

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	3.00
KIDIBULL 25 CL (APPLE)	3.30
SPA 25CL (SPARKLING OR STILL WATER)	3.00
SPA LEMON / ORANGE	3.00
AQUARIUS ORANGE	3.50
BRU 50CL / 1L (SPARKLING OR STILL WATER)	4.50 / 8.00
CANADA DRY	3.40
GINI	3.40
ICE TEA	3.20
SCHWEPES TONIC/ CITRUS	3.40
ALMDUDLER 35 CL	3.90
FRISTI	3.00
LOOZA ORANGE/ APPLE/ APPLE CHERRY	3.20
LOOZA TOMATO/ GRAPEFRUIT	3.20
COLD MILK	3.00

BEERS

ON TAP

WARSTEINER 20CL / 40CL / 1L	3.00 / 5.40 / 13.00
VEDETT EXTRA WHITE 25CL (WHITE BEER)	3.40

REGIONAL BEERS

REDOUTABLE TRIPLE 25CL	4.40
VAL DIEU BRUNE 25CL	4.00
VAL DIEU TRIPLE 25CL	4.40

BOTTLED BEERS

CURSIUS 33CL	5.20
ELFIQUE IPA	4.90
GLEZIA 6° 33CL (BEER FROM LA GLEIZE)	4.70
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BEER FROM LA GLEIZE)	5.00
LA PETITE REDOUTABLE IPA 33 CL	4.70
LA VIEILLE SALM 33 CL	5.20
LUPULUS FRUCTUS	5.20
PEAK BLONDE 33CL	4.50

CHIMAY BLEU 33 CL	5.20
DUVEL 33CL	4.90
GORDON SCOTCH 33CL	5.20
KARMELIET TRIPLE 33 CL	5.00
KWAREMONT 33CL	4.20
LINDEMANS KRIEK 37,5 CL (CORK)	5.30
ORVAL 33 CL	5.30
ROCHEFORT 10° 33 CL	5.50
WARSTEINER FRESH 33 CL (ALCOHOL-FREE)	3.40
WESTMALLE TRAPPIST DOUBLE 33CL	4.50
WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE 33CL	5.00

APERITIFS

CAVA VILLARNAU (GLASS/BOTTLE)	6.00/30.00
CHESTNUT CAVA	6.50
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	5.50
RED / WHITE MARTINI	5.50
RED / WHITE PORTO	5.50
PINEAU DES CHARENTES	5.50
MUSCAT	5.50
KIR (WHITE WINE)	5.50
PICON WITH BEER	5.50
PICON WITH WHITE WINE	7.00
JENEVER WITH COKE/ ORANGE JUICE	5.00

LONG DRINKS (5CL)

RHUM HAVANA CLUB WHITE / BROWN	6.50/8.00
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	9.50
BULLDOG LONDON DRY GIN	9.50
GIN G'VINE FLORAISON	10.00
GIN HENDRICKX	10.00
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 YEAR OLD (SINGLE MALT)	12.00
WITH SOFT DRINKS:	3.00

HOUSE WINES

		GLASS	1/4L	1/2L	75CL
RED WINE :	LES SENSIBLES, MERLOT	4.50	8.00	15.00	22.00
WHITE WINE :	LES SENSIBLES, SAUVIGNON	4.50	8.00	15.00	22.00
	LES SENSIBLES, CHARDONNAY	4.50	8.00	15.00	22.00
ROSÉ WINE :	LES SENSIBLES, SYRAH	4.50	8.00	15.00	22.00

FEEL FREE TO ASK OUR WINE LIST!

MENUS*

MENU DU TERROIR - 32€

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 - 41€

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

BAVAROIS AU CHOCOLAT CROQUANT

PLAT JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR

17.00

* LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

MENU'S*

LOCAL MENU - 32€

FARMHOUSE PATE
CAMELIZED 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 - 41€

TROUTS DUO
SMOKED FILLET & RILLETES & SOUR SAUCE

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

CRUNCHY CHOCOLATE BAVAROIS

TODAY'S SPECIAL

FROM MONDAY TILL FRIDAY NOON

TODAY'S SPECIAL

17.00


* MENU'S CAN'T BE MODIFIED

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
 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	15.00
CROQUETTES DE VOLAILLE MAISON MÉLI-MÉLO" DE SALADE	16.00
 DUO DE CROQUETTES MAISON (PARMESAN & VOLAILLE) MÉLI-MÉLO" DE SALADE	16.00
 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

STARTERS




SOUPS

 TOMATO SOUP	6.00
FISH SOUP, BIG CROUTONS & ROUILLE	14.00

COLD STARTERS

FARMHOUSE PATÉ & CARAMELIZED ONION CHUTNEY	12.00
 TROUTS DUO SMOKED FILLET & RILLETES, SOUR SAUCE	15.00
BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL & PARMESAN SHAVINGS	15.00

WARM STARTERS

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



VEGETARIAN DISH





HOUSE SPECIALTY

SALADES

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CAESAR ICEBERG, POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN CROÛTONS, HARICOTS VERTS, TOMATES CONFITES ŒUFS DURS ET VINAIGRETTE	15.00	20.00
 SALADE VAL DIEU SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILLOTE	15.00	20.00
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	22.00

PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	9.00
MINI LASAGNE	10.00
NUGGETS DE POULET MAISON, COMPOTE ET FRITES	11.00
 BOULET À LA LIÉGEOISE MAISON, COMPOTE ET FRITES	10.00
LE MINI VOL-AU-VENT MAISON, COMPOTE ET FRITES	13.00
 MINI RIBS COMME PAPA AVEC FRITES	13.00
MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES	13.00




PLAT VÉGÉTARIEN





SPÉCIALITÉ MAISON

SALADS

	VG	HG
CAESAR SALAD ICEBERG SALAD, GRILLED CHICKEN FILLET PARMESAN SHAVINGS, CROUTONS, BOILED EGG SUN-DRIED TOMATOES, VINAIGRETTE, GREEN BEANS	15.00	20.00
 VAL DIEU SALAD SALAD, « BOUQUET DES MOINES » CHEESE FROM THE ABBEY OF VAL DIEU AU GRATIN, PEARS, DRIED FRUITS, VINAIGRETTE	15.00	20.00
FEN SALAD SALAD, SMOKED FILLET OF DUCK BREAST DUCK GIZZARD CONFIT, FIGS, APRICOTS PINE NUTS, RASPBERRY VINAIGRETTE	16.00	21.00
SALAD WITH SCAMPIS SALAD, 9 SCAMPIS FRESH FRUITS & CURRY VINAIGRETTE	16.00	22.00

KID'S MENU

TILL 12 YEAR'S OLD

MINI SPAGHETTI BOLOGNESE	9.00
MINI LASAGNA	10.00
HOMEMADE CHICKEN NUGGETS, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	11.00
 HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	10.00
HOMEMADE VOL-AU-VENT, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	13.00
 MINI SPARE RIBS, FRENCH FRIES	13.00
MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE & FRENCH FRIES	13.00






VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

PLATS


VIANDES

	BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON, SALADE MIXTE ET FRITES	16.00
	BURGER DE SOJA POMMES DE TERRE À L'AMÉRICAIN ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON	17.00
	FILET DE POULET GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	20.00
	VOL-AU-VENT MAISON, SALADE MIXTE ET FRITES	21.00
	STEAK GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	23.00
	LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES	23.00
	SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE MIXTE, ANANAS FRAIS ET FRITES	24.00
	AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	24.00
	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'AMÉRICAIN ET SALADE DE CHICONS	32.00
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL POMMES DE TERRE GRILLÉES ET LÉGUMES CHAUDS	35.00

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 SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	20.00
	FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES & BEURRE CITRONNÉ SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	21.00
	POÊLÉE DE SCAMPI À LA FAÇON DU CHEF (9 PIÈCES) FLAMBÉS AU PASTIS, SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS TAGLIATELLES FRAÎCHES ET SALADE	25.00

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE	15.00
LASAGNE BOLOGNAISE	17.00

SUPPLÉMENTS :

SALADE VERTE	3.00	SALADE MIXTE	4.00
SALADE DE TOMATES	4.00		



PLAT VEGETARIEN



SPECIALITE MAISON

MAIN COURSES

MEATS

	HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	16.00
	SOJA BURGER AMERICAN POTATOES AND TARRAGON MAYONNAISE	17.00
	GRILLED CHICKEN FILLET , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	20.00
	HOMEMADE VOL-AU-VENT , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	21.00
	GRILLED STEAK , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	23.00
	BEEF (CHEESE) BURGER , ANDALUSIAN SAUCE, FRENCH FRIES	23.00
	SPARE RIBS (+ 700 GR.) , SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES	24.00
	STEAK TARTARE (PREPARED) , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	24.00
	PURE SMOKED PORK TENDERLOIN , BEER SAUCE FROM VAL DIEU MASHED POTATOES WITH YOUNG ONIONS & VAL DIEU	29.00
	ANGUS BEEF SIRLOIN AMERICAN POTATOES & ENDIVE SALAD	32.00
	RACK OF ROAST LAMB & GARLIC BUTTER NEW POTATOES & WARM VEGETABLES	35.00

SAUCES :

MUSHROOM CREAM SAUCE	4.00	GARLIC BUTTER	3.00
GREEN PEPPER CREAM SAUCE	4.00	MAYONNAISE	1.50
ROQUEFORT SAUCE	4.00		

FISHES

	FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER MIXED SALAD & BAKED POTATOES	20.00
	FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER & ALMONDS MIXED SALAD & BAKED POTATOES	21.00
	FRYING PAN FULL OF CHEF'S SCAMPIS (9 PIECES) FLAMBÉED WITH PASTIS, TOMATO CREAM SAUCE, TOUCH OF VODKA ONIONS, TAGLIATELLE, SALAD	25.00

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE	15.00
LASAGNA	17.00

SUPPLEMENTS :

GREEN SALAD	3.00	MIXED SALAD	4.00
TOMATOES SALAD	4.00		



VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

DESSERTS

VARIOUS

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

ICE CREAMS

KIDS ICE CREAM (1 SCOOP OF VANILLA ICE CREAM & 1 SCOOP OF CHOCOLATE ICE CREAM)	5.00
VANILLA SUNDAE (2 SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM)	6.00
ASSORTIMENTS OF SORBETS	8.00
CAFÉ LIÉGEOIS (VANILLA/MOCHA ICE CREAM, CARAMEL, COFFEE, WHIPPED-CREAM)	8.00
DAME BLANCHE (VANILLA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	8.00
DAME NOIRE (CHOCOLATE ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	8.00
BRAZILIAN SUNDAE (MOCHA ICE CREAM, CARAMEL, HAZELNUTS, WHIPPED-CREAM)	8.00
AMARETTO SUNDAE (AMARETTO/CHOCOLATE/MOCHA ICE CREAM, AMARETTO, WHIPPED-CREAM)	9.50
BANANA SPLIT (VANILLA/BANANA SCOOPS, WARM CHOC. SAUCE, WHIPPED-CREAM, BANANAS)	9.00
FRESH FRUITS SUNDAE (FRUITS ICE CREAM, FRESH FRUITS, COULIS, WHIPPED-CREAM)	11.00

SUGGESTION : DESSERT WINE

MADemoiselle JULIETTE (SWEET WINE 2022) CÔTES DE GASCOGNE	6.50
---	------

HOT DRINKS

COFFEE	3.00
EXPRESSO	3.00
DOUBLE EXPRESSO	3.50
CAPPUCCINO	3.40
DECAFFEINATED COFFEE	3.00
HOT MILK	3.00
HOT CHOCOLATE	3.50
LATTE MACCHIATO	3.50
TEA	3.00
(NATURAL - LEMON - MILK - GREEN - ROSEHIP - CHAMOMILE - LIME-TREE)	
FRESH MINT TEA	3.50
IRISH COFFEE (WHISKY)	9.50
FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	9.50
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	9.50
CAFÉ NORMAND (CALVADOS)	9.50
CAFÉ SPADOIS (ELIXIR DE SPA)	9.50

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