



Moulin à grains depuis 1997

RESTAURANT

STEINMUEHL



**Traditions d'hier, inspirations d'aujourd'hui,
des recettes transmises et une passion renouvelée.**

Ouvert du lundi au vendredi

Le midi : 11h45-14h00 • Le soir : 18h45-22h00

steinmuehl.com • [@restaurant_steinmuehl](https://www.instagram.com/restaurant_steinmuehl)

BIÈRES
PRESSION

RESTAURANT STEINMUEHL

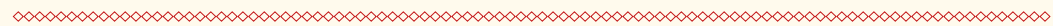


	25 CL	50 CL
Meteor Pils	3,6	6,9
Meteor IPA	3,9	7,6
Bière de saison	3,9	7,6
Amer / Amer citron / Cynar	4,6	8,9
Panaché	3,6	6,9
Monaco	3,9	7,6
Bière sirop	3,9	7,6
Bitburger sans alcool - 33cl		4,5
Meteor IPA sans alcool - 33cl		4,9



APÉRITIFS

Kir vin blanc - Cassis, mûre, pêche de vigne, sureau ou framboise - 12cl	5,5
Kir Royal - Cassis, mûre, pêche de vigne, sureau ou framboise - 12cl	6,9
Coupe de crémant d’Alsace, Domaine Thirion - 12cl	5,9
Coupe de Prosecco, Domaine Il Colle - 12cl	5,5
Verre de muscat d’Alsace - Cuvée Alexandre, Domaine Thirion - 12cl	5,9
Verre de gewurztraminer - Tradition, Domaine Dietrich - 12cl	6,2
Verre de gewurztraminer - Vendange Tardive, Domaine Thirion - 12cl	7,9
Martini - Blanc / rouge - 6cl	5,9
Ricard - 2cl	3,9
Suze - 5cl	5,6
Campari - 5cl	5,9
Porto - Blanc / rouge - 5cl	5,9
Apéritif maison - 12cl	6,9



SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl	3,9
Orangina - 25cl	3,9
Perrier - 33cl	4,5
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum’ - 25cl	3,9
Jus de fruits de chez Rauch - Pomme, orange, tomate, ananas, fraise - 20cl	3,9
Sirop à l’eau Klein Wanner - Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette, poire - 20cl	2,9
Limonade - 20cl	2,9
Diabolo - 20cl	3,5
Thé glacé - 20cl	3,9
Carola - Bleue, verte, rouge - 50cl / 100cl	3,5 / 6,5



COCKTAILS

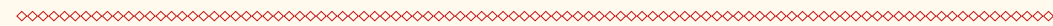
RESTAURANT STEINMUEHL



Aperol Spritz - Aperol, prosecco, eau pétillante, orange	7,9
Hugo - Liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante, menthe, citron vert	7,9
Expresso Martini - Vodka, liqueur de café, sirop de café maison et expresso	8,9
Pine Sweet - Rhum ambré, ananas rôti, sirop de caramel maison, citron vert et jus d’ananas	8,9

SANS ALCOOL

Virgin Spritz - Crodino, eau pétillante et orange	5,5
Virgin Hugo - Venezzio, menthe, citron vert et eau pétillante	5,5
Éclat tropical - Jus de pamplemousse, sirop de litchi, eau pétillante et gingembre	5,9



VINS AU VERRE

BLANCS

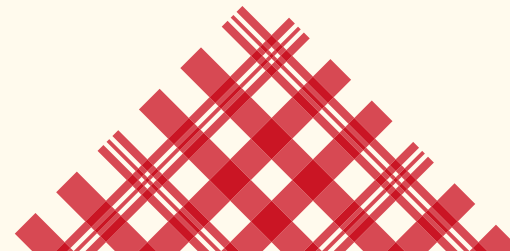
	VERRE	QUART	DEMI
Edelzwicker, Domaine Gisselbrecht	3,9	7,5	14,9
Riesling - Granit, Domaine Dietrich 2021	4,9	9,5	17,9
Sylvaner - de Mittel’, Domaine Seltz 2021	4,6	8,9	16,9
Pinot Gris - Terroir du Haut-Koenigsbourg, Domaine Thirion 2022	5,9	11,6	22,9
Gewurztraminer - Tradition, Domaine Dietrich 2022	6,5	12,6	23,9
Muscat - Cuvée Alexandre, Domaine Thirion 2022	5,9	11,6	22,9
Corse Porto-Vecchio - Nivatoli, Domaine de Torracia 2022	5,5	10,5	19,9

ROUGES

Pinot Noir - Tradition, Domaine Barthel 2023	5,2	9,9	18,9
Minervois - Cuvée Antan, Château Maris 2019	5,4	10,6	19,9
Lussac St-Emilion, Château Les Inséparables 2022	5,9	11,6	22,9
Côtes du Rhône - Les Griottes, Domaine Denuzière 2021	4,9	9,6	17,9
Pic Saint-Loup - Coste d’Aleyrac, Château de Lancyre 2022	6,5	12,6	23,9
IGP Pays Hérault - Sol de Languedoc, Moulin de Gassac 2021	3,9	7,5	14,9
Bourgueil, Château de Minière 2023	4,6	8,9	16,9
Vacqueyras, Tradition, Domaine Fontnobles 2019	6,5	12,6	23,9

ROSÉ

IGP Méditerranée - Aurélia, Domaine Denuzière 2023	4,9	9,6	18,9
--	-----	-----	------



TARTES FLAMBÉES

SALADES

ENTRÉES

Œuf mayonnaise façon bistrot, lard paysan, salade et herbes fraîches	7,9
Os à moëlle gouttière, toasts de pain de campagne frottés à l'ail	13
Assiette de saumon fumé, toasts et fromage blanc aux herbes	9,5
Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail et persil	6p : 9 / 12p : 16

Salade Alsacienne - Demi / Grande	8,9 / 17
Salade, cervelas, emmental, œuf dur et cornichon	
Assiette de crudités - Demi / Grande	7,9 / 15
Assortiment de trois crudités de saison	
Salade Paysanne - Demi / Grande	9,5 / 18
Salade, oeuf poché, lard paysan, champignons et croûtons	
Salade Forestière - Demi / Grande	9,5 / 18
Salade, foies de volaille déglacés au porto, échalotes champignons et croûtons	

SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR	DEMI	NORMALE
Traditionnelle	5,9	9,9
Gratinée	6,9	11,9
Forestière	6,9	11,9
Forestière Gratinée	7,9	13,9
Ail et ciboulette	6,5	10,9
Ail, ciboulette forestière	7,5	12,9
Ail, ciboulette gratinée	7,5	12,9
Munster	7,9	13,9

POUR ACCOMPAGNER NOS TARTES FLAMBÉES :

Salade verte - Demi / Grande	3,5 / 6,9
Assiette de crudités de saison - Demi / Grande	7,9 / 15

POUR FINIR SUR UNE TOUCHE SUCRÉE:

Tarte flambée aux pommes flambée au Calvados	8,5 / 14,9
--	------------

Possibilité d'avoir la pâte sans gluten - Supplément - Demi / Grande	1	2
--	---	---

PLATS BISTROT

PLATS TERROIR

Jarret de cochon, laqué et caramélisé, pommes sautées au lard	23
Bibeleskaes de la Ferme Saint Ulrich, Fromage blanc, ail, persil, oignons et pommes sautées au lard	
Accompagné de jambon Forêt-Noire	17,5
Accompagné de saumon fumé	19,5
Supplément munster frais	3
Fleischkiechles, sauce crème champignons et pommes sautées au lard	19,5
Galettes de pommes de terre, fromage blanc aux herbes et salade verte	
Natures	17
Accompagnées de jambon Forêt-Noire	19
Accompagnées de saumon fumé	21
Supplément munster frais	3
Munster entier frit sur galettes de pommes de terre, salade verte et cumin	19,5
Bouchée à la reine de veau et volaille façon grand-mère, tagliatelles	21
Joues de cochon braisées au miel et aux épices, pomme purée à l'ancienne	23

Tagliatelles au gambas poêlées, crème de crustacés safranés	24
Rognons de veau flambés au cognac, crème à l'estragon et spätzles	19,5
Bavette de boeuf snackée avec son confit d'échalote, frites et salade verte	24,5
Burger Savoyard	23
Steak haché "black angus", raclette fumée, oignons confits, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, lard croustillant	
Frites et salade	
Classique steak tartare,	21
Bavette de boeuf coupée au couteau, oignons, câpres, cornichons, ail et œuf,	
Frites et salade verte	
Escalope de veau nature	19
La véritable escalope de veau à la crème et champignons de Paris	24
Escalope de veau Viennoise	
Nature / À la crème	21 / 24
Cordon bleu de veau - jambon blanc, emmental	
Nature / À la crème	24 / 27
Cordon bleu de veau Vosgien - jambon forêt-noire et munster	
Nature / À la crème	26 / 29

Garniture au choix : Frites, spätzles, pommes sautées au lard, salade verte, légumes ou frites de patate douce	
--	--

Supplément garniture	3,5
----------------------	-----

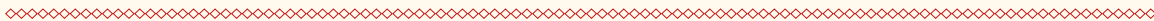


DESSERTS

Brioche façon pain-perdu, compotée de poires, caramel au beurre salé et glace confiture de lait	9
Crème brûlée du moment	8
La traditionnelle île flottante	7,5
Baba au rhum "bouchon" très imbibé au rhum de saison, crème chantilly	9,5
Tarte aux fruits de saison, boule de sorbet ou glace artisanale	7,9
Fondant au chocolat noir 70%, boule de glace au yaourt	9,5
Café ou thé gourmand	9,5
Torche aux marrons	8,5
Strudel aux pommes et calvados, crème anglaise et glace cannelle	9

POUR NOUS, CE SONT AUSSI DES DESSERTS

Irish Coffee - Whisky irlandais	9
Café Alsacien - Marc de gewurztraminer	9
Café Antillais - Rhum ambré	9
Café Français - Armagnac	9
Café Italien - Grappa	9



GLACES

	DEMI	NORMALE
Dame blanche	4,9	8
Profiteroles	5,9	9
Meringue glacée	4,9	8
Café ou chocolat liégeois	4,9	8
Sorbet arrosé	5,9	9
Coupe glacée Snickers	5,9	9
Glace vanille et cacahuète, sauce caramel au beurre salé, crème chantilly et sauce chocolat		
Coupe glacée torche aux marrons	5,9	9
Glace vanille, meringue, crème de marrons, crème chantilly		

GLACES ARTISANALES « GLACES DES ALPES »

1 boule / 2 boules / 3 boules	2,4 / 4,8 / 7,2
Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, caramel beurre salé, yaourt, cannelle, barbe à papa, cacahuète, fruit de la passion, confiture de lait	
Supplément crème chantilly maison	1



DIGESTIFS

EAUX DE VIE DE LA MAISON MASSENEZ À VILLÉ - 4cl	7,9
Framboise Sauvage	
Coing	
Mirabelle	
Marc de Gewurztraminer	
Poire Williams	
Vieux Kirsch	
Quetsche	
Sureau des Montagnes	
EAUX DE VIE D'EXCEPTION - 4cl	
Poire Williams VEP Massenez	12
Fraise de Balbronn Hagmeyer	12
Prunelle Sauvage Massenez	10
Vieille Prune Vieillie Massenez	9



RHUMS - 4cl		LIQUEURS - 4cl	
Appleton Rare 12 ans (Jamaïque)	9	Amaretto - Morelli	7
Chalong Bay Blanc (Thaïlande)	8	Limoncello - Morelli	7
Coloma 8 ans (Colombie)	8	Bailey's	7
Plantation Pineapple (Caraïbes)	11	Get 27	7
Pyrat XO Reserve (Anguilla)	12	Crème de Calvados - Maison Busnel	8
Angostura 1919 (Trinidad)	9	Liqueur de poire caramélisée - Goldeneight	8
HSE vieux Black Shériff (France)	9	Liqueur de figue - Massenez	8

EAUX DE VIE BLANCHES ET EAUX DE VIE AMBRÉES - 4cl		Liqueur de mandarine Napoléon	8
		Liqueur de Chartreuse - Verte ou jaune	9
		Génépi - Les Pères Chartreux	8

Cognac VS - Maxime Trijol	8	WHISKYS - 4cl	
Cognac Camus - Fine Island	12	Jameson Triple Distilled (Irlande)	8
Bas-Armagnac - Gelas Sélection	8	Arran 10 ans (Écosse)	12
Armagnac XO - Ducastaing	12	Bushmills 10 ans (Irlande)	9
Tequila Cazadores Silver	9	Bulleit Bourbon (Kentucky)	8
Fine de Calvados Domfrontais 3 ans - Preaux	8	The Sexton Single malt (Irlande)	9
Grappa blanche - Morelli	8		
Grappa ambrée - Morelli	8		

CAFÉ DE L'ATELIER DE TORRÉFACTION ALSACIEN RECK

Expresso / Ristretto	2,3	Cappuccino	4,2
Double expresso	4,2	Décafeiné	2,5
Grand café	3,2	Grand décafeiné	3,4
Grand café au lait	3,6	Pot de lait	0,4

THÉS ET INFUSIONS DE LA MAISON « LES JARDINS D'ASIE »	3,5
--	-----

Thé vert, vert à la menthe, noir earl grey
Infusion verveine, verveine-menthe, camomille, fruits rouges

BOISSONS CHAUDES

