



The background of the poster features a close-up photograph of bare, light brown branches against a clear, pale blue sky. The branches are thin and delicate, creating a complex, organic pattern across the frame.

La carte d'hiver

Domaine du Moulin d'Asselborn

1, op der Millen L-9940 Asselborn
tél: +352 99 86 16 e-mail: resa@hotelvieuxmoulin.lu

N O S S O U P E S

Le velouté de chou-fleur aux amandes torréfiées 9,40€
17, 8 amandes

La bisque de langoustines, crème aigre aux herbes 12.90€
1 blé, 2, 4, 7, 9, 12



N O S E N T R É E S

Le carpaccio de saumon Graved Laks, purée de fruits rouges et pickles 14.10€
5

****La terrine de foie gras maison, chutney d'échalotes et brioche** 17.90€
1 blé, 3, 7, 12

Les encornets (calamars) au crumble de fruits secs 14.20€
7, 8 amandes/noisettes, 12, 14

***Les noix de St. Jacques de Dieppe, gelée de betterave et sa brioche** 16.10€
7, 14

Le duo de croquettes et sa petite salade verte 13.30€
1 blé, 3, 7, 10, 12

Le ravioli gelé à la betterave, vinaigrette au sirop d'érable 13.30€
7, 10, 12

La tarte fine (1 pièce) au fromage de chèvre et tomates confites 12,90€
1 blé, 3, 7

* supplément demi-pension (3/4plats) 2.50€ ** supplément demi-pension (3/4plats) 5.00€

NOS PLATS

**Filet de bœuf Simmental, beurre maître d'hôtel, pommes frites et salade	28.90€
7, 10, 12	
Le cordon bleu de volaille, sauce crème champignons pommes frites et salade	19.90€
1 blé, 3, 7, 10, 12	
**Le tomahawk de porc mariné, sce BBQ, pommes wedges et salade	26,30€
4, 7, 8, 10, 12	
Les Wäinzossiss (2 pièces) à la sauce moutarde Lux purée de pommes de terre et salade	17.50€
1 blé, 7, 9, 10, 12	
* Les Wäinzossiss (3pièces) à la sauce moutarde Lux purée de pommes de terre et salade	23.10€
1 blé, 7, 9, 10, 12	
La bouchée à la reine, pommes frites et salade	18.50€
1 blé, 3,7,10,12	
La truite meunière, purée de pommes de terre Agria	19.70€
1 blé, 5, 7	
La truite aux amandes purée de pomme de terre Agria	20,10€
1 blé, 5, 7, 8 amandes	
** Les noix de Saint-Jacques de Dieppe, mousseline de panais, jus de viande	26.40€
2, 3, 7	
*Le pavé de bar, mousseline des légumes saisonniers	24,90€
1blé, 5, 7, 9	
Les pâtes fraîches aux scampis	19.90€
1 blé, 2, 3, 7 (Pâtes sans gluten sur demande)	

* supplément demi-pension (3/4plats) 3.00€

** supplément demi-pension (3/4plats) 6.00€

La tarte fine (2 pièces) au fromage de chèvre et tomates confites et salade

1blé, 3, 7, 10, 12

18.40€

Le burger aux lentilles, mayonnaise d'yuzu

1blé, 3, 7

18.40€

Le trio de croquettes et salade

1blé, 3, 7, 10, 12

17.80€



N O S D E S S E R T S

La crème catalane

1blé, 3, 7

9.10€

Le moelleux au chocolat maison

1blé, 3, 7

9.30€

Le pain perdu de mes souvenirs

1blé, 3, 7, 8

9.30€

La dame-blanche

1blé, 7

9.10€

Le café-glacé

1blé, 7

9,10€

La gaufre Mikado

1blé, 3, 7

8.90€

LA
CARTE
DES
ENFANTS
JUSQU'À 12ANS



Les nuggets de poulet maison pommes frites et salade 12.50€
1blé, 3, 10, 12

Pâtes à la bolognaise 12.50€
1blé, 3, 7

Les fish sticks de cabillaud maison 12.50€
1blé, 3, 4, 7

La bouchée à la reine pommes frites et salade 12.50€
1blé, 3, 7, 10, 12

DESSERTS

La gaufre au sucre 5.80€
1blé, 3,7

Glace 1 boule 2.80€
1blé, 7

Glace 2 boules 5.10€
1blé, 7

Liste des 14 substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires :

l'œuf



01

le lait de vache



02

le poisson



03

les crustacés



04

les mollusques



05

l'arachide



06

la moutarde



07

le gluten



08

le céleri



09

les fruits à coques



10

le lupin



11

le sésame



12

le soja



13

les sulfites



14