

Le Vert de Pommier

BRASSERIE-RESTAURANT



WI-FI NETWORK PASSWORD: Guest4987

1 TABLE = 1 BILL

WATERS AND SOFTS DRINKS

COCA-COLA / 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 33CL	4.00
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)	3.50

REGIONAL BEERS

REDOUTABLE TRIPLE 25CL 9°	4.50
VAL DIEU BRUNE 25CL 8°	4.10
VAL DIEU TRIPLE 25CL 9°	4.50

BOTTLED BEERS

LA COULEE TRIPLE 7° 33CL (MICROBRASSERIE DE LA GLEIZE) BLONDE	5.20
44-LA GLEIZE GOLD 5.5° 33CL BLONDE	4.20
GLEZIA 6° 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE) AMBREE	4.70
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE) AMBREE	5.00
CURSIUS 37.5 CL	5.20
LA PETITE REDOUTABLE IPA 33CL	4.70
LA VIEILLE SALM 33CL	5.20
LUPULUS FRUCTUS	5.20
PEAK BLONDE 33CL	4.50

LA GLEIZE*
BEERS

CHIMAY BLEU 33 CL	5.20
DUVEL 33CL	4.90
GORDON SCOTCH 33CL	5.20
KARMELIET TRIPLE 33 CL	5.00
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)	3.60
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
APEROL SPRITZ	9.00
CRAZY GIN	13.00
(GIN G'VINE FLORAISSON, TONIC, JUNIPER BERRIES, LIME & GRAPEFRUIT)	
PASTIS RICARD	6.00
RED / WHITE MARTINI	6.00
RED / WHITE PORTO	6.00
PINEAU DES CHARENTES	6.00
MUSCAT	6.00
KIR (WHITE WINE)	6.00
PICON WITH BEER	6.00
PICON WITH WHITE WINE	7.00
JENEVER WITH COKE/ ORANGE JUICE	5.00
MOCKTAILS (ALCOHOL-FREE)	
APERITIF (CRODINO)	6.00
ORANGE SPRITZ	6.00
GIN CEDER'S TONIC	7.00

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 FLORAISSON	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	8.50	16.00	23.00
WHITE WINE :	LES SENSIBLES, SAUVIGNON	4.50	8.50	16.00	23.00
	LES SENSIBLES, CHARDONNAY	4.50	8.50	16.00	23.00
ROSÉ WINE :	LES SENSIBLES, SYRAH	4.50	8.50	16.00	23.00

FEEL FREE TO ASK OUR WINE LIST!

MENUS*

MENU DU TERROIR 35€

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 44€

DUO DE TRUITES
FILET FUMÉ & RILLETES, SAUCE AIGRELETTE

TAGLIATA DE BOEUF
ROQUETTE, PARMESAN
TAGLIATELLES FRAICHES

TIRAMISU AUX FRAISES

PLAT JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR

17.00

* LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

MENU'S*

LOCAL MENU 35€

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 44€

TROUTS DUO
SMOKED FILLET & RILLETES & SOUR SAUCE

BEEF TAGLIATA (CUT-OUT)
ROCKET SALAD, PARMESAN SHAVINGS
& FRESH TAGLIATELLE

STRAWBERRY TIRAMISU

TODAY'S SPECIAL

FROM MONDAY TILL FRIDAY NOON

TODAY'S SPECIAL

17.00


* MENU'S CAN'T BE MODIFIED

ENTRÉES




SOUPES

 SOUPE AUX TOMATES	7.00
SOUPE DE POISSON, GROS CROUTONS ET ROUILLE	14.50

ENTRÉES FROIDES

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SON CONFIT D'OIGNONS	12.00
 DUO DE TRUITES FILET FUMÉ ET RILLETES, SAUCE AIGRELETTE	16.00
CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVES ET COPEAUX DE PARMESAN	17.00

ENTRÉES CHAUDES

 FONDUS PARMESAN MAISON MÉLI-MÉLO" DE SALADE	16.00
CROQUETTES DE VOLAILLE MAISON MÉLI-MÉLO" DE SALADE	17.00
 DUO DE CROQUETTES MAISON (PARMESAN & VOLAILLE) MÉLI-MÉLO" DE SALADE	17.00
 POÊLÉE DE SCAMPIS FLAMBÉS À LA FAÇON DU CHEF FLAMBÉS AU PASTIS SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS	17.00



PLAT VÉGÉTARIEN




SPÉCIALITÉ MAISON

STARTERS




SOUPS

 TOMATO SOUP	7.00
FISH SOUP, BIG CROUTONS & ROUILLE	14.50

COLD STARTERS

FARMHOUSE PATÉ & CARAMELIZED ONION CHUTNEY	12.00
 TROUTS DUO SMOKED FILLET & RILLETTES, SOUR SAUCE	16.00
BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL & PARMESAN SHAVINGS	17.00

WARM STARTERS

 HOMEMADE CHEESE CROQUETTES ROCKET SALAD	16.00
HOMEMADE CHICKEN CROQUETTES ROCKET SALAD	17.00
 HOMEMADE CROQUETTES DUO (CHEESE & CHICKEN) ROCKET SALAD	17.00
 FRYING PAN FULL OF CHEF'S FLAMBÉED SCAMPIS FLAMBÉED WITH PASTIS TOMATO CREAM SAUCE, TOUCH OF VODKA & ONIONS	17.00



VEGETARIAN DISH





HOUSE SPECIALTY

SALADES & POKE BOWL

	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	17.00	23.00
POKE BOWL VEGETARIEN		14.00
POKE BOWL + POULET		17.00

PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	10.00
MINI LASAGNE	11.00
NUGGETS DE POULET MAISON, COMPOTE ET FRITES	12.00
 BOULET À LA LIÉGEOISE MAISON, COMPOTE ET FRITES	11.00
LE MINI VOL-AU-VENT MAISON, COMPOTE ET FRITES	14.00
 MINI RIBS COMME PAPA AVEC FRITES	14.00
MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES	14.00



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	17.00	23.00
VEGETARIAN POKE BOWL		14.00
POKE BOWL + KIP		17.00

KID'S MENU

TILL 12 YEAR'S OLD

MINI SPAGHETTI BOLOGNESE	10.00
MINI LASAGNA	11.00
HOMEMADE CHICKEN NUGGETS, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	12.00
 HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	11.00
HOMEMADE VOL-AU-VENT, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	14.00
 MINI SPARE RIBS, FRENCH FRIES	14.00
MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE & FRENCH FRIES	14.00



VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

PLATS




VIANDES

	BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON, SALADE MIXTE ET FRITES	18.00
	BURGER VEGETARIEN FRITES DE PATATES DOUCES ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON	18.00
	FILET DE POULET GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	21.00
	VOL-AU-VENT MAISON, SALADE VERTE ET FRITES	22.00
	STEAK GRILLÉ, SALADE VERTE ET FRITES	24.00
	LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES	24.00
	SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE VERTE, ANANAS FRAIS ET FRITES	24.00
	AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	24.00
	TAGLIATA DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN TAGLIATELLES FRAICHES	26.00
	CONTREFILET ANGUS BEEF FRITES DE PAPATES DOUCES ET SALADE DE CHICONS	32.00
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL POMMES DE TERRE GRILLÉES ET LÉGUMES CHAUDS	36.00

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	21.00
	FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES & BEURRE CITRONNÉ SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	22.00
	POÊLÉE DE SCAMPI À LA FAÇON DU CHEF (9 PIÈCES) FLAMBÉS AU PASTIS, SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS TAGLIATELLES FRAICHES 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	18.00
	VEGGIE BURGER SWEET POTATO FRIES AND TARRAGON MAYONNAISE	18.00
	GRILLED CHICKEN FILLET, MIXED SALAD & FRENCH FRIES	21.00
	HOMEMADE VOL-AU-VENT, MIXED SALAD & FRENCH FRIES	22.00
	GRILLED STEAK, MIXED SALAD & FRENCH FRIES	24.00
	BEEF(CHEESE)BURGER, ANDALUSIAN SAUCE, FRENCH FRIES	24.00
	SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES	24.00
	STEAK TARTARE (PREPARED), MIXED SALAD & FRENCH FRIES	24.00
	BEEF TAGLIATA (CUT-OUT) ROCKET SALAD AND PARMESAN FRESH TAGLIATELLE	26.00
	ANGUS BEEF SIRLOIN SWEET POTATO FRIES & ENDIVE SALAD	32.00
	RACK OF ROAST LAMB & GARLIC BUTTER NEW POTATOES & WARM VEGETABLES	36.00

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	21.00
	FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER & ALMONDS MIXED SALAD & BAKED POTATOES	22.00
	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	6.00
STRAWBERRY TIRAMISU	9.50
CHOCOLATE MOUSSE	9.50
CHEESECAKE WITH RASPBERRY	9.00
VANILLA 'CRÈME BRULÉE', ALMOND MILK ICE CREAM	9.50
FRESH FRUITS SALAD	10.00
DESSERTS PLATE « VERT DE POMMIER »	14.00
CHEESE PLATE	15.00

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)	8.50
DAME BLANCHE (VANILLA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	8.50
DAME NOIRE (CHOCOLATE ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	8.50
BRAZILIAN SUNDAE (VANILLA(1) / MOCHA(2) ICE CREAM, CARAMEL, HAZELNUTS, WHIPPED-CREAM)	8.50
AMARETTO SUNDAE (AMARETTO/CHOCOLATE/MOCHA ICE CREAM, AMARETTO, WHIPPED-CREAM)	9.50
BANANA SPLIT (VANILLA/BANANA SCOOPS, WARM CHOC. SAUCE, WHIPPED-CREAM, BANANAS)	9.50
FRESH FRUITS SUNDAE (FRUITS ICE CREAM, FRESH FRUITS, COULIS, WHIPPED-CREAM)	12.00

SUGGESTION : DESSERT WINE

MADemoiselle JULIETTE (SWEET WINE 2022) CÔTES DE GASCOGNE	7.00
---	------

HOT DRINKS

COFFEE	3.00
EXPRESSO	3.00
DOUBLE EXPRESSO	3.50
CAPPUCCINO	3.50
DECAFFEINATED COFFEE	3.00
HOT MILK	3.00
HOT CHOCOLATE	3.70
LATTE MACCHIATO	3.70
TEA	3.00
(NATURAL - LEMON - MILK - GREEN - ROSEHIP - CHAMOMILE - LIME-TREE)	
FRESH MINT TEA	3.70
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