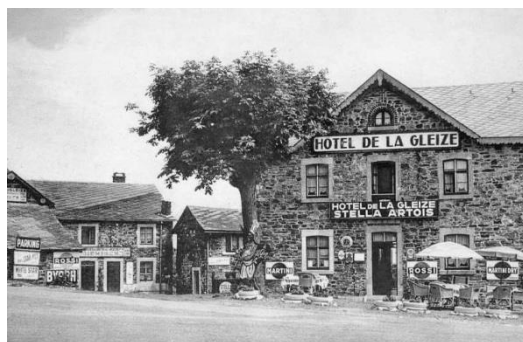


Le Vert de Pommier

BRASSERIE-RESTAURANT



1 TABLE = 1 ADDITION / 1 TAFEL = 1 REKENING

WIFI CODE : Guest4987

EAUX ET LIMONADES

COCA COLA / COCA LIGHT / COCA ZÉRO 20CL	2.70
KIDIBULL (POMMES) 25 CL	3.00
SPA REINE/ PÉTILLANT 25CL	2.70
SPA CITRON/ ORANGE	2.70
AQUARIUS ORANGE	3.00
BRU 50CL / 1L (PLATE OU PÉTILLANTE)	4.00/ 7.50
CANADA DRY	3.00
GINI	3.00
ICE TEA	2.90
SCHWEPES TONIC/ AGRUMES	2.90
ALMDUDLER	3.00
FRISTI	2.70
LOOZA ORANGE/POMMES/PAMPLEMOUSSE/POMMES-CERISES	2.80
LOOZA TOMATES	2.80
JUS D'ORANGES/CITRONS FRAIS	6.00
LAIT FROID	2.70

BIÈRES

Au fût

WARSTEINER 20CL / 40CL / 1L	2.70 / 5.00 / 11.00
VEDETT EXTRA WHITE 25CL (BIÈRE BLANCHE)	2.90

* BIÈRES RÉGIONALES *

VAL DIEU BRUNE 25CL	3.80
VAL DIEU TRIPLE 25CL	4.00
REDOUTABLE TRIPLE 25CL	4.00

En bouteille

ELFIQUE IPA	4.90
GLEZIA 6° 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE)	4.40
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE)	4.90
LA PETITE REDOUTABLE IPA 33 CL	4.40
LA VIEILLE SALM 33 CL	5.20
LUPULUS FRUCTUS	4.90
PEAK BLONDE 33CL	4.30
PEAK TRIPLE 33CL	5.30

CHIMAY BLEU 33 CL	5.00
DUVEL 33CL	4.60
GORDON SCOTCH 33CL	5.00
KARMELIET TRIPLE 33 CL	4.90
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	4.40
WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE 33CL	4.90

APÉRITIFS

CAVA VILLARNAU (VERRE/BOUTEILLE).....	6.00/30.00
APÉRITIF MAISON	8.00
APERÔ SANS ALCOOL (CRODINO).....	5.00
ORANGE SPRITZ SANS ALCOOL	5.00
GIN CEDER'S TONIC SANS ALCOOL	6.00
APÉROL SPRITZ	8.50
CRAZY GIN	12.00
(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	7.00
BLANC COCA/JUS	4.50

LONG DRINKS (5CL)

RHUM HAVANA CLUB BLANC/BRUN	6.50/7.50
RHUM TROIS RIVIÈRES	10.00
CAMPARI	6.00
BATIDA DE COCO	5.00
PISANG AMBON	5.00
GORDON'S DRY GIN	7.00
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN	8.50
BULLDOG LONDON DRY GIN	8.50
GIN G'VINE FLORAISON	9.00
GIN HENDRICKX	9.00
VODKA ABSOLUT	7.00
JOHNNY WALKER	7.00
J&B	7.00
JACK DANIELS	7.00
JAMESON	7.00
GLENFIDDICH (SINGLE MALT).....	12.00
HIGHLAND PARK 12 ANS D'ÂGE (SINGLE MALT).....	12.00
ACCOMPAGNEMENTS SOFT:	2.60

VINS MAISONS

	VERRE	1/4L	1/2L	75CL
VIN ROUGE : LES SENSIBLES, MERLOT	4.00	7.00	12.50	19.00
VIN BLANC : LES SENSIBLES, SAUVIGNON	4.00	7.00	12.50	19.00
LES SENSIBLES, CHARDONNAY	4.00	7.00	12.50	19.00
VIN ROSÉ : LES SENSIBLES, SYRAH	4.00	7.00	12.50	19.00

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS!

MENUS *

MENU DU TERROIR 26.00

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE
& SON CONFIT D'OIGNONS

LES BOULETS MAISON À LA LIÉGEOISE,
SALADE MIXTE ET FRITES

OU

FILET DE TRUITE MEUNIÈRE
LÉGUMES CHAUDS
& POMMES DE TERRE AU FOUR

CAFÉ LIÉGEOIS

TARTARE DE SAUMON
AUX JEUNES OIGNONS
& VINAIGRETTE AUX AGRUMES

TAGLIATA DE BŒUF
ROQUETTE, PARMESAN
& TAGLIATELLES FRAICHES

FRAISES PLEURÉES
MENTHE FRAÎCHE ET SORBET CITRON

MENU GOURMAND 37.00

Plat & menu du jour

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR	15.00
MENU DU JOUR (ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU CAFÉ).....	20.00

*** LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES**

MENU'S*

**STREEK
MENU**
26.00

STREEKPATÉ EN GROENTEKRANS
& ZIJN UIENCONFITUUR

GEHAKTBALLEN OP LUIKSE WIJZE
SALADE EN FRIETJES

OF
FORELFILET "MEUNIÈRE" CITROENBOTER
WARME GROENTEN EN GEGRILDE
AARDAPPELEN

LUIKSE KOFFIE

ZALMTARTAAR MET JONGE UITJES
& CITRUSVINAIGRETTE

TAGLIATA VAN RUND
RUCOLA, PARMEZAANSCHILFERS
& VERSE TAGLIATELLE

FRAISES PLEURÉES
VERSE MUNT EN SORBET CITROEN

**MENU
GOURMAND**
37.00

Dagschotel en -menu

VAN MAANDAG- T/M VRIJDAGMIDDAG

DAGSCHOTEL 15.00
DAGMENU (VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHT OF KOFFIE) 20.00

* MENU'S MOGEN NIET AANGEPAST WORDEN

Entrées

SOUPES

 SOUPE AUX TOMATES	6.00
SOUPE DE POISSON, GROS CROÛTONS ET ROUILLE	14.00

ENTRÉES FROIDES

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SON CONFIT D'OIGNONS	12.00
 BURATTA DI BUFALA	14.00
TOMATES CERISES, PESTO & BASILIC FRAIS	
 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	16.00
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 14.00

KOUDE VOORGERECHTEN

STREEKPATÉ EN ZIJN UIENCONFITUUR 12.00

 **BURATTA DI BUFALA** 14.00
KERSTOMATEN, PESTO & VERSE BASILICUM

 **DUO VAN 2 FORELBEREIDINGEN** 15.00
GEROOKT EN RILLETTE, ZACHTE 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** 16.00
GEFLAMBEERD MET PASTIS, IN TOMATENROOMSAUS, EEN VLEUGJE WODKA, UIEN

Salades

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CAESAR ICEBERG, POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, HARICOTS VERTS, TOMATES CONFITES, ŒUFS DURS ET VINAIGRETTE	14.00	18.00
 SALADE VAL DIEU SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE, BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILOTE	14.00	18.00
SALADE DES FAGNES SALADE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIER DE CANARD CONFIT, FIGUES, ABRICOTS, PIGNONS DE PIN, VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	14.00	18.00
SALADE DE SCAMPIS SALADE MIXTE, 9 SCAMPIS, FRUITS FRAIS, VINAIGRETTE AU CURRY	16.00	21.00

Plats enfants

JUSQU'À 12 ANS

MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	8.00
MINI LASAGNE	8.00
BURGER DE POULET , KETCHUP ET FRITES	9.00
 BOULET À LA LIÉGEOISE MAISON , SALADE ET FRITES	9.00
LE MINI VOL-AU-VENT MAISON , COMPOTE ET FRITES	10.00
 MINI RIBS COMME PAPA AVEC FRITES	12.00
MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES	12.00



PLAT VÉGÉTARIEN





SPÉCIALITÉ MAISON

Salades

	VG	HG
SALADE CAESAR	14.00	18.00
ICEBERG, GEGRILDE KIPFILET, PARMEZAAN, KORSTJES, GEKOOKTE EI, GEKONFIJTE GEDROOGDE TOMATEN, VINAIGRETTE, GROENE BONEN		
 SALADE VAL DIEU	14.00	18.00
GEMENGDE SALADE, WARME ROMIGE VAL DIEU KAAS, PEREN, GEDROOGD FRUIT, VINAIGRETTE		
SALADE VAN DE VENEN	14.00	18.00
SALADE, GEROOKTE EENDENBORST, GEKONFIJTE EEND, VIJGEN, ABRIKOOS, PIJNBOOMPITTEN, FRAMBOZENVINAIGRETTE		
SALADE VAN SCAMPI'S	16.00	21.00
GEMENGDE SALADE, 9 SCAMPI'S, VERS FRUIT EN CURRY VINAIGRETTE		

Kinderschotels

TOT 12 JAAR

MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	8.00
MINI LASAGNE	8.00
KIPBURGER , KETCHUP EN FRIETJES.....	9.00
 GEHAKTBAL OP LUIKSE WIJZE , SALADE EN FRIETJES.....	9.00
MINI HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT MET APPELMOES, FRIETJES.....	10.00
 MINI RIBS ZOALS PAPA , FRIETJES.....	12.00
GEGRILD MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE, FRIETJES.....	12.00



VEGETARISCHE SCHOTEL



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Plats

VIANDES

☆	BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON , SALADE MIXTE ET FRITES.....	15.00
	BURGER DE SOJA POMMES DE TERRE À L'AMÉRICAINNE ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON.....	16.00
	FILET DE POULET GRILLÉ , SALADE MIXTE ET FRITES.....	19.00
☆	VOL-AU-VENT MAISON , SALADE MIXTE ET FRITES.....	19.00
	STEAK GRILLÉ , SALADE MIXTE ET FRITES.....	21.00
	LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES.....	21.00
☆	SPARE RIBS (+ 700 GR.) , SALADE MIXTE, ANANAS FRAIS ET FRITES.....	22.00
	AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ , SALADE MIXTE ET FRITES.....	22.00
	TAGLIATA DE BŒUF	23.00
	ROQUETTE, PARMESAN & TAGLIATELLES FRAICHES	
	CONTREFILET ANGUS BEEF	30.00
	POMMES DE TERRE À L'AMÉRICAINNE ET SALADE DE CHICONS	
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL	30.00
	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	17.00
	LÉGUMES CHAUDS ET POMMES DE TERRE AU FOUR	
	FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES ET BEURRE CITRONNÉ	19.00
	LÉGUMES CHAUDS 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	14.50

SUPPLÉMENTS :

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



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

☆	GEHAKTBALLEN OP LUIKSE WIJZE , SALADE EN FRIETJES.....	15.00
	BURGER DE SOJA	
🌿	AARDAPPELEN OP AMERIKAANSE WIJZE EN DRAGONMAYONNAISE.....	16.00
	GEGRILDE KIPPEFILET , GEMENGDE SALADE EN FRIETJES.....	19.00
☆	HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT , SALADE EN FRIETJES.....	19.00
	GEGRILDE RUNDSSTEAK , GEMENGDE SALADE EN FRIETJES.....	21.00
	BEEF(CHEESE)BURGER , HUISGEMAAKTE ANDALOUSESAUS, FRIETJES.....	21.00
☆	SPARE RIBS (+ 700 GR.) , SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES.....	22.00
	HUISGEMAAKTE AMERICAIN (BEREID) , SALADE, FRIETJES.....	22.00
	TAGLIATA VAN RUND	23.00
	RUCOLA, PARMEZAANSCHILFERS EN VERSE TAGLIATELLE	
	ANGUS BEEF CONTREFILET (LENDESTUK)	30.00
	AARDAPPELEN OP AMERIKAANSE WIJZE, WITLOFSALADE	
	LAMSKROONTJE MET EEN KRUIDENBOTER	30.00
	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	17.00
	WARME GROENTEN EN GEGRILDE AARDAPPELEN	
	FORELFILET, CITROENBOTER MET AMANDELEN	19.00
	WARME GROENTEN 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	14.50

SUPPLEMENT:

GROENE SALADE, VINAIGRETTE	3.00	GEMENGDE SALADE	4.00
TOMATEN SALADE	4.00		



VEGETARISCHE SCHOTEL



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Desserts

DIVERS

TARTE AUX POMMES/APPELTAART	5.00
MOUSSE CHOCOLAT/CHOCOLADE MOUSSE	8.50
TIRAMISU FRAISES/TIRAMISU MET AARDBEIEN	8.00
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE, GLACE AU LAIT D'AMANDES	8.50
SALADE DE FRUITS FRAIS DU MARCHÉ/VERSE FRUITSALADE	9.00
ASSIETTE DE DESSERTS « VERT DE POMMIER »	12.00
ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX/BORD VAN STREEKKAZEN	13.00

GLACES / IJSJES

GLACE ENFANTS / KINDERIJS (2 BOULES VANILLE ET CHOCOLAT)	5.00
COUPE VANILLE (2 BOULES VANILLE)	5.00
ASSORTIMENTS DE SORBETS	7.50
CAFÉ LIÉGEOIS (BOULES VANILLE ET MOKA, CARAMEL, CAFÉ, CHANTILLY)	7.50
DAME BLANCHE (GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	8.00
DAME NOIRE (GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	8.00
BRÉSILIENNE (GLACE MOKA, CARAMEL, NOISETTES, CHANTILLY)	8.00
COUPE AMARETTO (GLACES AMARETTO, CHOCOLAT ET MOKA, AMARETTO, CHANTILLY)	8.50
BANANA SPLIT (BOULES VANILLE ET BANANE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, BANANES)	8.50
COUPE AUX FRAISES (GLACE VANILLE/ FRAISES/COULIS DE FRAISES, CHANTILLY)	9.00
COUPE AUX FRUITS FRAIS (GLACE AUX FRUITS, FRUITS FRAIS, COULIS, CHANTILLY)	10.00

SUGGESTION : VINS DE DESSERT

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

Boissons chaudes

CAFÉ - KOFFIE	2.80
EXPRESSO	2.60
DOUBLE EXPRESSO	3.00
CAPPUCCINO	3.00
DÉCAFÉINÉ	2.80
LAIT CHAUD - WARMER MELK	2.70
CHOCOLAT CHAUD - WARMER CHOCOLADE	3.00
LATTE MACCHIATO	3.00
THÉ - THEE	2.80
(NATURE/NATUUR - CITRON/CITROEN - LAIT/MELK - VERT/GROENE - ÉGLANTIER/ROZEBOTTEL - CAMOMILLE/KAMILLE-TILLEUL/LINDE)	
THÉ MENTHE FRAICHE - VERSE MUNTTEE	3.00
IRISH COFFEE (WHISKY)	8.50
FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	8.50
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	8.50
CAFÉ NORMAND (CALVADOS)	8.50
CAFÉ SPADOIS (ELIXIR DE SPA)	8.50

Digestifs 5cl

RHUM TROIS RIVIÈRES	10.00
GLENFIDDICH (SINGLE MALT)	12.00
HIGHLAND PARK 12 ANS D'ÂGE (SINGLE MALT)	12.00
COGNAC	7.00
CALVADOS	7.00
ARMAGNAC	7.00
COINTREAU	7.00
GRAND MARNIER	7.00
ELIXIR DE SPA	7.00
BAILEYS	7.00
AMARETTO DI SARRONO	7.00
SAMBUCCA	7.00
GRAPPA	7.00
LIMONCELLO	7.00
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