



# L'Auberge du Moulin



Notre carte à emporter du 14 au 20 décembre 2020

Plats du jour à 9.50€ sauf le vendredi et tous

**nos plats sont à -20%** (or tartes flambées) du prix carte et  
**les vins à -50%** et **les boissons à -30%**

Commande au 03.88.11.45.11 tous les jours de 9h à 20h30

## Nos Plats du jour ☰

Lundi 14 : Hampe de bœuf nouilles fine et sauce moutardée à l'ancienne

Mardi 15 : Sauté de poulet et foie de volaille déglacé au vinaigre de framboise et crème, purée de carottes

Mercredi 16 : Bourguignon de bœuf, pommes sautées

Jeudi 17 : Rôti de porc à l'ancienne, salade de pommes de terre

Vendredi 18 : Bœuf gros sel

## Nos Entrées & Salades ☰

Filet de truite saumonée d'Alsace fumée par nos soins (200g)	14.80 €	11.84 €
Assiette de l'Aubergiste (truite & magret fumé, foie gras et charcuteries)	14.00 €	11.80 €
Notre foie gras maison (100g)	15.80 €	9.90 €
Assiette de crudités	7.90 €	6.32 €
Salade mixte Alsacienne au cervelas et à l'emmental	14.00 €	11.20 €
Salade du gourmet (foie gras, truite fumée, magret de canard fumé, toast de chèvre chaud au miel, magret poêlé et salade composée)	19.00 €	15.20 €

## Les Poêlées de Rœsti ☰

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons.

Bûcheronne (lard, œuf, crème fraîche, fromage)	15.50 €	12.40 €
Dauphin (minute de saumon, tomates, fromage, crème de raifort)	15.50 €	12.56 €
Munster	15.70 €	13.60 €

## Viandes ☰

Burger de l'Aubergiste, pommes frites (sup. bacon +1€) (Bun's maison, Tome d'Alsace, steak travaillé par nos soins, oignons confits et champignons poêlé)	17.00 €	13.60 €
Cordon bleu de volaille à la Tome d'Alsace et lard paysan (Compoté d'oignons et miel, nature ou sauce crème, garniture au choix)	18.00 €	14.40 €

Sauce au choix : poivre, champignons, beurre Maître d'hôtel, Béarnaise ou Truffe blanche (+3€)

## Spécialités Alsaciennes ☰

Bouchée à la reine, nouilles fraîches	17.00 €	13.60 €
Choucroute maison aux 5 garnitures (knack, lard salé, lard fumé, palette et saucisse fumé)	18.80 €	15.04 €
Choucroute Royale (2 pers) (idem choucroute et 1 jarret braisé)	45.00 €	36.00 €
Rognons de veau en cocotte, flambés au Cognac, Sauce moutarde	18.50 €	14.80 €
Pavé de truite saumoné frais, grillé sur peau sauce ailée et fines herbes	18.50 €	14.80 €

## Nos desserts ☰

Tarte du jour maison	5.60 €	3.10 €
Mousse au chocolat maison	7.30 €	3.10 €
Tiramisu maison	7.80 €	3.10 €
Le dessert du jour maison	7.50 €	3.10 €

## Flammekueche au feu de bois

Uniquement du mardi au dimanche soir

Cuite dans un four à bois, toutes nos tartes flambées sont entièrement faites maison avec des produits frais

## Les Salées

L'Originale (lardons fumés, oignons émincés)	8.90 €
La Gratinée (lardons fumés, oignons émincés, Emmental râpé)	9.90 €
Munster (lardons fumés, oignons émincés, dès de Munster frais)	11.80 €
Champignons gratinée (idem originale plus, champignons frais émincés, Emmental râpé)	11.30 €
Saumon fumé sur choucroute (tranchettes de saumon fumé, choucroute, oignons émincés)	11.50 €
Chèvre, tomate confite et fines herbes (oignons, chèvre, tomate confite et fines herbes)	11.50 €
Jambon Foret Noire et oignons rouges (oignons rouges, jambon Foret Noire Emincé)	11.50 €
A la Tome d'Alsace et aux tomates confites	11.50 €

## Les Sucrées

Pommes confites et cannelle	10.70 €
Myrtilles et amandes	10.50 €
Banane chocolat	9.90 €



# L'Auberge du Moulin

24, rue du Général Leclerc  
67115 Plobsheim  
Tel 03.88.11.45.11



À l'occasion des fêtes de fin d'année L'Auberge du Moulin vous propose une carte spéciale fêtes. Afin de vous offrir la meilleure qualité possible, tous les plats de cette carte sont disponibles uniquement sur commande une semaine à l'avance et pour un minimum de 4 portions.

## Nos menus de fêtes

### Menu à 23€

Terrine de gibier aux noisettes  
\*\*\*

Suprêmes de volaille aux champignons de saison, gratin Dauphinois aux petits légumes  
\*\*\*

Crumble pommes-noix, glace caramel

### Menu à 29€

Choux à la mousse de foie gras et glaçage Balsamique  
\*\*\*

Carré d'agneau cuit en basse température, salsa verte, choux rouge et pommes vapeur  
\*\*\*

Buche Mandarine

### Menu à 37€

Assiette Terre & Mer Foie gras et Tartare de rouget aux agrumes  
\*\*\*

Filet de canette sauce Bigarade, risotto aux morilles et légumes de Noël  
\*\*\*

Douceur de crème de marrons, chocolat et noisette

## Nos Plats de fête

Truite saumonée d'Alsace fumé par nos soins (100g)	5.90 €
Truite saumonée d'Alsace Gravlax maison (100g)	5.90 €
Notre foie gras maison au (100g)	9.90 €
Magret de canard fumé par nos soins	5.90 €
<i>Accompagnements (mousse à l'aneth, chutney, etc...) nous consulter.</i>	
Filet de bœuf Wellington (mini 4 portions)	12.50 € / portion
Tourte au Chapon et aux girolles (mini 4 portions)	12.50 € / p.
Cassolette St Jacques et gambas	21.00 €
Filet de truite saumonée, sauce matelote, nouilles	14.80 €
Beackeoffe maison Consigne (12 euros)	21.00 €
Souris d'Agneau au thym	15.00 €

## Les garnitures

Pommes Dauphine	4.00 €
Gratin Dauphinois	3.00 €
Poêlé de légumes ancien	3.00 €
Galette de pommes de terre (2 pièces)	4.00 €
Pâtes fines Alsacienne	3.00 €

## Les fruits de mer

Pour ne pas se laisser aller et fêter cette fin d'année comme il se doit, nous vous proposons les huîtres et nos plateaux de fruits de mer.

Plateau de Fruits de Mer "Royal" 59.00 €  
Huîtres (6), bulots (150g), bigorneaux (60g), amandes (4), clams (1), palourdes (3), crevettes royales (2), crevettes roses (4), 1 homard

Plateau de Fruits de Mer de l'Aubergiste 49.00 €  
Huîtres (6), bulots (150g), bigorneaux (60g), amandes (4), palourdes (3), crevettes royales (2), crevettes roses (4), 1 tourteau

Plateau de Fruits de Mer "Ecailler" 35.00 €  
Huîtres (6), bulots (150g), bigorneaux (60g), amandes (4), palourdes (3), crevettes royales (2), crevettes roses (4)

### Composez votre plateau selon vos envies

Huîtres creuses de Bretagne N°2  
Les 6 : 12.60€  
Les 12: 25.20€

Crevettes roses (moyennes calibre 60-80) (100g)	6.50 €
Crevettes royales (géantes calibre 20-30) (100g)	9.50 €
Homard cuit (450 à 500g) (La pièce)	39.00 €
Tourteau cuit (450 à 600g) (La pièce)	24.00 €
Bulots cuits (100g)	5.50 €
Bigorneaux cuits (100g)	9.00 €
Amande (pièce)	0.70 €
Clams (pièce)	2.00 €
Palourde (pièce)	1.50 €

## Nos Volailles

Chapon fermier d'Alsace rôti (environ 4kg pour 8-10pers)	120.00 €
Chapon nain rôti « Les Coteaux du Pelon » (Environ 2.5kg pour 4-6pers)	99.00 €
Suprême de Chapon farci aux girolles (pour 2 pers)	29.90 €

## Nos desserts

Tarte maison	3.10 €
Mousse au chocolat	3.10 €
Tiramisu maison	3.10 €
Buche de Noël à la mandarine maison (mini 4 portions)	4.50 €
Buche de Noël « Foret Noire » maison (mini 4 portions)	4.50 €