

Le Vert de Pommier

BRASSERIE-RESTAURANT



1 TABLE = 1 ADDITION / 1 TAFEL = 1 REKENING

EAUX ET LIMONADES

COCA COLA / COCA LIGHT / COCA ZÉRO 20CL	2.60
KIDIBULL (POMMES) 25 CL	3.00
SPA REINE 25CL	2.60
SPA PÉTILLANT	2.60
SPA CITRON/ ORANGE	2.60
AQUARIUS ORANGE	3.00
BRU 50CL / 1L (PLATE OU PÉTILLANTE)	4.00/ 7.50
CANADA DRY	3.00
GINI	2.80
ICE TEA	2.70
SCHWEPES TONIC/ AGRUMES	2.80
ALMDUDLER	2.80
FRISTI	2.60
LOOZA ORANGE/ POMMES/ PAMPLEMOUSSE/ POMMES-CERISES	2.70
LOOZA TOMATES	2.70
JUS D'ORANGES/CITRONS FRAIS	5.00
LAIT FROID	2.50

BIÈRES AU FÛT

WARSTEINER 20CL / 40CL / 1L	2.60 / 4.80 / 9.50
VEDETT EXTRA WHITE (BIÈRE BLANCHE)	2.90
VAL DIEU BRUNE 25CL	3.70
VAL DIEU TRIPLE 25CL	3.90
BELGIAN COAST IPA 33CL	4.00

BIÈRES EN BOUTEILLE

ELFIQUE IPA	4.90
CHÉRIE PÊCHE OU FRAMBOISE 33 CL	4.90
CHIMAY BLEU 33 CL	5.00
DUVEL 33CL	4.50
GLEZIA 6° 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE)	4.30
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE)	4.90
GORDON SCOTCH 33CL	4.90
KARMELIET TRIPLE 33 CL	4.90
LA PETITE REDOUTABLE IPA 33 CL	4.30
LA REDOUTABLE 9° 33CL (TRIPLE)	4.90
LA VIEILLE SALM 33 CL	5.20
LINDEMANS KRIEK 37,5 CL (BOUCHON)	5.20
ORVAL 33 CL	5.00
ROCHFORT 10° 33 CL	5.50
WARSTEINER FRESH 33 CL (SANS ALCOOL)	3.00
WESTMALLE TRAPPIST DOUBLE 33CL	4.30
WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE 33CL	4.70

APÉRITIFS

CAVA VILLARNAU (VERRE/BOUTEILLE).....	6.00/30.00
CAVA CHATAÏGNE	6.50
APÉRITIF MAISON	7.50
APERÔ SANS ALCOOL (CRODINO).....	5.00
ORANGE SPRITZ SANS ALCOOL	5.00
GIN CEDER'S TONIC SANS ALCOOL	6.00
APÉROL SPRITZ	8.00
CRAZY GIN	11.00
(GIN G'VINE FLORAISON, TONIC, BAIES DE GENÉVRIER, CITRON VERT & PAMPLEMOUSSE)	
PASTIS RICARD	5.00
MARTINI ROUGE/ BLANC	5.00
PORTO ROUGE/ BLANC	5.00
PINEAU DES CHARENTES	5.00
MUSCAT	5.00
KIR VIN BLANC	5.00
PICON BIÈRE	5.50
PICON VIN BLANC	6.50
BLANC COCA/JUS	4.00

LONG DRINKS (5CL)

RHUM HAVANA CLUB BLANC/BRUN	6.00/7.00
CAMPARI	5.00
BATIDA DE COCO	5.00
PISANG AMBON	5.00
GORDON'S DRY GIN	6.50
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN	8.00
BULLDOG LONDON DRY GIN	8.50
GIN G'VINE FLORAISON	9.00
VODKA ABSOLUT	7.00
JOHNNY WALKER	7.00
J&B	7.00
JACK DANIELS	7.00
JAMESON	7.00
GLENFIDDICH (SINGLE MALT).....	11.00
HIGHLAND PARK 12 ANS D'ÂGE (SINGLE MALT).....	12.00
ACCOMPAGNEMENTS SOFT:	2.50

VINS MAISONS

	VERRE	1/4L	1/2L	75CL
VIN ROUGE : LES SENSIBLES, MERLOT	4.00	6.50	12.00	18.00
VIN BLANC : LES SENSIBLES, SAUVIGNON	4.00	6.00	12.00	18.00
LES SENSIBLES, CHARDONNAY	4.00	6.50	12.00	18.00
VIN ROSÉ : LES SENSIBLES, SYRAH	4.00	6.50	12.00	18.00

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS!

MENUS

MENU DU TERROIR 25.00

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE
& SON CONFIT D'OIGNONS

LES BOULETS MAISON À LA LIÉGEOISE,
SALADE MIXTE ET FRITES

OU

FILET DE TRUITE MEUNIÈRE
SALADE MIXTE
& POMMES DE TERRE AU FOUR

CAFÉ LIÉGEOIS

TARTARE DE SAUMON
AUX JEUNES OIGNONS
& VINAIGRETTE AUX AGRUMES

FILET PUR DE COCHON FUMÉ,
SAUCE À LA BIÈRE VAL DIEU
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
AUX JEUNES OIGNONS ET FROMAGE VAL DIEU

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

MENU GOURMAND 36.00

Plat & menu du jour

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR	13.00
MENU DU JOUR (ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU CAFÉ).....	19.00

MENU'S

**STREEK
MENU**
25.00

STREEKPATÉ EN GROENTEKRANS
& ZIJN UIENCONFITUUR

GEHAKTBALLEN OP LUIKSE WIJZE
SALADE EN FRIETJES
OF
FORELFILET "MEUNIÈRE" CITROENBOTER
GEMENGDE SALADE EN GEGRILDE
AARDAPPELEN

LUIKSE KOFFIE

ZALMTARTAAR MET JONGE UITJES
& CITRUSVINAIGRETTE

GEROOKTE VARKENSFILET
IN EEN VAL DIEU SAUS
GEPLETTE AARDAPPELEN
MET LENTE-UIEN EN VAL DIEU KAAS

TIRAMISU MET SPECULOOS

**MENU
GOURMAND**
36.00

Dagschotel en -menu

VAN MAANDAG- T/M VRIJDAGMIDDAG

DAGSCHOTEL 13.00
DAGMENU (VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHT OF KOFFIE) 19.00

Suggestions

ENTRÉES

RAVIOLES DE CÈPES	13.00
À LA CRÈME DE TRUFFE	
CRUMBLE DE CANARD CONFIT AUX POIRES	14.00
DUO DE TERRINES DE GIBIER	16.00
CONFIT D'OIGNONS AUX FRAMBOISES ET PAIN CRAMIQUE TOASTÉ	

PLATS

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	15.00
SAUMON AUX LÉGUMES CHAUDS D'AUTOMNE	22.00
POMMES DE TERRE NATURES	
CIVET DE BICHE	22.00
GARNITURE D'AUTOMNE ET CROQUETTES MAISON	
SUPRÊME DE FAISAN, SAUCE GRAND VENEUR	25.00
LÉGUMES DE SAISON ET POMMES GRENAILLES	
FILET DE SANGLIER	29.00
CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET VITELOTTES	
TOURNEDOS DE BICHE BARDÉ, SAUCE POIVRADE	33.00
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	



Menu gibier

39€/PERS.

DUO DE TERRINES DE GIBIER

CONFIT D'OIGNONS ROUGES
ET PAIN CRAMIQUE TOASTÉ

CIVET DE BICHE

GARNITURE D'AUTOMNE
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE MAISON

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Suggestion de vin rouge



CARNIVOR 2017 CABERNET SAUVIGNON CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS


VERRE :	7.00
1/4L :	12.00
1/2L :	20.00
BOUTEILLE :	29.00

Entrées

SOUPES

 SOUPE AUX TOMATES	6.00
SOUPE DE POISSON, GROS CROÛTONS ET ROUILLE	12.50

ENTRÉES FROIDES

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SON CONFIT D'OIGNONS	12.00
 DUO DE TRUITES	15.00
FILET FUMÉ ET RILLETES, SAUCE AIGRELETTE	
CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVES	15.00
ET COPEAUX DE PARMESAN	
TARTARE DE SAUMON AUX JEUNES OIGNONS	15.00
ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES	

ENTRÉES CHAUDES

 FONDUS PARMESAN MAISON	14.00
MÉLI-MÉLO" DE SALADE	
 POÊLÉE DE SCAMPIS FLAMBÉS À LA FAÇON DU CHEF	15.00
FLAMBÉS AU PASTIS, SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS	



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

Voorgerechten

SOEPEN

 **TOMATENSOEP** 6.00

VISSOEP MET DIKKE KORSTJES EN ROUILLE 12.50

KOUDE VOORGERECHTEN

STREEKPATÉ EN ZIJN UIENCONFITUUR 12.00

 **DUO VAN 2 FORELBEREIDINGEN** 15.00
GEROOKT EN RILLETTE, ZACHT VINAIGRETTE

RUNDSARPACCIO MET OLIJFOLIE 15.00
EN PARMESAN SCHILFERS

ZALMTARTAAR MET JONGE UITJES 15.00
EN CITRUSVINAIGRETTE

WARME VOORGERECHTEN


 **HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN** 14.00
EN GEMENGDE SALADE

 **GEFLAMBEERDE SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF** 15.00
GEFLAMBEERD MET PASTIS, IN TOMATENROOMSAUS, EEN VLEUGJE WODKA, UIEN

 VEGETARISCHE SCHOTEL

 SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Salades

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CAESAR ICEBERG, POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, HARICOTS VERTS, TOMATES CONFITES, ŒUFS DURS ET VINAIGRETTE	12.50	17.00
 SALADE VAL DIEU SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE, BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILOTE	12.50	17.00
SALADE DES FAGNES SALADE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIER DE CANARD CONFIT, FIGUES, ABRICOTS, PIGNONS DE PIN, VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	12.50	17.00
SALADE DE SCAMPIS SALADE MIXTE, 9 SCAMPIS, FRUITS FRAIS, VINAIGRETTE AU CURRY	15.00	20.00

Plats enfants

JUSQU'À 12 ANS

MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	8.00
MINI LASAGNE	8.00
 BOULET À LA LIÉGEOISE MAISON, SALADE ET FRITES	8.00
BURGER DE POULET, KETCHUP ET FRITES	8.00
LE MINI VOL-AU-VENT MAISON, COMPOTE ET FRITES	9.00
 MINI RIBS COMME PAPA AVEC FRITES	11.00
MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES	10.00



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

Salades

	VG	HG
SALADE CAESAR	12.50	17.00
ICEBERG, GEGRILDE KIPFILET, PARMEZAAN, KORSTJES, GEKOOKTE EI, GEKONFIJTE GEDROOGDE TOMATEN, VINAIGRETTE, GROENE BONEN		
 SALADE VAL DIEU	12.50	17.00
GEMENGDE SALADE, WARME ROMIGE VAL DIEU KAAS, PEREN, GEDROOGD FRUIT, VINAIGRETTE		
SALADE VAN DE VENEN	12.50	17.00
SALADE, GEROOKTE EENDENBORST, GEKONFIJTE EEND, VIJGEN, ABRIKOOS, PIJNBOOMPITTEN, FRAMBOZENVINAIGRETTE		
SALADE VAN SCAMPI'S	15.00	20.00
GEMENGDE SALADE, 9 SCAMPI'S, VERS FRUIT EN CURRY VINAIGRETTE		

Kinderschotels

TOT 12 JAAR

MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	8.00
MINI LASAGNE	8.00
 GEHAKTBAL OP LUIKSE WIJZE , SALADE EN FRIETJES.....	8.00
KIPBURGER , KETCHUP EN FRIETJES.....	8.00
MINI HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT MET APPELMOES, FRIETJES.....	9.00
 MINI RIBS ZOALS PAPA , FRIETJES.....	11.00
GEGRILD MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE, FRIETJES.....	10.00



VEGETARISCHE SCHOTEL



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Plats

VIANDES

☆	BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON , SALADE MIXTE ET FRITES.....	14.00
☆	VOL-AU-VENT MAISON , SALADE MIXTE ET FRITES.....	18.00
	FILET DE POULET GRILLÉ , SALADE MIXTE ET FRITES.....	18.00
	STEAK GRILLÉ , SALADE MIXTE ET FRITES.....	20.00
	LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES.....	20.00
☆	SPARE RIBS (+ 700 GR.) , SALADE MIXTE, ANANAS FRAIS ET FRITES.....	21.00
	AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ , SALADE MIXTE ET FRITES.....	21.00
☆	FILET PUR DE COCHON FUMÉ, SAUCE À LA BIÈRE VAL DIEU	28.00
	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX JEUNES OIGNONS & FROMAGE VAL DIEU	
	CONTREFILET ANGUS BEEF	29.00
	POMMES DE TERRE À L'AMÉRICAIN ET SALADE DE CHICONS	
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL	29.00
	POMMES DE TERRE GRILLÉES ET LÉGUMES CHAUDS	

SAUCES :

CHAMPIGNONS FRAIS CRÈME	4.00	BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	3.00
POIVRE VERT CRÈME	4.00	MAYONNAISE	1.50
SAUCE ROQUEFORT	4.00		

POISSONS

	FILET DE TRUITE MEUNIÈRE SUR PEAU ET BEURRE CITRONNÉ	16.00
	SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	
	FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES ET BEURRE CITRONNÉ	18.00
	SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	
☆	POÊLÉE DE SCAMPI À LA FAÇON DU CHEF (9 PIÈCES)	23.00
	FLAMBÉS AU PASTIS, SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS TAGLIATELLES FRAICHES ET SALADE	

PÂTES

	SPAGHETTI BOLOGNAISE	13.00
	LASAGNE BOLOGNAISE	14.00

SUPPLÉMENTS :

SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	3.00	SALADE MIXTE	4.00
SALADE DE TOMATES	3.00		



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

☆	GEHAKTBALLEN OP LUIKSE WIJZE , SALADE EN FRIETJES.....	14.00
☆	HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT , SALADE EN FRIETJES.....	18.00
	TEGRILDE KIPPEFILET , GEMENGDE SALADE EN FRIETJES.....	18.00
	TEGRILDE RUNDSTEAK , GEMENGDE SALADE EN FRIETJES.....	20.00
	BEEF(CHEESE)BURGER , HUISGEMAAKTE ANDALOUSESAUS, FRIETJES....	20.00
☆	SPARE RIBS (+ 700 GR.) , SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES.....	21.00
	HUISGEMAAKTE AMERICAIN (BEREID) , SALADE, FRIETJES.....	21.00
☆	GEROOKTE VARKENFILET IN EEN VAL DIEU SAUS	28.00
	GEPLLETTE AARDAPPELEN MET LENTE-UIEN EN VAL DIEU KAAS	
	ANGUS BEEF CONTREFILET (LENDESTUK)	29.00
	AARDAPPELEN OP AMERIKAANSE WIJZE, WITLOFSALADE	
	LAMSKROONTJE MET EEN KRUIDENBOTER	29.00
	GEROOSTERDE AARDAPPELEN EN WARME GROENTEN	

SAUSEN :

CHAMPIGNONROOMSAUS	4.00	KRUIDENBOTER	3.00
GROENE PEPERROOMSAUS	4.00	MAYONAISE	1.50
ROQUEFORTSAUS	4.00		

VISSCHOTELS

	FORELFILET "MEUNIÈRE" CITROENBOTER	16.00
	GEMENGDE SALADE EN GEGRILDE AARDAPPELEN	
	FORELFILET, CITROENBOTER MET AMANDELEN	18.00
	GEMENGDE SALADE EN GEGRILDE AARDAPPELEN	
☆	GEFLAMBEERDE SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF (9 STUKS)	23.00
	GEFLAMBEERD MET PASTIS, IN TOMATENROOMSAUS, EEN VLEUGJE WODKA, UIEN VERSE TAGLIATELLE, SALADE	

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNAISE	13.00
LASAGNE BOLOGNAISE	14.00

SUPPLEMENT:

GROENE SALADE, VINAIGRETTE	3.00	GEMENGDE SALADE	4.00
TOMATEN SALADE	3.00		



VEGETARISCHE SCHOTEL

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Desserts

DIVERS

APFELSTRUDEL	5.00
MOUSSE CHOCOLAT/ CHOCOLADE MOUSSE	8.00
TIRAMISU SPÉCULOOS/ TIRAMISU MET SPECULOOS	8.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8.50
SALADE DE FRUITS FRAIS DU MARCHÉ/ VERSE FRUITSALADE	9.00
ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX/ BORD VAN STREEKAZEN	12.00
ASSIETTE DE DESSERTS « VERT DE POMMIER »	12.00

GLACES / IJSJES

GLACE ENFANTS / KINDERIJS	5.00
(2 BOULES VANILLE ET CHOCOLAT)	
COUPE VANILLE	5.00
(2 BOULES VANILLE)	
ASSORTIMENTS DE SORBETS	7.00
CAFÉ LIÉGEOIS	7.00
(BOULES VANILLE ET MOKA, CARAMEL, CAFÉ, CHANTILLY)	
DAME BLANCHE	7.00
(GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	
DAME NOIRE	7.00
(GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	
BRÉSILIENNE	7.00
(GLACE MOKA, CARAMEL, NOISETTES, CHANTILLY)	
COUPE AMARETTO	7.50
(GLACES AMARETTO, CHOCOLAT ET MOKA, AMARETTO, CHANTILLY)	
BANANA SPLIT	8.00
(BOULES VANILLE ET BANANE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, BANANES)	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8.50
COUPE AUX FRUITS FRAIS	9.00
(GLACE AUX FRUITS, FRUITS FRAIS, COULIS, CHANTILLY)	

SUGGESTION : VINS DE DESSERT

NOVELUM - CÔTES DE BERGERAC (MOELLEUX 2017).....	6.00
---	------

Boissons chaudes

CAFÉ - KOFFIE	2.70
EXPRESSO	2.60
DOUBLE EXPRESSO	2.90
CAPPUCCINO	3.00
DÉCAFÉINÉ	2.70
LAIT CHAUD - WARME MELK	2.60
CHOCOLAT CHAUD - WARME CHOCOLADE	3.00
LAIT RUSSE - KOFFIE VERKEERD	3.00
THÉ - THEE	2.70
(NATURE/NATUUR - CITRON/CITROEN - LAIT/MELK - VERT/GROENE - ÉGLANTIER/ROZEBOTTEL - MENTHE/MUNT - CAMOMILLE/KAMILLE-TILLEUL/LINDE)	
IRISH COFFEE (WHISKY)	8.00
FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	8.00
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	8.00
CAFÉ NORMAND (CALVADOS)	8.00
CAFÉ SPADOIS (ELIXIR DE SPA)	8.00

Digestifs 5cl

COGNAC	6.00
CALVADOS	6.00
ARMAGNAC	6.00
COINTREAU	6.00
GRAND MARNIER	6.00
ELIXIR DE SPA	6.00
BAILEYS	6.00
AMARETTO DI SARRONO	6.00
SAMBUCCA	6.00
GRAPPA	6.00
PÉKÈT	4.00
GENIÈVRE CITRON	4.00
RATAFIA DE POMMES	4.00
EAUX DE VIE :	
POIRE WILLIAM	8.00
FRAMBOISE SAUVAGE	8.00
VIEILLE PRUNE	8.00
MARC DE GEWURTZTRAMINER	8.00
EAU DE VILLÉE CITRON	8.00