

# Brasserie-Restaurant

---

## Salle pour toutes vos festivités

LE MOULIN DU



**087 / 68 01 70**

N'hésitez pas à demander notre menu avec les allergènes.

[www.moulindualdieu.be](http://www.moulindualdieu.be)

## CARTE DES BOISSONS

### Apéritif

Apéritif Maison (Liqueur de Val-Dieu, sirop de Val-Dieu triple, jus de pommes d'Aubel)	8,00
Apéritif sans alcool (Pisang, Hugo, Bellini, Mojito)	7,00
Prosecco	8,00
Coupe Champagne	12,00
Kir	6,50
Picon Vin Blanc	7,50
Porto Rouge	6,50
Pineau de Charentes	6,50
Campari	6,00
Campari Orange	7,50
Spritz (À l'orange amère) / Hugo (À la fleur de sureau) / Bellini (Pêche)	10,50
Gin Tonic (Gin Bio Bocage)	12,00
Gin Tonic à la clémentine ou Hibiscus (Gin Bio Bocage)	13,00
Rhum brun coca	7,50
Whisky coca	7,50
Blanc Coca / Blanc Orange	6,50
Ricard	6,50
Martini blanc	7,50
Pisang orange	7,50

### Cidres au fût

Cidre d'abbaye blond (6,5°, Goût pomme-poiré)	5,50
---	------

### Bières au fût

	18 cl	25 cl	33 cl
Val Dieu Blonde (6°)	3,30	5,00	6,00
Val Dieu Brune (8° Arome moka)	3,30	5,00	6,00
Val Dieu Triple (9° Légèrement ambrée)	3,50	5,50	6,50
Val Dieu Grand Cru (10,5° Brune caramélisée)	3,50	5,50	6,50
Val Dieu Hop (5,5° Blonde houblonnée)	3,50	5,50	6,50
Val Dieu fruitée (9° Cerise / Framboise)	3,50	5,50	6,50
Plateau découverte	19,00		

### Bières en bouteille

Val Dieu blonde 0%	5,00
La bière des amis	5,00
La bière des amis 0%	5,00
La bière des amis IPA 5,5%	5,00
Pêcheresse	4,50
Pêcheresse 0%	4,00
Kriek Saint-Louis	4,50
Hoegaarden Rosée	4,50
Violette	4,50

### Vins du patron

	Verre	25 cl	50 cl
Rosé	6,00	10,50	18,50
Blanc moelleux	6,00	10,50	18,50
Blanc sec	6,00	10,50	18,50
Rouge	6,00	10,50	18,50

### Eaux

	25 cl	50 cl	1l
Chaudfontaine plate	3,20	6,00	9,50
Chaudfontaine pétillante	3,20	6,00	9,50
Perrier (25cl)	3,80		

### Soft

Fanta orange	3,20
Liégeois	3,20
7up	3,20
Schweppes Tonic	3,20
Pepsi	3,20
Pepsi Max	3,20
Ice Tea	3,20
Ice Tea Pêche	3,20
Jus d'orange	3,20
Jus de pomme artisanal d'Aubel	3,20
Kidibul	3,20
Cécémel	3,20
Mocktail : Pomme cerise / Fraise / Pomton	4,50

### Boissons chaudes

Thé nature (menthe, fruits rouges, tilleul, citron ou camomille)	3,30
Café	3,30
Expresso	3,30
Décaféiné	3,30
Capuccino	4,50
Latte macchiato (Nature, vanille ou noisette)	5,00
Chai Latte	6,00
Irish Coffee (French, Italian)	11,00
Val-Dish coffee (Liqueur V-D)	11,00
Viennois	5,50
Chocolat chaud	5,00
Chocolat Baileys	8,50
Chocolat Amaretto	8,50
Chocolat Liqueur Val-Dieu	8,50
Café/Thé gourmand	10,50
En saison : Vin chaud (Spécial à la liqueur V-D)	5,00



## MENUS



### Digestifs

Liqueur de Val-Dieu	7,50	Lambertus Smooth	8,00
Esprit d'Orge	7,50	Grappa	7,00
Genièvre	5,00	Cointreau	7,50
Amaretto	7,50	Calavados	7,50
Limoncello	7,00	Cognac	8,50
Baileys	7,50	Grand Marnier	8,00
Sambuca	7,50	Poire	8,50

### Rhum

Plantation 5 ans d'âge (40%)	8,00	Whisky	
Légendario (34%)	8,50	Old Pulteney Flotilla (46%)	8,00
Dom Papa (40%)	9,00	Lambertus 10 ans d'âge (40%)	14,00
Relicario (40%)	14,00	Belgium Owl (46%)	12,50
Maja 12 ans d'âge (40%)	11,00	Nikka From the Barrel (51,4%)	12,00
Zacapa 23 ans d'âge solera (40%)	15,00	Ileach (40%)	9,50
Zacapa XO (40%)	22,00	Oban 14 ans d'âge (43%)	13,00
		Glenfiddich 18 ans d'âge (40%)	18,00

### Snacks

<b>Portion de fromage</b>	5,00	<b>Bitter Ballen 8pc</b>	9,50
<i>Kaas portie</i>		<i>Bitter Ballen</i>	
<i>Käse portion</i>		<i>Bitter Ballen</i>	
<i>Cheese portion</i>		<i>Bitter Ballen</i>	
<b>Portion de saucisse fumée</b>	5,00	<b>Mozzarella Finger 8pc</b>	9,50
<i>Portie met gerookte</i>		<i>Mozzarella Finger</i>	
<i>Portion geräucherter Wurst (Salami)</i>		<i>Mozzarella Finger</i>	
<i>Portion of smoked</i>		<i>Mozzarella Finger</i>	
<b>Portion d'olives</b>	5,00	<b>Nachos sauce cheddar et jalapenos</b>	9,50
<i>Olijven</i>		<i>Nacho-Käsesauce und Jalapenos</i>	
<i>Oliven</i>		<i>Cheddar nacho saus en jalapenos</i>	
<i>Olives</i>		<i>Cheddar nacho sauce and jalapenos</i>	
<b>Portion Onion Rings 8pc</b>	9,50	<b>Assiette apéritive</b>	2 pers : 19,00
<i>Portion Onion Rings</i>		<i>Aperitif bord</i>	4 pers : 29,50
<i>Portion Onion Rings</i>		<i>Aperitifeller</i>	
<i>Portion Onion Rings</i>		<i>Aperitif plate</i>	

### Pour les enfants jusqu'à 12 ans

*(Voor de kinderen tot 12 jaren / Für die Kindern bis 12 Jahren / For the children until 12 years)*

<b>Spaghetti bolognaise enfant (*)</b>	12,00
<i>Kleine spaghetti bolognese / Kleine portion spaghetti bolognese / Kid's spaghetti bolognese</i>	
<b>Le boulet à la liégeoise, frites (*)</b>	12,00
<i>Huisgemaakte gehaktbal met Aubel siropsaus, frietjes / Frikadellen nach Lütticher Art mit pommes frites / Homemade meatball with Syrup from Aubel sauce, Belgian fries</i>	
<b>Les nuggets de poulet, frites et compote (*)</b>	12,00
<i>Kipnuggets, frietjes en appelmoes / Hähnchennuggets mit Pommes und Kompott / Chicken nuggets, Belgian fries and apple compote</i>	
<b>Croque monsieur (*)</b>	12,00
<b>(*) Adultes supplément +2, 50</b>	

### Les Assiettes froides

	Entrée	Plat
<b>Fromages de Val-Dieu et Herve</b>		21,00
<i>Val-Dieu kazen</i>		
<i>Val-Dieu Käse</i>		
<i>Val-Dieu cheeses</i>		
<b>Assiette mixte (fromages, charcuteries, crudités)</b>		21,00
<i>Kazen, vleeswaren, rauwkost</i>		
<i>Käse und Kaltes Fleisch gemüse</i>		
<i>Cheeses, cold meat and raw vegetables</i>		
<b>Saumon fumé garni</b>	16,50	22,50
<i>Gerookte zalm garni</i>		
<i>Geräucherter Lachs garni</i>		
<i>Smoked salmon and side dish</i>		
<b>Le carpaccio garni</b>		20,50
<i>Gegarneerde carpaccio</i>		
<i>Rinder-carpaccio garniert</i>		
<i>Carpaccio and side dish</i>		



1 addition par table.  
Pour les tables de 8 pers. et plus, 4 plats différents max.