L'HISTOIRE

Il y a maintenant plus de cinquante ans, au début des années 1970, les frères LAUER, ont façonné ce bâtiment pierre après pierre.
À l'époque il ne s'agissait pas d'un restaurant, mais d'un lieu de convivialité construit avec le savoir-faire d'artisans locaux au service de la vie du village de Tenteling. Un lieu simple et solide, ancré dans son territoire.

Les années ont passé, les murs sont restés, mais surtout l'âme de ce lieu.
Le 20 Août 2020, en franchissant cette porte, nous n'avons pas seulement vu un bâtiment mais une histoire à prolonger.

Nous sommes 18 associés, unis par la même conviction : redonner vie à cet édifice emblématique du village.

Durant deux années de travail nous avons œuvré sans relâche à démolir, reconstruire et aménager ce lieu tout en respectant le passé. Plus de 10 000 heures à transformer, réinventer et rebâtir.

Notre volonté n'était pas simplement d'ouvrir un restaurant mais de créer un lieu de vie où l'on partage une table en famille, entre amis, où on lève son verre face à cette vue magnifique sur les hauteurs de Tenteling.

Aujourd'hui, Le Moulin est le trait d'union entre hier et demain, entre le travail des frères LAUER et notre engagement collectif. Entre la mémoire du village et son renouveau.

Bienvenue chez nous, bienvenue au restaurant Le Moulin.

Die Geschichte

Vor mehr als fünfzig Jahren, zu Beginn der 1970er Jahre, haben die Brüder LAUER, dieses Gebäude Stein für Stein errichtet.
Damals handelte es sich nicht um ein Restaurant, sondern um einen Ort der Geselligkeit, der mit dem Know-how lokaler Handwerker zum Wohle des Dorflebens in Tenteling erbaut wurde. Ein schlichter und solider Ort, fest in seiner Umgebung verwurzelt.

Die Jahre sind vergangen, die Mauern sind geblieben, aber vor allem die Seele dieses Ortes.
Als wir am 20. August 2020 durch diese Tür traten, sahen wir nicht nur ein Gebäude, sondern eine Geschichte die weitergeschriben werden muss.

Wir sind 18 Gesellschafter, vereint durch dieselbe Überzeugung: diesem symbolträchtigen Gebäude des Dorfes neues Leben einzuhauchen.

Zwei Jahre lang haben wir unermüdlich daran gearbeitet, diesen Ort unter Wahrung der Vergangenheit abzureißen, wieder aufzubauen und einzurichten. Mehr als 10.000 Stunden, um ihn zu verwandeln, neu zu erfinden und wiederaufzubauen.

Unser Ziel war es nicht einfach, ein Restaurant zu eröffnen, sondern einen Ort des Lebens zu schaffen, an dem man mit der Familie und Freunden gemeinsam am Tisch sitzt und bei diesem herrlichen Blick auf die Höhen von Tenteling das Glas erhebt.

Heute ist Le Moulin das Bindeglied zwischen Gestern und Morgen, zwischen der Arbeit der Brüder LAUER und unserem gemeinsamen Engagement. Zwischen der Erinnerung des Dorfes und seiner Erneuerung.

Willkommen bei uns, willkommen im Restaurant Le Moulin.

LE MOULIN

BRASSERIE - RESTAURANT

LA CARTE

Entrées

	Allergènes	
Assiette de crudités Rohkostsalat	(7, 9 , 10)	7,90€
Galantine de volaille, crudités Hünchengalantine, Salat	(3, 7, 9 , 12)	9,90€
Œuf en deux cuissons et sa garniture, chips de lard Ei auf zwei Arten gekocht mit Beilage und Speckchips	(1, 3, 7)	11,50€
Filet de sandre et sa garniture Zanderfilet mit Beilage	(1, 7)	13,90€
Parfait de foie gras maison au Muscat de Rivesaltes Hausgemachte Foie-gras-Parfait mit Muscat de Rivesaltes	(12)	17,90€
Foie gras poêlé Gebratene Gänseleber	(1)	18,50€
Cuisses de grenouille en persillade Froschschenkel in Persillade	(1)	19,00€
Portion supplémentaire d'accompagnement Zusätzliche Beilage	selon choix	2,50€

Plats

Risotto de saison Risotto der Saison	(7, 12)	17,50€
Bouchées à la reine Königinnenpastete	(1, 7, 12)	18,90€
Cordon bleu alsacien au Munster et jambon Forêt Noire Elsässisches Cordon bleu mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken (supplément sauce / Sauce zuschlag : 1 €)	(1, 7, 10)	19,90€
Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne Kalbsnieren mit körniger Senfsauce	(1, 7, 10)	21,50€
Filet de sandre et sa garniture Zanderfilet mit Beilage	(1, 7)	22,50 €
Filet de canard, sauce au poivre Entenfilet mit Pfeffersauce	(1, 7)	22.90€
Suprême de volaille jaune, sauce morille Gelbes Geflügelsupreme mit Morchelsauce	(1, 7)	23,00€
Saint-Jacques, Gambas, sauce anisée, petits légumes, riz vénéré Jakobsmuscheln, Garnelen, Anissauce, kleine Gemüse und Vénéré-Reis	(1, 2, 7 12, 14)	25,50€
Filet de bœuf et sa garniture Rinderfilet und seine Beilage	(1, 7)	31,90€
Filet de bœuf façon Rossini et sa garniture Rinderfilet nach Rossini-Art und seine Beilage	(1, 7)	38,00€

Prix de vente toutes taxes comprises en euros, service compris.
Allergènes selon liste en fin de menu.

LE MOULIN

BRASSERIE - RESTAURANT

Desserts

	Allergènes	
Ile flottante Eischnee auf Vanillesauce	(3, 7, 8)	7,50€
Dame blanche (3 boules Vanille, nappage chocolat, chantilly) (3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladenglasur, Schlagsahne)	(7)	8,00€
Chocolat Liegeois (3 boules chocolat, nappage chocolat, chantilly) (3 Kugeln Schokoladeneis, Schokoladenglasur, Schlagsahne)	(7)	8,00€
Café Liegeois (2 boules café et 1 vanille, Espresso, chantilly) (2 Kugeln Kaffeeeis und 1 Vanille, Espresso, Schlagsahne)	(7)	9,00€
Café Affogato (1 boule Vanille noyée sous un Espresso chaud) (1 Kugel Vanilleeis, Espresso)	(7)	5,50€
Supplément liqueur Amaretto (2 cl) / Amaretto zuschlag (2 cl)		3,00€
Crème brulée	(3, 7)	8,50€
Moelleux au chocolat Schokoladenfondant	(1, 3, 7)	8,90€
Café gourmand	(1, 3, 7, 8)	9,90€
Irish coffee	(7)	9,50€
Coupe colonel, Lorraine, Italienne (2 boules glace, 4 cl d'alcool) (2 kugeln Eis, 4 cl Alkohol)		8,90€
Boule de glace Chocolat, Vanille, Yaourt, Café, Pistache, Caramel, Rhum raisin, Spéculos, Mangue, Fraise, Citron, Mirabelle	1 boule : 2 boules : 3 boules :	3,00€ 5,00€ 6,80€
Supplément chantilly ou coulis (chocolat, caramel ou fruit) Zuschlag für Schlagsahne oder Soße (Schokolade, Karamell oder Obst)		1,00€
Assiette de fromage		8,50€

Suggestion du moment / Aktuelle Empfehlung

(Uniquement Lundi, Jeudi et Vendredi à midi selon suggestion à l'ardoise)

(Nur montags, donnerstags und freitags mittags, je nach Angebot auf Tafel)

Plat / Hauptgang	17,50€
Plat-Dessert Hauptgang - Dessert	22,00€

Menu enfant / Kindermenü

Escalope de volaille panée ou à la crème ou poisson du moment, accompagnement au choix: frites ou spaetzles et légumes de saison. (Allergène 1, 7) — 12,90€

Paniertes Geflügelschnitzel oder mit Rahmsosse oder Fisch, Beilage nach Wahl: Pommes oder Spätzle und Gemüse der Saison.

Dessert : 1 boule de glace / 1 Kugel Eis

Prix de vente toutes taxes comprises en euros, service compris.
Allergènes selon liste en fin de menu.

LE MOULIN

BRASSERIE - RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

Les softs

Carola Bleue / Verte / Rouge (50cl)	2,80€
Carola Bleue / Verte / Rouge (100cl)	4,50€
Coca-Cola / Coca-Cola zéro sucres / Coca-Cola Cherry (33cl)	3,50€
Sprite	3,50€
Fuze Tea Pêche - Citron Vert Menthe / (25cl)	3,50€
Schweppes Tonic (25cl)	3,80€
Redbull (25cl)	5,50€
Limonade (25cl)	2,50€
Diabolo (25cl)	3,00€
Sirop à l'eau (Menthe Verte, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche , Violette, Orgeat)	1,80€
Jus de Fruits (25cl) (Orange,Ananas,Pomme,Tomate)	3,50€
Gingerbeer (33cl)	5,00€
Supplément sirop	0,50€

Boissons chaudes

Expresso	2,00€	Expresso déca	2,00€
Rallongé	2,20€	Rallongé déca	2,20€
Petit crème	2,30€	Petit crème déca	2,30€
Café au lait	2,50€	Café au lait déca	2,50€
Double Expresso	3,70€	Double Expresso déca	3,70€
Cappuccino	3,50€	Cappuccino déca	3,50€
Cappuccino aromatisé (Vanille, noisette, caramel)	4,00€	Supplément chantilly	0,50€
Chocolat chaud	3,50€	Thé ou infusion	3,20€
Latte Macchiato	4,00€		

Prix de vente toutes taxes comprises en euros, service compris.
Allergènes selon liste en fin de menu.

LE MOULIN

BRASSERIE - RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

Bières pressions

Warsteiner Pils	25cl	3,00€	40cl	4,60€
König Ludwig Weizen	25cl	3,80€	50cl	7,00€
Météor Rosée	25cl	4,50€	50cl	8,00€
Rye River IPA	25cl	4,50€	50cl	8,00€
Picon	25cl	4,00€	40cl	6,10€
Picon citron	25cl	4,30€	40cl	6,60€
Weizen L'eau Blinger	25cl	5,30€	50cl	9,80€
	(Weizen + 1,5 cl d'eau Blinger)		(Weizen + 3 cl d'eau Blinger)	
Panaché	25cl	2,80€	40cl	4,10€
Monaco	25cl	3,30€	40cl	4,60€

Bières bouteilles

Desperados (33cl)	5,00€
Galibot IPA Princesse Inca (33cl)	6,00€
Galibot Triple Lorem Ipsum (33cl)	6,00€
Warsteiner 0.0° (33cl)	4,00€
Erdinger Weizen Sans alcool (50cl)	6,00€

Prix de vente toutes taxes comprises en euros, service compris.
Allergènes selon liste en fin de menu.

LE MOULIN

BRASSERIE - RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Apérol Spritz (5 cl Apérol, 10 cl Prosecco)	7,50€
Spritz Campari (5 cl Campari, 10 cl Prosecco)	8,00€
Spritz Sarti (5 cl Sarti, 10 cl Prosecco)	8,00€
Spritz Hugo (5 cl liqueur de sureau, 10 cl Prosecco)	8,00€
Spritz Limoncello (5 cl liqueur de sureau, 10 cl Prosecco)	8,00€
Spritz L'eau Blinger (5 cl d'eau Blinger, 10 cl crémant)	8,50€
Suze 5 cl	4,10€
Campari 5 cl	4,60€
Campari Orange	7,60€
Ricard 2 cl	3,20€
Perroquet, Tomate, Mauresque	3,50€
Porto 4 cl	4,20€

Kir Vin blanc 12cl Kir Crémant 12cl (Crème de Cassis ou Pêche)	4,80€ 5,30€
Martini Rouge/Blanc 5 cl	4,20€
Gin Tonic (4 cl Gin)	7,70€
Jägerbomb (4cl Jägermeister)	11,10€
Cuba libre (4 cl Rhum + coca)	8,50€
Whisky Coca (4cl Whisky)	9,00€
Vodka Orange (4 cl Vodka)	6,90€
Vodka Redbull (4 cl Vodka)	9,00€
Mojito (4 cl Rhum)	9,00€
Virgin Mojito (sans alcool)	6,50€
Orange ou Ananas sunrise (sans alcool)	6,50€
SANBITTER (sans alcool) 10 cl	4,00€

Digestifs

Cognac VS	4 cl	6,50€	Famous Grouse Scotch	4 cl	5,50€
Get 27	4 cl	5,20€	Jack Daniel's N°7	4 cl	6,50€
Jägermeister	4 cl	6,10€	Balvenie 12 Years Malt	4cl	11,50€
Bailey's	4 cl	5,50€	AKASHI Single Malt	4 cl	12,00€
Amaretto Disaronno	4 cl	6,20€	Mirabelle Saint Florian	4 cl	4,90€
Don Papa Baroko	4 cl	7,30€	Poire Williams HEPP	4 cl	6,50€
Diplomatico Exclusiva	4 cl	8,50€	Framboise HEPP	4 cl	6,90€
Calvados BUSNEL	4 cl	5,50€	Limoncello	4 cl	4,80€

Prix de vente toutes taxes comprises en euros, service compris.
Allergènes selon liste en fin de menu.

LE MOULIN

BRASSERIE - RESTAURANT

VINS DE LA MAISON

Les bulles

PROSECCO DOC TREVISO BEDIN EXTRA DRY (12 cl)	4,50€
CREMANT D'ALSACE BRUT CAVE DE BEBLENHEIM (12 cl)	4,50€

Les blancs

PINOT BLANC CAVE DE BEBLENHEIM (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,00 / 7,00 / 13,00 / 19,00€
RIESLING CAVE DE BEBLENHEIM (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,50 / 8,50 / 16,50 / 22,00 €
PINOT GRIS CAVE DE BEBLENHEIM (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	5,00 / 9,50 / 18,00 / 25,00 €
CHARDONNAYCELLIER DES CHARTREUX (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,00 / 7,50 / 14,00 / 19,00 €
COTES DE GASCOGNE MOELLEUX JOY (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	5,00 / 9,50 / 18,00 / 24,00 €

Les rosés

IGP DES ALPILLES DOMAINE SAINT ROCH (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,00 / 7,00 / 13,00 / 19,00 €
Cote de Gascogne Gourmand (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,00 / 7,00 / 13,00 / 20,00 €

Les rouges

PINOT NOIR CAVE DE BEBLENHEIM (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	5,00 / 10,00 / 19,00 / 25,00 €
COTES DU RHONE DOMAINE PELAQUIE (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,00 / 7,00 / 13,00 / 19,00 €
CORBIERES CHATEAU FONTENELLES (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,00 / 7,00 / 13,00 / 19,00 €
BORDEAUX CHATEAU GUICHOT (12 cl / 25cl / 50cl / btle)	4,00 / 7,00 / 13,00 / 19,00 €

Prix de vente toutes taxes comprises en euros, service compris.
Allergènes selon liste en fin de menu.

LE MOULIN

BRASSERIE - RESTAURANT

LISTE DES ALLERGÈNES

1. **Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)**
2. **Crustacés**
3. **Œufs**
4. **Poissons**
5. **Arachides**
6. **Soja**
7. **Lait (y compris lactose)**
8. **Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, etc.)**
9. **Céleri**
10. **Moutarde**
11. **Graines de sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites**
13. **Lupin**
14. **Mollusques**

(Sans sauce, les plats de viandes ne contiennent pas d'allergènes)

Prix de vente toutes taxes comprises en euros, service compris.
Allergènes selon liste en fin de menu.