

# Le Vert de Pommier

BRASSERIE-RESTAURANT



WI-FI NETWORK PASSWORD: Guest4987

1 TABLE = 1 BILL

# WATERS AND SOFTS DRINKS

COCA-COLA / DIET COKE / COKE ZERO SUGAR 20CL	2.90
KIDIBULL 25 CL (APPLE)	3.00
SPA 25CL (SPARKLING OR STILL WATER)	2.90
SPA LEMON / ORANGE	2.90
AQUARIUS ORANGE	3.20
BRU 50CL / 1L (SPARKLING OR STILL WATER)	4.50 / 7.50
CANADA DRY	3.00
GINI	3.00
ICE TEA	3.00
SCHWEPES TONIC/ CITRUS	2.90
ALMDUDLER	3.00
FRISTI	2.90
LOOZA ORANGE/ APPLE/ APPLE CHERRY	2.90
LOOZA TOMATO/ GRAPEFRUIT	2.90
COLD MILK	2.90

## BEERS

### ON TAP

WARSTEINER 20CL / 40CL / 1L	2.90 / 5.20 / 12.00
VEDETT EXTRA WHITE 25CL (WHITE BEER)	3.10

### REGIONAL BEERS

VAL DIEU BRUNE 25CL	4.00
VAL DIEU TRIPLE 25CL	4.20
REDOUTABLE TRIPLE 25CL	4.20

### BOTTLED BEERS

ELFIQUE IPA	4.90
GLEZIA 6° 33CL (BEER FROM LA GLEIZE)	4.50
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BEER FROM LA GLEIZE)	4.90
LA PETITE REDOUTABLE IPA 33 CL	4.50
LA VIEILLE SALM 33 CL	5.20
LUPULUS FRUCTUS	4.90
PEAK BLONDE 33CL	4.40
PEAK TRIPLE 33CL	5.30

CHIMAY BLEU 33 CL	5.20
DUVEL 33CL	4.70
GORDON SCOTCH 33CL	5.10
KARMELIET TRIPLE 33 CL	4.90
KWAREMONT 33CL	4.00
LINDEMANS KRIEK 37,5 CL (CORK)	5.30
ORVAL 33 CL	5.20
ROCHEFORT 10° 33 CL	5.50
WARSTEINER FRESH 33 CL (ALCOHOL-FREE)	3.00
WESTMALLE TRAPPIST DOUBLE 33CL	4.50
WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE 33CL	5.00

# APERITIFS

---

CAVA VILLARNAU (GLASS/BOTTLE)	6.00/30.00
HOMEMADE APERITIF	8.50
ALCOHOL-FREE APERITIF (CRODINO)	5.00
ALCOHOL-FREE ORANGE SPRITZ	5.00
ALCOHOL-FREE GIN CEDER'S TONIC	6.00
APEROL SPRITZ	9.00
CRAZY GIN	12.00
(GIN G'VINE FLORAISON, TONIC, JUNIPER BERRIES, LIME & GRAPEFRUIT)	
PASTIS RICARD	5.20
RED / WHITE MARTINI	5.20
RED / WHITE PORTO	5.20
PINEAU DES CHARENTES	5.20
MUSCAT	5.20
KIR (WHITE WINE)	5.20
PICON WITH BEER	5.50
PICON WITH WHITE WINE	7.00
JENEVER WITH COKE/ ORANGE JUICE	4.70

# LONG DRINKS (5CL)

---

RHUM HAVANA CLUB WHITE / BROWN	6.50/7.50
RHUM TROIS RIVIÈRES	11.00
CAMPARI	6.00
BATIDA DE COCO	5.00
PISANG AMBON	5.00
GORDON'S DRY GIN	7.50
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN	8.50
BULLDOG LONDON DRY GIN	8.50
GIN G'VINE FLORAISON	9.50
GIN HENDRICKX	9.50
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 YEAR OLD (SINGLE MALT)	12.00
WITH SOFT DRINKS:	2.80

# HOUSE WINES

---

		GLASS	1/4L	1/2L	75CL
RED WINE :	LES SENSIBLES, MERLOT	4.20	7.50	14.00	20.00
WHITE WINE :	LES SENSIBLES, SAUVIGNON	4.20	7.50	14.00	20.00
	LES SENSIBLES, CHARDONNAY	4.20	7.50	14.00	20.00
ROSÉ WINE :	LES SENSIBLES, SYRAH	4.20	7.50	14.00	20.00

FEEL FREE TO ASK OUR WINE LIST!

# MENUS\*

## MENU DU TERROIR - 28€

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

## MENU GOURMAND - 39€

DUO DE TRUITES  
FILET FUMÉ & RILLETES, SAUCE AIGRELETTE

\*\*\*

COCHON DE LAIT SAUMURÉ  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
AUX JEUNES OIGNONS & BOUQUET DES MOINES  
SAUCE À LA VAL DIEU TRIPLE

\*\*\*

TIRAMISU

## PLAT & MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR	16.00
MENU DU JOUR (ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU CAFÉ)	22.00

\* LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

# MENU'S\*

## LOCAL MENU - 28€

FARMHOUSE PATE  
CARMELIZED ONION CHUTNEY

\*\*\*

HOMEMADE LIÈGE'S MEATBALLS  
MIXED SALAD & FRENCH FRIES  
OF  
FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER  
WARM VEGETABLES & BAKED POTATOES

\*\*\*

CAFÉ LIÉGEOIS

## MENU GOURMAND - 39€

TROUTS DUO  
SMOKED FILLET & RILLETES & SOUR SAUCE

\*\*\*

PURE SMOKED PORK TENDERLOIN  
"VAL DIEU" BEER SAUCE  
MASHED POTATOES  
WITH YOUNG ONIONS AND VAL DIEU

\*\*\*

TIRAMISU

## TODAY'S SPECIAL

FROM MONDAY TILL FRIDAY NOON

TODAY'S SPECIAL	16.00
TODAY'S MENU (STARTER/MAIN COURSE/DESSERT OR COFFEE)	22.00

\* MENU'S CAN'T BE MODIFIED

# ENTRÉES

---



## SOUPES

---

 <b>SOUPE AUX TOMATES</b>	6.00
<b>SOUPE DE POISSON, GROS CROUTONS ET ROUILLE</b>	14.00




## ENTRÉES FROIDES

---

<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SON CONFIT D'OIGNONS</b>	12.00
 <b>BURATTA DI BUFALA</b> TOMATES CERISES, PESTO & BASILIC FRAIS	14.00
 <b>DUO DE TRUITES</b> FILET FUMÉ ET RILLETES, SAUCE AIGRELETTE	15.00
<b>CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVES</b> ET COPEAUX DE PARMESAN	15.00

## ENTRÉES CHAUDES

---

 <b>FONDUS PARMESAN MAISON</b> MÉLI-MÉLO" DE SALADE	14.00
<b>CROQUETTES DE VOLAILLE MAISON</b> MÉLI-MÉLO" DE SALADE	15.00
 <b>DUO DE CROQUETTES MAISON (PARMESAN &amp; VOLAILLE)</b> MÉLI-MÉLO" DE SALADE	15.00
 <b>POÊLÉE DE SCAMPIS FLAMBÉS À LA FAÇON DU CHEF</b> FLAMBÉS AU PASTIS SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS	16.00



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

# STARTERS

---



## SOUPS

---

 <b>TOMATO SOUP</b>	6.00
<b>FISH SOUP, BIG CROUTONS &amp; ROUILLE</b>	14.00




## COLD STARTERS

---

<b>FARMHOUSE PATÉ &amp; CARAMELIZED ONION CHUTNEY</b>	12.00
 <b>BURATTA DI BUFALA</b> CHERRY TOMATOES, PESTO & BASIL	14.00
 <b>TROUTS DUO</b> SMOKED FILLET & RILLETES, SOUR SAUCE	15.00
<b>BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL</b> & PARMESAN SHAVINGS	15.00

## WARM STARTERS

---

 <b>HOMEMADE CHEESE CROQUETTES</b> ROCKET SALAD	14.00
<b>HOMEMADE CHICKEN CROQUETTES</b> ROCKET SALAD	15.00
 <b>HOMEMADE CROQUETTES DUO (CHEESE &amp; CHICKEN)</b> ROCKET SALAD	15.00
 <b>FRYING PAN FULL OF CHEF'S FLAMBÉED SCAMPIS</b> FLAMBÉED WITH PASTIS TOMATO CREAM SAUCE, TOUCH OF VODKA & ONIONS	16.00



VEGETARIAN DISH





HOUSE SPECIALTY

# SALADES

	ENTRÉE	PLAT
<b>SALADE CAESAR</b> ICEBERG, POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN CROÛTONS, HARICOTS VERTS, TOMATES CONFITES ŒUFS DURS ET VINAIGRETTE	14.00	19.00
 <b>SALADE VAL DIEU</b> SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILLOTE	14.00	19.00
<b>SALADE DES FAGNES</b> SALADE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIER DE CANARD CONFIT, FIGUES, ABRICOTS PIGNONS DE PIN, VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	16.00	21.00
<b>SALADE DE SCAMPIS</b> SALADE MIXTE, 9 SCAMPIS, FRUITS FRAIS VINAIGRETTE AU CURRY	16.00	21.00

# PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

<b>MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	9.00
<b>MINI LASAGNE</b>	9.00
<b>NUGGETS DE POULET MAISON, COMPOTE ET FRITES</b>	10.00
 <b>BOULET À LA LIÉGEOISE MAISON, COMPOTE ET FRITES</b>	10.00
<b>LE MINI VOL-AU-VENT MAISON, COMPOTE ET FRITES</b>	12.00
 <b>MINI RIBS COMME PAPA AVEC FRITES</b>	13.00
<b>MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES</b>	13.00




PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON





# SALADS

	VG	HG
<b>CAESAR SALAD</b> ICEBERG SALAD, GRILLED CHICKEN FILLET PARMESAN SHAVINGS, CROUTONS, BOILED EGG SUN-DRIED TOMATOES, VINAIGRETTE, GREEN BEANS	14.00	19.00
 <b>VAL DIEU SALAD</b> SALAD, « BOUQUET DES MOINES » CHEESE FROM THE ABBEY OF VAL DIEU AU GRATIN, PEARS, DRIED FRUITS, VINAIGRETTE	14.00	19.00
<b>FEN SALAD</b> SALAD, SMOKED FILLET OF DUCK BREAST DUCK GIZZARD CONFIT, FIGS, APRICOTS PINE NUTS, RASPBERRY VINAIGRETTE	16.00	21.00
<b>SALAD WITH SCAMPIS</b> SALAD, 9 SCAMPIS FRESH FRUITS & CURRY VINAIGRETTE	16.00	21.00

# KID'S MENU

TILL 12 YEAR'S OLD

<b>MINI SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	9.00
<b>MINI LASAGNA</b>	9.00
<b>HOMEMADE CHICKEN NUGGETS, APPLESAUCE &amp; FRENCH FRIES</b>	10.00
 <b>HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS, APPLESAUCE &amp; FRENCH FRIES</b>	10.00
<b>HOMEMADE VOL-AU-VENT, APPLESAUCE &amp; FRENCH FRIES</b>	12.00
 <b>MINI SPARE RIBS, FRENCH FRIES</b>	13.00
<b>MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE &amp; FRENCH FRIES</b>	13.00








VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

# PLATS


## VIANDES

	<b>BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	15.00
	<b>BURGER DE SOJA</b> POMMES DE TERRE À L'AMÉRICAIN ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON	16.00
	<b>FILET DE POULET GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	19.00
	<b>VOL-AU-VENT MAISON, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	20.00
	<b>STEAK GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	22.00
	<b>LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES</b>	22.00
	<b>SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE MIXTE, ANANAS FRAIS ET FRITES</b>	23.00
	<b>AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	23.00
	<b>COCHON DE LAIT SAUMURÉ, SAUCE À LA VAL DIEU TRIPLE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX JEUNES OIGNONS ET BOUQUET DES MOINES</b>	29.00
	<b>CONTREFILET ANGUS BEEF</b> POMMES DE TERRE À L'AMÉRICAIN ET SALADE DE CHICONS	30.00
	<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL</b> POMMES DE TERRE GRILLÉES ET LÉGUMES CHAUDS	33.00

### SAUCES :

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

## POISSONS

	<b>FILET DE TRUITE MEUNIÈRE SUR PEAU &amp; BEURRE CITRONNÉ</b> LÉGUMES CHAUDS ET POMMES DE TERRE AU FOUR	18.00
	<b>FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES &amp; BEURRE CITRONNÉ</b> LÉGUMES CHAUDS ET POMMES DE TERRE AU FOUR	20.00
	<b>POÊLÉE DE SCAMPI À LA FAÇON DU CHEF (9 PIÈCES)</b> FLAMBÉS AU PASTIS, SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS TAGLIATELLES FRAICHES ET SALADE	24.00

## PÂTES

<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	14.00
<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b>	16.00

### SUPPLÉMENTS :

<b>SALADE VERTE</b>	3.00	<b>SALADE MIXTE</b>	4.00
<b>SALADE DE TOMATES</b>	4.00		



PLAT VEGETARIEN



SPECIALITE MAISON

# MAIN COURSES

## MEATS

	<b>HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	15.00
	<b>SOJA BURGER</b> AMERICAN POTATOES AND TARRAGON MAYONNAISE	16.00
	<b>GRILLED CHICKEN FILLET, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	19.00
	<b>HOMEMADE VOL-AU-VENT, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	20.00
	<b>GRILLED STEAK, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	22.00
	<b>BEEF(CHEESE)BURGER, ANDALUSIAN SAUCE, FRENCH FRIES</b>	22.00
	<b>SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES</b>	23.00
	<b>STEAK TARTARE (PREPARED), MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	23.00
	<b>PURE SMOKED PORK TENDERLOIN, BEER SAUCE FROM VAL DIEU</b> MASHED POTATOES WITH YOUNG ONIONS & VAL DIEU	29.00
	<b>ANGUS BEEF SIRLOIN</b> AMERICAN POTATOES & ENDIVE SALAD	30.00
	<b>RACK OF ROAST LAMB &amp; GARLIC BUTTER</b> NEW POTATOES & WARM VEGETABLES	33.00

### SAUCES :

<b>MUSHROOM CREAM SAUCE</b>	4.00	<b>GARLIC BUTTER</b>	3.00
<b>GREEN PEPPER CREAM SAUCE</b>	4.00	<b>MAYONNAISE</b>	1.50
<b>ROQUEFORT SAUCE</b>	4.00		

## FISHES

	<b>FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER</b> WARM VEGETABLES & BAKED POTATOES	18.00
	<b>FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER &amp; ALMONDS</b> WARM VEGETABLES & BAKED POTATOES	20.00
	<b>FRYING PAN FULL OF CHEF'S SCAMPIS (9 PIECES)</b> FLAMBÉED WITH PASTIS, TOMATO CREAM SAUCE, TOUCH OF VODKA ONIONS, TAGLIATELLE, SALAD	24.00

## PASTA

<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	14.00
<b>LASAGNA</b>	16.00

### SUPPLEMENTS :

<b>GREEN SALAD</b>	3.00	<b>MIXED SALAD</b>	4.00
<b>TOMATOES SALAD</b>	4.00		



VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

# DESSERTS

---

## VARIOUS

---

APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE	6.00
TIRAMISU	8.00
TARTE BOURDALOUE / ALMOND CREAM AND PEAR PIE	8.00
CHOCOLATE MOUSSE	9.00
VANILLA 'CRÈME BRULÉE', ALMOND MILK ICE CREAM	9.00
MOLTEN CHOCOLATE CAKE	9.00
FRESH FRUITS SALAD	9.00
DESSERTS PLATE « VERT DE POMMIER »	12.00
CHEESE PLATE	14.00

## ICE CREAMS

---

<b>KIDS ICE CREAM</b> (1 SCOOP OF VANILLA ICE CREAM & 1 SCOOP OF CHOCOLATE ICE CREAM)	5.00
<b>VANILLA SUNDAE</b> (2 SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM)	5.00
<b>ASSORTIMENTS OF SORBETS</b>	8.00
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> (VANILLA/MOCHA ICE CREAM, CARAMEL, COFFEE, WHIPPED-CREAM)	8.00
<b>DAME BLANCHE</b> (VANILLA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	8.00
<b>DAME NOIRE</b> (CHOCOLATE ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	8.00
<b>BRAZILIAN SUNDAE</b> (MOCHA ICE CREAM, CARAMEL, HAZELNUTS, WHIPPED-CREAM)	8.00
<b>AMARETTO SUNDAE</b> (AMARETTO/CHOCOLATE/MOCHA ICE CREAM, AMARETTO, WHIPPED-CREAM)	9.00
<b>BANANA SPLIT</b> (VANILLA/BANANA SCOOPS, WARM CHOC. SAUCE, WHIPPED-CREAM, BANANAS)	9.00

## SUGGESTION : DESSERT WINE

---

NOVELUM - CÔTES DE BERGERAC (SWEET WINE 2017).....	6.50
--	------

# HOT DRINKS

---

COFFEE	3.00
EXPRESSO	2.60
DOUBLE EXPRESSO	3.00
CAPPUCCINO	3.20
DECAFFEINATED COFFEE	3.00
HOT MILK	2.80
HOT CHOCOLATE	3.20
LATTE MACCHIATO	3.20
TEA	3.00
(NATURAL - LEMON - MILK - GREEN - ROSEHIP - CHAMOMILE - LIME-TREE)	
FRESH MINT TEA	3.20
IRISH COFFEE (WHISKY)	9.00
FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	9.00
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	9.00
CAFÉ NORMAND (CALVADOS)	9.00
CAFÉ SPADOIS (ELIXIR DE SPA)	9.00

# LIQUEURS 5CL

---

RHUM TROIS RIVIÈRES	11.00
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 (JENEVER)	4.00
LEMON JENEVER	4.00
RATAFIA DE POMMES (APPLE JENEVER)	4.00

## BRANDIES :

POIRE WILLIAM ((PEAR BRANDY)	8.50
FRAMBOISE SAUVAGE (RASPBERRY BRANDY)	8.50
VIEILLE PRUNE (PLUM BRANDY)	8.50
MARC DE GEWURTZTRAMINER	8.50
EAU DE VILLÉE CITRON (LEMON BRANDY)	8.00