LA CARTE

LES GOURMANDISES DU MOULIN DU BROUKAY

HORAIRES D'OUVERTURE

Le restaurant est ouvert du mardi au dimanche
(Fermé le lundi)

Horaire d'été du 1er avril au 30 septembre :

Du mardi au vendredi - de 11h00 à 18h00
(cuisine ouverte de 12h00 à 16h30)

Du samedi au dimanche - de 11h00 à 20h00
(cuisine ouverte de 12h00 à 18h30)

Horaire d'hiver du 1er octobre au 30 mars :

Du mardi au vendredi - de 11h00 à 17h00
(cuisine ouverte de 12h00 à 15h30)

Du samedi au dimanche - de 11h00 à 18h00
(cuisine ouverte de 12h00 à 16h30)

Ouverture en soirée sur demande pour les groupes de plus de 40 personnes avec « Devis »

LE MOULIN DU BROUKAY : RESTAURANT, TRAITEUR

Le restaurant du Moulin du Broukay est installé dans un écrin de verdure au cœur d'une ancienne carrière de silex et de tuffeau offrant une vue imprenable et paisible sur la vallée du Geer.

Le restaurant du Moulin du Broukay est géré par l'asbl Work'inn, qui est un Centre d'Insertion SocioProfessionnelle agréé par la Wallonie. L'asbl Work'inn a comme objectif d'assurer la formation par le travail ainsi que la réinsertion vers l'activité professionnelle des demandeurs d'emploi inscrits en formation.

L'entreprise Work'inn s'inscrit comme partenaire et acteur dans le développement socio-économique de son territoire au niveau local, régional et provincial.

Côté cuisine, vous pourrez y déguster des plats "bistronomiques" aux saveurs d'autrefois et d'aujourd'hui, réalisés par les chefs et leurs apprentis. Ils vous feront découvrir des saveurs raffinées par des mets d'exception, travaillés à partir de produits de qualité dans une ambiance conviviale, en proposant une cuisine inventive et gourmande à la portée de toutes les bourses.

Les spécialités de la maison sont : « le toast rôti aux champignons de la grotte d'Eben-Emael et l'effiloché de jambonneau caramélisé, miel et moutarde, chicon braisé, frites».

En plus de la carte, les chefs proposent une ardoise de la semaine avec des plats d'ici et d'ailleurs qui raviront vos papilles.

Nous voulions également vous informer que certains plats nécessitent une cuisson minute et un temps de repos. Par conséquent, il peut arriver que l'attente soit un peu plus longue. Pour éviter tout désagrément, nous vous prions de regrouper au maximum les commandes pour les tables de plus de 6 personnes.

Wallonie

Restaurant

LE MOULIN DU BROUKAY

Entrées

Crème ou potage du jour (avec pain)	**7,00 €**
La croquette au fromage du terroir	**9,00 €**
Le duo de croquettes au fromage du terroir	**15,00 €**
Toast rôti aux champignons de la grotte d'Eben-Emael	**15,00 €**
Carpaccio de Boeuf, parfum de truffe, copeaux de meule du plateau	**15,00 €**

Plats

Le boulet à la Liégeoise, frites, salade (1 pièce)	**12,50 €**
Les boulets à la Liégeoise, frites, salade (2 pièces)	**15,00 €**
Les pâtes du Moulin: lardons, champignons, tartufata, parmesan, roquette	**15,00 €**
Vol-au-Vent maison aux champignons d'Eben-Emael, frites, salade	**16,00 €**
Effiloché de jambonneau caramélisé, miel et moutarde, chicon braisé, frites	**16,50 €**
Le petit coquelet à l'estragon, croquettes et salade	**16,50 €**
Les Gambas rôties (6 pièces), roquette, tomates confites, citron et frites	**17,50 €**
La bonne pièce de babytop Angus Irlandais +/- 250g sauce champignons de la grotte, frites ou croquettes	**20,50 €**

Plats Enfants

Les pâtes jambon crème	**9,00 €**
Poulet croquant, frites et sauce	**9,00 €**
Poisson pané, frites et sauce	**9,00 €**
Le boulet à la Liégeoise, frites et sauce (1 pièce)	**9,00 €**
Vol-au-Vent maison aux champignons d'Eben-Emael, frites	**9,00 €**

À l'ardoise

Le Moulin du Broukay vous propose chaque semaine plusieurs suggestions de saison préparées à base de produits frais

Desserts

Crêpe au sucre	1 pc - 3,50 € 2 pc - 5,50 €
Crêpe Mikado	1 pc - 4,50 € 2 pc - 6,50 €
La gaufre de Liège tiède et sa boule de glace vanille, chantilly	8,50 €
La dame blanche 3 boules, chocolat maison et chantilly	8,50 €
La brésilienne 3 boules, sauce caramel et chantilly	8,50 €
Le véritable café Liégeois avec alcool	8,50 €

Desserts Enfants

Coupe de glace enfant : Fraise / chocolat / vanille	1 boule - 3,00 € 2 boules - 5,50 €

Boissons Chaudes

Café	**2,90 €**
Thé : demandez-nous la boîte avec les choix	**2,90 €**
Chocolat chaud	**2,90 €**
Capuccino chantilly	**3,70 €**
Chocolat viennois chantilly	**3,70 €**
Irish Coffee "Whisky"	**8,00 €**
Italian Coffee "Amaretto"	**8,00 €**

Digestifs

Amaretto	**6,80 €**
Limoncello	**6,80 €**
Peket de Houyeu	**6,80 €**
Grappa	**7,80 €**
Poire Williams	**7,80 €**

Apéritifs

Kir	5,80 €
Pisang	Nature : 5,80 € Orange : 7;30 €
Porto rouge / Porto blanc	5,80 €
Pineau de Charentes	5,80 €
Martini rouge / blanc	5,80 €
Campari	Nature : 5,80 € Orange : 7;30 €
Ricard	5,80 €
Spritz	9,00 €

Softs

Eau plate / Eau gazeuse	2,70 €
Minute Maid : Tropical / orange / pomme / pomme cerise	3,10 €
Coca cola / Coca zéro / Sprite / Fanta orange	2,90 €
Fuze Tea citron pétillant / Pêche non pétillant	2,90 €
Cécémel froid	2,90 €
Nordic tonic / Nordic agrumes	2,90 €
Eau plate / gazeuse 50 cl	4,20 €
Eau plate / gazeuse 1L	7,50 €

Bières

Jupiler (5,2°) / Jupiler N.A.	**2,90 €**
Blanche de Liège 33cl (5,5°)	**4,90 €**
Blanche de Liège rosé 33cl (4,4°)	**4,90 €**
Blonde d'Oleye : bière artisanale	**6,00 €**
Carlsberg ou Carlsberg 0.0	**4,20 €**
Chimay bleue (9°)	**5,80 €**
Duvel	**5,80 €**
Leffe : blonde / brune	**5,80 €**
Maredsous Triple / Brune	**5,80 €**
Pierreuse Ambrée : bière artisanale	**6,00 €**
Saroléa : bière artisanale	**6,00 €**
Val Dieu blonde (6°) / brune (8°)	**5,80 €**
Tripick n°6 / Tripick n°8	**5,80 €**

Vins

Rouge, rosé ou blanc

Le verre	**4,50 €**
Le quart	**8,00 €**
Le demi	**14,00 €**
La bouteille	**20,00 €**

Sur le pouce

Bitter ball de boeuf (6pc)	**6,00 €**
Portion de fromage	**5,50 €**
Portion d'olive mix	**5,50 €**
Chips sel / paprika	**2,00 €**

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement concernant les allèrgènes

Allergènes

Crème ou potage du jour	À demander
La croquette au fromage du terroir	1A-3-6-10-20
Le duo de croquettes au fromage du terroir	1A-3-6-10-20
Toast rôti aux champignons de la grotte d'Eben-Emael	1A-6-9
Carpaccio de Boeuf, parfum de truffe, copeaux de meule du plateau	1A-6-9-12-20
Le boulet à la Liégeoise	1A-3-6-10-11-12-20
Les pâtes du Moulin :lardons, champignons, tartufata, parmesan, roquette	1A-3-6-9-11-20
Vol-au-Vent maison aux champignons d'Eben-Emael	1A-3-6-9-10-13-20
La brochette de gambas	1A-2-20
Effiloché de jambonneau caramélisé	3-6-10-11-20
Le petit coquelet à l'estragon	1A-6-13-20
Le bonne pièce de babytop Angus Irlandais	3-6-10-12-20
Les pâtes jambon crème	1A-6-11
Poulet croquant	1A-3-13-16
Poisson pané	1A-3-13-16
Le boulet à la Liégeoise, frites et sauce	1A-3-6-10-20
Vol-au-Vent maison aux champignons d'Eben-Emael	1A-3-6-9-10-13-20
Crêpe au sucre	1A-3-6
Crêpe Mikado	1A-3-6
La gaufre de Liège tiède et sa boule de glace	1A-3-6
La dame blanche	1A-3-6
La brésilienne	1A-3-6-7B
Le véritable café Liégeois	1A-6
Coupe de glace enfant : fraise / chocolat / vanille	1A-6