

Restaurant
Le Moulin
d'Ambach

Longeville-Lès-St-Avold

03 87 92 18 40

DRIVE !

SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2024

Les enlèvements se font à partir de 18 h sur rdv

LE DRIVE DE LA RENTRÉE !

SEPTEMBRE :

Enlèvement du samedi 07 septembre :

MENU DU WEEK-END :

37.00 €

- 2 amuse-bouches
- Les mini-piquillos farcis de crabe
- La noix de veau braisée, girolles et petits légumes
- L'éclair Fraise-Framboise

MENU ENFANT

10.00 €

Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

Enlèvement du samedi 14 septembre :

MENU DU WEEK-END :

37.00 €

- 2 amuse-bouches
- Le feuilleté de champignons (selon arrivage)
- Le filet de bar sur un lit de risotto aux petits légumes
- Le savarin au Rhum

MENU ENFANT

10.00 €

Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

OCTOBRE, le mois de la choucroute :

Enlèvements des samedis 12 et 19 octobre :

MENU DU WEEK-END :

28.00 €

- 2 amuse-bouches
- La choucroute royale
- La tartelette pomme - cannelle

MENU ENFANT

10.00 €

Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

INFOS « PÊLE-MÊLE »

Nos prix unitaires s'entendent par personne TTC.
Les enlèvements ne pourront se faire qu'aux dates indiquées.
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.
NB : si vous souhaitez consommer le menu du week-end le dimanche midi, il convient de le retirer au Drive le samedi soir sur rdv.

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

Aussi, nous serons en congés annuels du 21 au 29 septembre inclus.

A noter dans vos agendas :

Vous souhaitez nous rendre visite en couple, en famille, entre amis...
nous vous proposons, au restaurant :

Vendredi 1^{er} Novembre à 12 h : MENU DE LA TOUSSAINT !

- Le cocktail de bienvenue accompagné de ses mises en bouche
- Les goujonnettes de sole sur un lit de linguine
- Le magret de canard au miel et au citron confit
- Le soufflé aux mirabelles
- Café – mignardises
- Vin blanc, vin rouge, eaux minérales à discrétion

L'ensemble au prix de 75,00 € par personne, tout inclus.

Lundi 11 Novembre à 12 h : MENU DE L'ARMISTICE 1918 !

- Le cocktail de bienvenue accompagné de ses mises en bouche
- Le foie gras de canard Maison, épices d'hiver, brioche aux raisins et à la fève de Tonka
- L'aumônière de St-Jacques sur un lit de poireau, sauce légèrement truffée
- La noisette de biche rôtie, spätzle, chou rouge et poire cuite au vin rouge
- La palette de fromages
- Le Paris-Brest praliné
- Café – mignardises
- Vin blanc, vin rouge, eaux minérales à discrétion

L'ensemble au prix de 99,00 € par personne, tout inclus.

Attention... les places sont limitées !