

Bières au fût

Jupiler 25 cl, 33 cl, 50 cl	2.00 – 2.60 – 3.70 €
Leffe Blonde 25 cl, 33 cl	2.80 – 3.50 €
Scotch CTS 25 cl (en saison)	2.80 €
Blanche de Hoegaarden (en saison)	2.20 €
Abbaye du Val Dieu Blonde 6° 20 cl, 33 cl	2.40 – 3.10 €
Abbaye du Val Dieu Brune 8° 20 cl, 33 cl	2.60 – 3.80 €
Abbaye du Val Dieu Triple 9° (en haute saison) 20 cl, 33 cl	3.20 – 4.00 €

Bières en bouteilles

Abbaye du Val Dieu Triple 9° (Hors haute Saison). 33 cl	4.00 €
Abbaye du Val Dieu Grand Cru 10,5° 75 cl	9.60 €
Chimay Bleue 33 cl	4.00 €
Leffe Ruby 33 cl, Leffe radiieuse 33 cl	3.90 €
Kriek, Pêcheresse	3.30 €
Blanche Rosée	2.70 €

Boissons du Terroir

Jus de Pommes d'Aubel Claudy Nyssen	2.00 €
Kidibull	2.00 €
Cidre nature Stassen d'Aubel	2.5 €
Cidre pommes, poires, rosé, limes	4.00 €
Brice 33 cl	3.10 €
Joup 33 cl	3.10 €
3 Frontières 33 cl	3.10 €
Chèvremont 33cl	3.40 €
Abbaye du Val Dieu Blonde 6° 20 cl, 33 cl	2.40 – 3.10 €
Abbaye du Val Dieu Brune 8° 20 cl, 33 cl	2.60 – 3.80 €
Abbaye du Val Dieu Grand Cru 10, 5° 75 cl	9.60 €
Abbaye du Val Dieu Triple 9° (en haute saison) 20 cl, 33 cl	3.20 – 4.00 €
Blanc Péket Rademacker	2.20 €
Blanc Péket Raerener Töpfergeist : Ce genièvre subtil de grain et de baies Est conçu suivant la recette de 1836	3.80 €
Whisky Lambertus Classic : Puissant, soutenu. Bouquet envoûtant de grain et de malt	4.00 €
Whisky Lambertus 10 ans : Subtil bouquet de malt bercé d'arômes de chocolat.	5.00 €
Whisky Lambertus Smooth : Ronde et gourmande, la souplesse du malt se décline par une onctueuse note de miel.	7.00 €
Café Ardennais	6.00 €
O D'Aubel (digestif)	6.00 €
Woodberries subtil mélange d'Eau de vie et de jus de fruit	4.00 €
Lilimus apéritif au citron vert	4.00 €

Softs

Coca, Coca Light, Coca Zero Fanta, Sprite	2.00 €
Bru plate ou pétillante 25 cl-50 cl	2.00 – 3.80 €
Nestea, Nordic Mist Tonic, Agrumes	2.20 €
Minute maid Orange, Pommes, Ananas, Pommes cerise 20 cl	2.30 €
Minute Maid tomate	2.40 €
Minute Maid multi vitamines	2.30 €
Jus d'orange pressé	3.50 €
Cécémel, Fristi	2.30 €
Supplément pour sirop	0.20 €

Les boissons chaudes

Café Liégeois, décaféiné	2.00 €
Cappuccino et cappuccino décaféiné	2.50 €
Thé nature, citron	2.00 €
Thé infusion	2.20 €
Cécémel Chaud, Lait russe	2.60 €
Irish Coffee	7.50 €

Vins

Vin Blanc Chardonnay verre	2.50 €
Vin Blanc Muscat Moelleux Opus verre	2.50 €
Vin Rouge Malbec verre	2.50 €
Vin Rosé les Ponts de Douvens verre	2.50 €
Pichet 1/4 litre	6 €
Pichet 1/2 litre	12 €
Vins sans alcools : blanc rouge, rosé verre	2.50 €

Apéritifs

Bacardi Rhum Blanc	4.00 €
Bacardi Rhum Brun Réserve	4.50 €
Vodka Eristoff Blanche	4.00 €
Vodka Eristoff Rouge	4.00 €
William Lawson	4.00 €
Jack Daniel's, Southern Comfort	4.50 €
Martini blanc ou rouge	3.20 €
Martini Rosato	3.40 €
Martini Royal Rosato	5.00 €
Martini Royal Bianco	5.00 €
Porto Offley rouge ou blanc	3.80 €
Get 27	3.00 €
Campari orange ou soda	4.50 €
Pineau des Charentes	3.80 €
Kir	3.70 €
Picon Vin Blanc	4.70 €
Ricard	3.50 €
Batida, Pisang ou safari Orange	3.00 €
Accompagnement bouteille	1.50 €



- 5 Espaces modulables sur 2 étages
- Réceptions jusqu' à 300 personnes pour vos évènements privés ou professionnels
- Terrasses, jardin et espace de jeux pour enfants
- Comptoir du Terroir avec produits et plats à emporter



LA BISTRONOMIE

BY LES COURS



Le Moulin du Val-Dieu :: 298 Val-Dieu, 4880 Aubel :: Tel. : +32-(0)87-68.01.70 :: valdieu@lescours.be :: www.moulinduvaldieu.be

Assiettes froides

Accompagnées de petits pains et beurre

L'Assiette « Upignac » _____ 18 €

Foie gras, Magret fumé, Terrine, Rillettes et Brochette de Gésiers :

le tout autour du Canard, Salade rafraîchissante

L'Assiette de Charcuteries _____ 12 €

Jambon de Val Dieu, Terrine en croûte, Jambon d'Ardenne,

Pipe d'Ardenne et Boudin, Salade de Pommes de terre

aux Jeunes Oignons

La Planche du Plateau _____ 11 €

Val Dieu, Herve, Bouquet, Délice et Bleu :

le tout autour des Moines, Sirop d'Aubel

L'Assiette Mixte _____ 13 €

Jambon de Val Dieu, Pipe d'Ardenne,

Terrine de Canard en croûte, Val Dieu, Herve

Business Lunch _____ 19 €

Entrée – Plat ou Plat– Dessert

Du mardi au vendredi midi

Plat du Jour _____ 13 €

« à l'oreille »

Les grands classiques du “Bistrot”

La Salade frisée, Lardons déglacés au Vinaigre de Framboise et Œuf poché _____ 13 €

Le Tartare de Bœuf assaisonné en cuisine ou par vos soins _____ 15 €

Les Croquettes de Fromage de Val-Dieu _____ 11 €

Vol-au-vent de Volaille de nos Elevages, Grosses Frites _____ 15 €

La Cuisse de Canard d'Upignac confite maison, Pommes de terre à l'Ail _____ 18 €

Les Véritables Boulets à la liégeoise servis en cocotte _____ 12 €

Le Jambonneau cuit au four, crème de Moutarde belge _____ 18,5 €

L'Entrecôte grillée 300gr « Bleue des Prés », Beurre maître d'hôtel, Salade mixte _____ 22 €

Les Goujonnettes de Poisson sauce Tartare _____ 17,5 €

Hamburger de Poulet de Val Dieu _____ 14 €

La carte du “Gastro”

Les Entrées

Terrine de Foie gras d'Upignac, Compotine de Figs, Chutney d'Ananas et Pain toasté _____ 16 €

Saumon mariné en gravlax, Crème aigrette et ses Garnitures _____ 12 €

Lapin de nos Elevages en ballottine, Petite Salade Fraîcheur et Vinaigrette de Foies de Volaille _____ 12 €

Noix de Saint-Jacques juste snackées, Crémeux de Chou-fleur et Jus réduit aux coques _____ 18 €

Saint-Pierre piqué aux Olives, Sauté de Légumes Goût Provençal _____ 17 €

Caille laquée au Miel du Plateau et Sésame, Petite Salade croquante _____ 13 €

Les Plats

Dos de cabillaud rôti, Fine Tartelette croustillante et Légumes du marché _____ 19 €

Bœuf mi-cuit à la plancha, Parfum de Truffe, Pommes paille _____ 18 €

Emincé de Magret de Canard Val Dieu aux Dragées, Pommes de Terre confites _____ 18 €

Noix de Ris de Veau poêlées, Asperges vertes et Morilles _____ 21 €

Poitrines de Pigeon Infusion au Thé Earl Grey, Petits Navets étuvés au Jus _____ 23 €

Les Desserts

Gâteau coulant au Chocolat noir, Glace Vanille Bourbon et Coulis d'Orange amère _____ 8,5 €

Soufflé glacé au Chocolat, Figs et Armagnac, croustillants de Banane _____ 7,5 €

Crème brûlée, caramélisée à la Cassonade _____ 7 €

Soupe de Fruits de Saison au Vin rouge et à la Menthe _____ 8 €

Mill'ending by Darcis, Crème à l'Anglaise _____ 7 €

Carte Enfants

Les Mini-Boulets à la Sauce liégeoise et leur Petit Cornet de Frites _____ 7 €

Le Vol-au-Vent de volaille de Val Dieu _____ 7 €

Les Spaghetti bolognaise _____ 8 €

Les Macaroni jambon à l'os et fromage _____ 8 €

“ Toutes nos volailles sont directement issues des élevages du Moulin. ”