DU WEEK-END : 35,00 €

La variation autour de 8 amuse-bouches
Le pot-au-feu de canard
L'entremet Champagne-Mandarine

MENU ENFANT 08,00 €
Les pilons de poulet caramélisés au miel + Eclair au chocolat

SEMAINE DES VINS DE BOURGOGNE

INFOS « PÊLE-MÊLE »

En raison de la situation sanitaire actuelle compliquée, nous ne sommes malheureusement pas en mesure de faire état de la présence d'allergènes dans nos plats. Nos prix unitaires s'entendent par personne TTC.

Réservez vos plats à partir du mercredi matin au 03 87 92 18 40 (uniquement par tél. !)

Pour info, nous ne sommes pas joignables les lundis et mardis.

Le règlement se fera sur place en CB, en chèque ou en espèces en prévoyant l'appoint.

NB : si vous souhaitez consommer le menu du week-end le dimanche midi, il convient de le retirer au Drive le samedi soir.

Pour l'enlèvement, dirigez-vous vers l'arrière de l'Etablissement par le grand portail de gauche, puis arrêtez-vous au niveau des cuisines où nous nous occuperons du chargement, puis repartez par le petit portail de droite.

Avec la rentrée scolaire de septembre, nous vous proposons tous les soirs un MENU ENFANT.

Vous pourrez aussi choisir vos vins d'après le thème de la semaine. La liste sera disponible sur place. Sur commande, nous pouvons également vous fournir au Drive :

- Du pain
- Des assortiments de fromages affinés
- Des gâteaux d'anniversaire

Pensez à participer à nos soirées que nous organisons avec LA CAVE LAVIGNE à savoir :

- Vendredi 18 septembre : VINS DU MONDE 75,00 €
- **Samedi 03 octobre : HOMARD 125,00 €**

Attention : réservez votre table au plus tard le 20 septembre !

- Vendredi 16 octobre : GRANDS BOURGOGNES 99,00 €
- Mercredi 18 novembre : COOKING-PARTY (cours de cuisine) 80,00 €
- Vendredi 27 novembre : CHAMPAGNE 125,00 €
- Samedi 05 décembre : TRUFFE 125,00 €

Pour info également, le Restaurant est ouvert le dimanche midi pour les repas de famille sur réservation de menu uniquement !

MOULIN D'AMBACH 03 87 92 18 40.