



AUBERGE
- DU -
MOULIN
COOPÉRATIVE

MENU

BIENVENUE CHEZ VOUS

Après près de deux années de travail collectif pour reprendre l'Auberge du Moulin en coopérative, voici enfin l'ouverture de notre restaurant !

Notre Chef **Timothée Borsus** a travaillé d'arrache-pied pour concevoir une carte et une expérience à la hauteur des attentes de nos 300 coopérateurs, qui ont été largement consultés.

Ce que cette consultation nous a appris ? La volonté d'une offre de restauration sans concession sur les valeurs (produits locaux, bio), simple, authentique, dans une ambiance conviviale où chacun trouvera sa place. Une carte réduite, qui s'adapte aux saisons et à ce que le territoire a à nous offrir. Bref, comme chez Mamy, mais en mieux !

Notre démarche reste ouverte et évolutive ! Pas question de renoncer aux valeurs de la coopérative, mais rester à votre écoute, pour une expérience qui sera encore meilleure demain.

Une idée, une remarque, une suggestion ?

Ecrivez-nous à **info@aubergedebelvaux.be** ou en scannant le QR Code pour compléter un formulaire anonyme.

Si vous avez passé un bon moment, n'hésitez pas à nous mentionner sur les réseaux sociaux ou nous mettre 5 étoiles sur Google. Il s'agit de la meilleure manière d'encourager l'équipe !



Votre avis nous est précieux !

NOS BOISSONS

Les Softs

Sowa thé glacé (<i>thé noir, pêche, fleur de sureau</i>).....	3,50 €
Sowa limonade (<i>citron, citron vert, menthe</i>).....	3,50 €
Sowa orangeade (<i>agrumes, hibiscus</i>).....	3,50 €
Sowa ginger beer (<i>gingembre, citron, pili-pili</i>).....	3,50 €
Paola cola / cola zéro.....	3,50 €
Tonic Bertinchamps bitter/fruité.....	3,50 €
Jus du pressoir d'Hortus	2,50 €
(Jus de pomme, pomme-poire ou pomme-coing)	
Eau plate/Eau pétillante.....	2,50 €
Eau minérale au verre 25 cl	
Eau minérale 50 cl	3,50 €
Eau minérale 1 l	6,00 €

Les Boissons chaudes

Café (Chorti bio équitable pur arabica).....	3,50 €
Americano	3,50 €
Espresso	3,50 €
Double Espresso	4,50 €
Cappucino	4,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Chocolat chaud	5,50 €
Ristretto	3,50 €
Thé / Tisane	4,50 €

NOS BOISSONS

Bières locales

Top Lesse (pils) 4,2°	3,50 €
Blanche de Lessive 5,5°	4,50 €
Chinette (blonde) 6°	4,50 €
Saison de Han (blonde) 6°	4,50 €
Cambrée (ambrée) 6,5°	4,50 €
L'esprit triple (triple) 8°	5,00 €
Chouffe cherry 8°	4,50 €
Lupulus Placebo 0.0°	4,00 €

Bières Trappistes

Trappiste de Rochefort 6 7,5°	5,00 €
Trappiste de Rochefort Triple 7,5°	5,00 €
Trappiste de Rochefort 8 9,2°	5,00 €
Orval 6,2°	6,00 €

Les Apéritifs

Apéritif maison	9,00 €
Apéritif maison sans alcool	8,00 €
Mandarino Spritz (Catimini - Belgique)	9,00 €
Cuba libre	9,50 €
Gin Arduenna	10,00 €
Gin Arduenna 0,0°	9,00 €
Kir	6,00 €
Kir Royal	7,50 €
Amer bière/vin blanc (Amer Gervin - Belgique)	7,50 €
Pastis (Patinette - Belgique)	7,50 €

NOS VINS

Les Vins au verre

Verre blanc Bacchus originel	4,50 €
clairette et grenache blanc	
Verre rosé Bacchus originel.....	4,50 €
grenache noir, syrah & cinsault	
Verre rouge Bacchus originel.....	4,50 €
grenache noir, syrah & carignan	
Coupe de bulles luxembourgeoise	5,50 €
pinot blanc sylvaner	
Cidre du Condroz belge.....	5,50 €

Les Vins blancs

Gewurztraminer.....	32,00€
Gewurztraminer 2021 Alsace	
Fraicheur d'Alsace.....	30,00 €
Muscat & sylvaner 2023 Alsace	
Cuvée comtesse.....	28,00 €
Clairette, grenache blanc & viognier 2023 Languedoc Rousillon	
Voisin du dessous.....	29,00 €
Viognier 2025 Côte du Rhône	

Les Vins rosés

Cuvée comtesse.....	28,00 €
Cinsault, grenache noir & syrah 2024 Languedoc Rousillon	
Petit Balthazar.....	26,00 €
Cinsault 2025 Languedoc Rousillon	

Les Vins rouges

Cuvée Lecomte	32,00 €
Gamay 2022 Beaujolais	
Chateau Cafol	29,00 €
Merlot & cabernet sauvignon 2015 Bordeaux	
L'ange de Ripeau, Saint Emilion Grand cru	42,00 €
Merlot, cabernet sauvignon & cabernet franc 2021 Bordeaux	
Cuvée Comtesse	29,00 €
Syrah, grenache noir et carignan 2022 Languedoc Rousillon	
Le voisin d'en face.....	28,00 €
Syrah 2024 Côte du Rhône	
Clos des Rochettes	30,00 €
Pinot noir 2023 igp Val de Loire	

NOS PLATS

Les Entrées

Toast au fromage de chèvre	14,00 €
Toast croustillant et son fromage de chèvre chaud servi avec un sirop de Liège et sa petite salade	
Carpaccio de boeuf	15,00 €
Fines tranches de boeuf coupées "minute" et leurs tuiles de tomme de brebis	
Rillettes de truite.....	14,00 €
Quenelle de rillettes de truite et ses tranches de pain frotté à l'ail	

Les Plats

Cuisse de volaille farcie.....	23,00€
Cuisse de poulet farcie au haché, crème de butternut	
Lard confit sauce moutarde	21,00 €
Lard frais de Porc Qualité Ardenne confit dans son jus et sauce moutarde	
Pakchoï rôti *	20,00 €
Pakchoï laqué et falafel de pois chiches et sauce soja	

Tous nos plats sont servis avec une poêlée de légumes de saison, avec l'accompagnement de votre choix: des frites ou pommes de terre rissolées ou purée. Pour éviter tout gaspillage, prévenez-nous si vous ne souhaitez pas de légumes ou de féculents.

Les Desserts

Brioche perdue & caramel	10,00 €
Pannacotta & coulis de fruit.....	10,00 €
Tartelette citron meringuée.....	10,00 €

N'hésitez pas à vous adresser au Chef pour toute information concernant les allergènes.

*Plat adaptable Vegan

NOS PLATS

La petite restauration

Selon horaires et disponibilités... demandez-nous !

Planche de la Région 15 €/2pers

Assortiment de charcuteries à partager

Planche de la Région - végétarienne 15 €/2pers

Assortiment de fromages et crudités à partager

Planche de la Région - mixte 15 €/2pers

Assortiment de charcuteries, fromages et crudités à partager

Croque-Monsieur et crudités..... 10,00 €

Soupe du moment..... 5,00 €

Quiche de la Région..... 12,00 €

Quiche de la Région - végétarienne 11,00 €

Pâtes bolognaise maison..... 16,50 €

Glace 1, 2, 3 boules..... 4,50 / 7,50 / 10,00 €

Parfums suivant la saison et sur demande

NOS PRODUCTEURS

Nous nous efforçons de respecter le rythme des saisons, en valorisant des produits et savoir-faire locaux, souvent labellisés Bio. Notre démarche favorise les producteurs – transformateurs dans un rayon de 20 km.

Des valeurs qui ont un coût, mais surtout du goût !

Viande & Charcuterie

La Ferme Marion, Wavreille

Réseau paysan (producteurs de la Province du Luxembourg)

Légumes

Les Légumes d'Emile et Camille, Serinchamps

Les Jardins de Catherine, Tellin

Les Pousses Vertes, Havrenne

Certains produits proviennent directement du potager de l'Auberge

Fromages

La Ferme du Fond du Buisson, Buissonville

La Bergerie de Kumaye, Hour

Jus de pomme, poire, coing et fruits séchés

Le Pressoir d'Hortus, Froidlieu

Pain

Le Fournil du Loup, Havrenne

Boulangerie De Barros, Wellin

Boulangerie Delhay, Tellin

Glaces

Les Délices de la Marmotte, Gedinne

Softs & Bières

Softs belges : Sowa & Paola Cola sont produits par la Brasserie Curtius (Liège), les tonics sont produits par la Brasserie de Bertinchamps.

Bières : Brasserie de la Lesse, Trappiste de Rochefort et autres brasseries belges.