

Le Vert de Pommier

BRASSERIE-RESTAURANT



WIFI CODE : **Guest4987**

1 TABLE = 1 ADDITION / 1 TAFEL = 1 REKENING

EAUX ET LIMONADES

COCA COLA / COCA LIGHT / COCA ZERO 20CL	2.90
KIDIBULL (POMMES) 25 CL	3.00
SPA REINE/ PÉTILLANT 25CL	2.90
SPA CITRON/ ORANGE	2.90
AQUARIUS ORANGE	3.20
BRU 50CL / 1L (PLATE OU PÉTILLANTE)	4.50 / 7.50
CANADA DRY	3.00
GINI	3.00
ICE TEA	3.00
SCHWEPES TONIC/ AGRUMES	2.90
ALMDUDLER	3.00
FRISTI	2.90
LOOZA ORANGE/ POMMES/ POMMES-CERISES	2.90
LOOZA TOMATE/ PAMPLEMOUSSE	2.90
LAIT FROID	2.90

BIÈRES

AU FÛT

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

* BIÈRES RÉGIONALES *

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

EN BOUTEILLE

ELFIQUE IPA	4.90
GLEZIA 6° 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE)	4.50
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BIÈRE DE 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 (BOUCHON)	5.30
ORVAL 33 CL	5.20
ROCHEFORT 10° 33 CL	5.50
WARSTEINER FRESH 33 CL (SANS ALCOOL)	3.00
WESTMALLE TRAPPIST DOUBLE 33CL	4.50
WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE 33CL	5.00

APÉRITIFS

CAVA VILLARNAU (VERRE/BOUTEILLE)	6.00/30.00
APÉRITIF MAISON	8.50
APEROSANS ALCOOL (CRODINO)	5.00
ORANGE SPRITZ SANS ALCOOL	5.00
GIN CEDER'S TONIC SANS ALCOOL	6.00
APÉROL SPRITZ	9.00
CRAZY GIN	12.00
(GIN G'VINE FLORAISON, TONIC, BAIES DE GENÉVRIER, CITRON VERT & PAMPLEMOUSSE)	
PASTIS RICARD	5.20
MARTINI ROUGE/ BLANC	5.20
PORTO ROUGE/ BLANC	5.20
PINEAU DES CHARENTES	5.20
MUSCAT	5.20
KIR VIN BLANC	5.20
PICON BIÈRE	5.50
PICON VIN BLANC	7.00
BLANC COCA/JUS	4.70

LONG DRINKS (5CL)

RHUM HAVANA CLUB BLANC/BRUN	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 ANS D'ÂGE (SINGLE MALT)	12.00
ACCOMPAGNEMENTS SOFT:	2.80

VINS MAISONS

	VERRE	1/4L	1/2L	75CL
VIN ROUGE : LES SENSIBLES, MERLOT	4.20	7.50	14.00	20.00
VIN BLANC : LES SENSIBLES, SAUVIGNON	4.20	7.50	14.00	20.00
LES SENSIBLES, CHARDONNAY	4.20	7.50	14.00	20.00
VIN ROSÉ : LES SENSIBLES, SYRAH	4.20	7.50	14.00	20.00

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS!

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*

STREEKMENU - 28€

STREEKPATÉ
& ZIJN UIENCONFITUUR

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

LUIKSE KOFFEE

MENU GOURMAND - 39€

DUO VAN 2 FORELBEREIDINGEN
GEROOKT EN RILLETTE, ZACHTA VINAIGRETTE

GEROOKTE VARKENSFILET
IN EEN TRIPEL VAL DIEU SAUS
GEPLETTE AARDAPPELEN MET LENTE-UIEN
& "BOUQUET DES MOINES" KAAS

TIRAMISU

DAGSCHOTEL EN -MENU

VAN MAANDAG- T/M VRIJDAGMIDDAG

DAGSCHOTEL	16.00
DAGMENU (VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHT OF KOFFIE)	22.00



* MENU'S KUNNEN NIET AANGEPAST WORDEN

ENTRÉES




SOUPES

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

ENTRÉES FROIDES

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

ENTRÉES CHAUDES

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



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 KERSTOMATEN, PESTO & VERSE BASILICUM	14.00
 DUO VAN 2 FORELBEREIDINGEN GEROOKT EN RILLETTE, ZACHTÉ VINAIGRETTE	15.00
RUNDESCARPACCIO MET OLIJFOLIE EN PARMESAN SCHILFERS	15.00

WARME VOORGERECHTEN

 HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN EN GEMENGDE SALADE	14.00
HUISGEMAAKTE GEVOGELTEKROKETTEN EN GEMENGDE SALADE	15.00
 DUO VAN HUISGEMAAKTE KROKETTEN (KAAS & GEVOGELTE) EN GEMENGDE SALADE	15.00
 GEFLAMBEERDE SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF GEFLAMBEERD MET PASTIS IN TOMATENROOMSAUS, EEN VLEUGJE WODKA, UIEN	16.00



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	14.00	19.00
 SALADE VAL DIEU SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILLOTE	14.00	19.00
SALADE DES FAGNES SALADE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIER DE CANARD CONFIT, FIGUES, ABRICOTS PIGNONS DE PIN, VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	16.00	21.00
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	9.00
MINI LASAGNE	9.00
NUGGETS DE POULET MAISON, COMPOTE ET FRITES	10.00
 BOULET À LA LIÉGEOISE MAISON, COMPOTE ET FRITES	10.00
LE MINI VOL-AU-VENT MAISON, COMPOTE ET FRITES	12.00
 MINI RIBS COMME PAPA AVEC FRITES	13.00
MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES	13.00



PLAT VÉGÉTARIEN





SPÉCIALITÉ MAISON

SALADES

	VG	HG
SALADE CAESAR ICEBERG, GEGRILDE KIPFILET, PARMEZAAN, KORSTJES GEKOOKTE EI, GEKONFIJTE GEDROOGDE TOMATEN VINAIGRETTE, GROENE BONEN	14.00	19.00
 SALADE VAL DIEU GEMENGDE SALADE, WARME ROMIGE VAL DIEU KAAS, PEREN, GEDROOGD FRUIT, VINAIGRETTE	14.00	19.00
SALADE VAN DE VENEN SALADE, GEROOKTE EENDENBORST, GEKONFIJTE EEND, VIJGEN, ABRIKOOS, PIJNBOOMPITTEN FRAMBOZENVINAIGRETTE	16.00	21.00
SALADE VAN SCAMPI'S GEMENGDE SALADE, 9 SCAMPI'S VERS FRUIT EN CURRY VINAIGRETTE	16.00	21.00

KINDERSCHOTELS

TOT 12 JAAR

MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	9.00
MINI LASAGNE	9.00
HUISGEMAAKTE KIPNUGGETS, APPELMOES EN FRIETJES	10.00
 GEHAKTBAL OP LUIKSE WIJZE, APPELMOES EN FRIETJES	10.00
MINI HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT, APPELMOES EN FRIETJES	12.00
 MINI RIBS ZOALS PAPA, FRIETJES	13.00
GEGRILDE MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE EN FRIETJES	13.00








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	20.00
	STEAK GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	22.00
	LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES	22.00
	SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE MIXTE, ANANAS FRAIS ET FRITES	23.00
	AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	23.00
	COCHON DE LAIT SAUMURÉ, SAUCE À LA VAL DIEU TRIPLE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX JEUNES OIGNONS ET BOUQUET DES MOINES	29.00
	CONTREFILET ANGUS BEEF POMMES DE TERRE À L'AMÉRICAINNE ET SALADE DE CHICONS	30.00
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL POMMES DE TERRE GRILLÉES ET LÉGUMES CHAUDS	33.00

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

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE	14.00
LASAGNE BOLOGNAISE	16.00

SUPPLÉMENTS :

SALADE VERTE	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	20.00
	GEGRILDE RUNDSSTEAK , GEMENGDE SALADE EN FRIETJES	22.00
	BEEF (CHEESE)BURGER HUISGEMAAKTE ANDALOUSESAUS, FRIETJES	22.00
	SPARE RIBS (+ 700 GR.) , SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES	23.00
	HUISGEMAAKTE AMERICAIN (BEREID) , SALADE, FRIETJES	23.00
	GEROOKTE VARKENSFILET , IN EEN TRIPEL VAL DIEU SAUS GEPLETTE AARDAPPELEN MET LENTE-UIEN & "BOUQUET DES MOINES" KAAS	29.00
	ANGUS BEEF CONTREFILET (LENDESTUK) AARDAPPELEN OP AMERIKAANSE WIJZE, WITLOFSALADE	30.00
	LAMSKROONTJE MET EEN KRUIDENBOTER GEROOSTERDE AARDAPPELEN EN WARME GROENTEN	33.00

SAUSEN :

CHAMPIGNONROOMSAUS	4.00	KRUIDENBOTER	3.00
GROENE PEPERROOMSAUS	4.00	MAYONAISE	1.50
ROQUEFORTSAUS	4.00		

VISSHOTELS

	FORELFILET "MEUNIÈRE" CITROENBOTER WARME GROENTEN EN GEGRILDE AARDAPPELEN	18.00
	FORELFILET, CITROENBOTER MET AMANDELEN LÉGUMES CHAUDS ET POMMES DE TERRE AU FOUR	20.00
	GEFLAMBEERDE SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF (9 STUKS) GEFLAMBEERD MET PASTIS, IN TOMATENROOMSAUS EEN VLEUGJE WODKA, UIEN, VERSE TAGLIATELLE, SALADE	24.00

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNAISE	14.00
LASAGNE BOLOGNAISE	16.00

SUPPLEMENT :

GROENE SALADE	3.00	GEMENGDE SALADE	4.00
TOMATEN SALADE	4.00		



DESSERTS

DIVERS

APFELSTRÜDEL & CRÈME ANGLAISE	6.00
TIRAMISU	8.00
TARTE BOURDALOUE (TARTE AUX POIRES AMANDES & ÉPICES)	8.00
MOUSSE CHOCOLAT/ CHOCOLADE MOUSSE	9.00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, GLACE AU LAIT D'AMANDES	9.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT	9.00
SALADE DE FRUITS FRAIS DU MARCHÉ/ VERSE FRUITSALADE	9.00
ASSIETTE DE DESSERTS « VERT DE POMMIER »	12.00
ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX/ STREEKKAZEN	14.00

GLACES / IJSJES

GLACE ENFANTS / KINDERIJS (2 BOULES VANILLE ET CHOCOLAT)	5.00
COUPE VANILLE (2 BOULES VANILLE)	5.00
ASSORTIMENTS DE SORBETS	8.00
CAFÉ LIÉGEOIS (BOULES VANILLE ET MOKA, CARAMEL, CAFÉ, CHANTILLY)	8.00
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)	9.00
BANANA SPLIT (BOULES VANILLE ET BANANE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, BANANES)	9.00

SUGGESTION : VINS DE DESSERT

NOVELUM - CÔTES DE BERGERAC (MOELLEUX 2017).....	6.50
--	------

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ - KOFFIE	3.00
EXPRESSO	2.60
DOUBLE EXPRESSO	3.00
CAPPUCCINO	3.20
DÉCAFÉINÉ	3.00
LAIT CHAUD - WARME MELK	2.80
CHOCOLAT CHAUD - WARME CHOCOLADE	3.20
LATTE MACCHIATO	3.20
THÉ - THEE	3.00
(NATURE/ NATUUR - CITRON/ CITROEN - LAIT/ MELK - VERT/ GROENE - ÉGLANTIER/ ROZEBOTTEL - CAMOMILLE/ KAMILLE -TILLEUL/ LINDE)	
THÉ MENTHE FRAICHE - VERSE MUNTTHEE	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

DIGESTIFS 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
PÉKËT	4.00
GENIÈVRE CITRON	4.00
RATAFIA DE POMMES	4.00
EAUX DE VIE :	
POIRE WILLIAM	8.50
FRAMBOISE SAUVAGE	8.50
VIEILLE PRUNE	8.50
MARC DE GEWURTZTRAMINER	8.50
EAU DE VILLÉE CITRON	8.00