

Les apéritifs

-La flûte de Crémant d'Alsace « Katz Brut » Meyer	6,00€
-Cidre d 'abbaye du Val -Dieu blond ou brun (33cl)	5.00€
-Porto rouge ou blanc	5,00€
-Muscat de Rivesaltes	5,00€
-Pineau des Charentes	5.00€
-Kir	5,00€
-Martini blanc ou rouge	5,00€

Consultez aussi nos
suggestions de vins au verre

-Apérol spritz	8,00€
-Campari orange	6,00€
-Pisang orange	6,00€
-Pastis Ricard	5,00€
-J-B	6,00€
-Bacardi	6,00€
-Vodka Eristoff	6,00€

Les Gins tonics :

-Le classic Gordon's-Schweppes	8,00€
-Gin Hendrick's (concombre,...)	11,50€
-Gin Mare (romarin, ..)	11,50€

Sans alcool :

-Pisang 0°/orange	5.00€
-Cocktail aux fruits exotiques	5.00€

Les Bières

-Jupiler	2,20€
-Jupiler « Zéro »	2,20€
-Carlsberg	2,80€
-Hoegaarden rosée	2,80€

Brasserie Grain d'Orge :

-Brice (blonde 7,5°)	4,00€
-Joup (brune 7,5°)	4,00€
-The Pom ' (blonde 5,2°)	4,00€
-Triple d 'Aubel (blonde 9°)	4,00€
-Double d ' Aubel (brune 6,5°)	4,00€



Les softs

-Jus d'oranges / tomates	2,20€
-Jus de pommes artisanal	2,20€
-Coca Cola /light /zero	2,20€
-Fanta /sprite	2,20€
-Ice tea pêche /pétillant	2,80€
-Schweppes tonic /agrum	2,80€
-Perrier citron	2,80€
-Chaudfontaine plate 25cl	2,20€
50cl	4,00€
Litre	7,00€
-Chaudfontaine pétillante 25cl	2,20€
50cl	4,00€
Litre	7,00€

Les assiettes apéritives

-L'ardoise de cochonnailles d'ici et d'ailleurs	8,00€
-L'assiette mixte chaude et froide (charcuteries, fromage, tapenade, fritures,...)	15,00€
-Les petits – gris du bocage au beurre d' ail en biscuit	8,00€



Le cochon embouteillé

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT

ICI, TOUT EST FAIT MAISON !

*Thierry, Sandra et toute l'équipe vous souhaite
Un agréable moment.*

En cas de problème d'allergie, faites-en part lors de la commande.

LES CLASSIQUES DE LA CARTE

Entrées

La salade aubeloise

12,00€

(Lardons déglacés au vinaigre de cidre et crévés, œuf mollet,
dès de fromage du Vieux Moulin, pommes, croûtons)

(en plat 15,00 €)

Spekjes – appel cider azijn -zacht gekookt ei - kaasblokjes van « Vieux Moulin » - appels – croutons

Speckwürfel - Essig von Apfelwein - Weichgekochtes Ei - Käsewürfel vom « Vieux Moulin » - Äpfel - Croutons

Le carpaccio de Bleue des prés, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffes blanches

16,00€

Carpaccio van rund met rucola, parmezaanse kaas en witte truffelolie

Carpaccio vom Rind, Rucula, Parmesankäse und weißes Trüffelöl

La cassolette de petits-gris de notre élevage et champignons, beurre d'ail et amandes

14,50€

Slakken uit onze eigen kwekerij met champignons, knoflookboter en amandelen

Schnecken aus eigenen Garten mit Pilzen, Knoblauchbutter und Mandeln

Les croquettes de crevettes grises préparées par nos soins, Tomates variées – coulis d'herbes

17.50€

Zelfgemaakte garnalkroketten, tomaten en kruidencoulis

Unsere hausgemachte Garnalenkroketten, tomaten und Kräuter Coulis

Plats

Le véritable VOL-AU-VENT de poule - salade – frites et mayonnaise maison

17.00€

-De enige echte kippenragout, sla en frites - Hausgemachte Pastetchen, Salat und Pommes

Le filet pur de « Bleue des Prés » rôti

29,00€

sauce au choix : poivre vert, champignons, béarnaise

-Rundfilet 'Bleue des Prés' Saus naar keuze: pepersaus, champignonroomsaus, bearnaisesaus

-Lendensteak von 'Bleue des Prés' Pfeffersoße, Pilzsoße oder Bearnaise

La cuisse de lapin à la Joup et sirop d'Aubel

21,50€

-Konijnenbout 'à la Joup' en Aubelse stroop - Kaninchen « A la Joup » mit Sirup aus Aubel

Le filet de grosse truite saumonée de la commanderie à Fouron (sans arêtes), Émulsion au Cidre Grand Cru d'Aubel

22,50€

- Forelfilet uit Voeren (zonder graat), Aubel cidersaus - Forellenfilet aus Voeren, Aubel Apfelwein-Sauce

Menu enfant (jusqu'à 12ans) 14,00€

-Potage aux légumes -Groentensoep -Gemüsesuppe

-Boulet, frites, compote

-gehaktballetjes, frietjes, appelmoes - Bouletten, Pommes und Apfelkompott

ou

Nuggets de poulet maison, frites, compote

-Kipnuggets zelfgemaakte -hausgemachte nuggets Chicken

-Glace - ijs - Eis

Pour les tables A PARTIR DE 10 PERSONNES :

Merci de limiter le choix dans la carte et les suggestions à un maximum de 4 entrées et 4 plats

NOUS NE SERVONS PAS D'ENTREE SEULE

LES DESSERTS

- L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier** 10.00€
-Assortiment van belgische en franse kaas, stroop van Charlier
-Käseteller
- Le café ou le thé gourmand** 9,50€
-Koffie of thee en assortiment van desserts
-Kaffee oder Tee mit süsses
- La dame blanche** 7,50€
- Le café liégeois** 7,50€
-Luikse koffie -Lütticher Eiskaffee
- La coupe hombourgeoise** 7,50€
glace vanille, glace moka, caramel à la Joup et fruits secs caramélisés
- La mousse au chocolat noir et aux éclats de spéculoos** 7.00€
-Mousse van zwarte chocolade met spéculaas
-Schokoladenmousse mit Spéculoos
- La crème brûlée à la vanille de Madagascar** 8,50€
-Crème brulée met vanille
-Crème Brûlée mit vanille
- La suggestion du menu** 8.50€
-de suggestie van het menu
-der Vorschlag der menu

Les vins de dessert au verre

- Muscat de Rivesaltes (VDN blanc)** 5,00€
Domaine du Mas des Caprices à Leucate
- Rivesaltes Grenat (VDN rouge)** 7,00€
Domaine du Mas des Caprices à Leucate
- Porto Tawni 10 ans** 7,00€
Maison Niewpoort

Les cafés et thés

- Café / expresso** 2,50€
- Décaféiné** 2,50€
- Capuccino** 3,00€
- Thé «Pure Leaf»** 3,00€
- Irish coffee** 8,00€
- Italian coffee** 8,00€

Les digestifs

Les classiques

Amaretto Di Saronno	6,00€
Cointreau	6,00€
Grand – Marnier	6,00€
Bailey's	6,00€
Mandarine Napoléon	6,00€
Limoncello	6,00€
Cognac Courvoisier	7,00€
Calvados	7,00€
Armagnac	7,00€
Grappa	7,00€

Les eaux -de -vie alsacienne de chez Nusbaumer à Steige

Poire Williams	7,00€
Mirabelle	7,00€
Framboise	7,00€
Marc de Gewurztraminer	7,00€
Vielle prune d 'Alsace	7,00€

Les eaux – de -vie belge

L'esprit d'orge (aromatisée au citron)	6,00€
Peket de Houyeux	6,00€

Les whiskys

-J-B	6,00€
-Bushmill's 10 ans (irlandais)	7,00€
-Laphroaig 10 ans (écossais – Islay)	8,00€
-Macallen (écossais – Islay)	8,00€

Les rhums

-Abuelo 7ans (Panama)	7,00€
-Don papa (Philippines)	9,00€
-Arcane Extraroma 12 ans (Ile Maurice)	9,00€
-Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	9,00€