

# Le Vert de Pommier

BRASSERIE-RESTAURANT

---



WI-FI NETWORK PASSWORD: Guest4987



# 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 NA 33CL (ALCOHOL-FREE)	5.20
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 33CL (ALCOHOL-FREE)	3.80
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 FLORAISON, 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	6.00
<b>*MOCKTAILS (ALCOHOL-FREE)*</b>	
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
THE SPICED GIN (GIN REGIONAL PIMENT & VANILLE)	8.50
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	8.50	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  
SALADE VERTE & POMMES DE TERRE AU FOUR

\*\*\*

CAFÉ LIÉGEOIS

## MENU GOURMAND 44€

DUO DE TRUITES  
FILET FUMÉ & RILLETTES, SAUCE AIGRELETTE

\*\*\*

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

\*\*\*

TIRAMISU SPECULOOS

## 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  
GREEN SALAD & BAKED POTATOES

\*\*\*

CAFÉ LIÉGEOIS

## MENU GOURMAND 46€

TROUTS DUO  
SMOKED FILLET & RILLETES & SOUR SAUCE

\*\*\*

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

\*\*\*

SPECULOOS TIRAMISU

## TODAY'S SPECIAL

FROM MONDAY TILL FRIDAY (NOON)

TODAY'S SPECIAL

17.00

\* MENU'S CAN'T BE MODIFIED







# ENTRÉES

---


## SOUPES

---

 <b>SOUPE AUX TOMATES</b>	8.00
<b>SOUPE DE POISSON, GROS CROÛTONS ET ROUILLE</b>	14.50




## ENTRÉES FROIDES

---

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

## ENTRÉES CHAUDES

---

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



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

# STARTERS

---


## SOUPS

---

 <b>TOMATO SOUP</b>	8.00
<b>FISH SOUP, BIG CROUTONS &amp; ROUILLE</b>	14.50




## COLD STARTERS

---

<b>FARMHOUSE PATÉ &amp; CARAMELIZED ONION CHUTNEY</b>	12.00
 <b>TROUTS DUO</b> SMOKED FILLET & RILLETES, SOUR SAUCE	16.00
<b>BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL</b> & PARMESAN SHAVINGS	17.00
<b>BURRATA AVOCADO CRUSHED TOMATOES</b>	15.00

## WARM STARTERS

---

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

 **VEGETARIAN DISH**



 **HOUSE SPECIALTY**

# SALADES & POKE BOWL

	ENTRÉE	PLAT
<b>SALADE CAESAR</b> ICEBERG, POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN CROÛTONS, HARICOTS VERTS, TOMATES CONFITES ŒUFS DURS ET VINAIGRETTE	15.00	20.00
 <b>SALADE VAL DIEU</b> SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILOTTE	15.00	20.00
<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	17.00	23.00
<b>POKE BOWL VEGETARIEN</b>		17.00
<b>POKE BOWL + POULET</b>		20.00

## PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

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



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	15.00	20.00
 <b>VAL DIEU SALAD</b> SALAD, « BOUQUET DES MOINES » CHEESE FROM THE ABBEY OF VAL DIEU AU GRATIN, PEARS, DRIED FRUITS, VINAIGRETTE	15.00	20.00
<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	17.00	23.00
<b>VEGETARIAN POKE BOWL</b>		17.00
<b>POKE BOWL + KIP</b>		20.00

# KID'S MENU

TILL 12 YEAR'S OLD

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




VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

# PLATS

## VIANDES

☆	<b>BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	19.00
	<b>BURGER VEGETARIEN</b> FRITES DE PATATES DOUCES ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON	19.00
	<b>FILET DE POULET GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	21.00
☆	<b>VOL-AU-VENT MAISON, SALADE VERTE ET FRITES</b>	23.00
	<b>STEAK GRILLÉ, SALADE VERTE ET FRITES</b>	24.00
	<b>LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES</b>	24.00
☆	<b>SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE VERTE, ANANAS FRAIS ET FRITES</b>	25.00
	<b>AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ, SALADE MIXTE ET FRITES</b>	25.00
☆	<b>COCHON DE LAIT SAUMURÉ, SAUCE À LA VAL DIEU TRIPLE</b> ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX JEUNES OIGNONS ET BOUQUET DES MOINES	29.00
	<b>CONTREFILET ANGUS BEEF</b> FRITES DE PAPATES DOUCES ET SALADE DE CHICONS	32.00
	<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL</b> POMMES DE TERRE GRILLÉES ET SALADE DE TOMATES	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

☆	<b>FILET DE TRUITE MEUNIÈRE SUR PEAU</b> & BEURRE CITRONNÉ SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	22.00
☆	<b>FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES</b> & BEURRE CITRONNÉ SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	23.00
☆	<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	25.00

## PÂTES

<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	15.00
<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b>	17.00

### SUPPLÉMENTS :

SALADE VERTE	3.00	SALADE MIXTE	4.00
SALADE DE TOMATES	4.00		



# MAIN COURSES

## MEATS

	<b>HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	19.00
	<b>VEGGIE BURGER</b> SWEET POTATO FRIES AND TARRAGON MAYONNAISE	19.00
	<b>GRILLED CHICKEN FILLET, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	21.00
	<b>HOMEMADE VOL-AU-VENT, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	23.00
	<b>GRILLED STEAK, MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	24.00
	<b>BEEF (CHEESE) BURGER, ANDALUSIAN SAUCE, FRENCH FRIES</b>	24.00
	<b>SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES</b>	25.00
	<b>STEAK TARTARE (PREPARED), MIXED SALAD &amp; FRENCH FRIES</b>	25.00
	<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> SWEET POTATO FRIES & ENDIVE SALAD	32.00
	<b>RACK OF ROAST LAMB &amp; GARLIC BUTTER</b> NEW POTATOES & TOMATOES SALAD	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

	<b>FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER</b> GREEN SALAD & BAKED POTATOES	22.00
	<b>FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER &amp; ALMONDS</b> GREEN SALAD & BAKED POTATOES	23.00
	<b>FRYING PAN FULL OF CHEF'S SCAMPIS (9 PIECES)</b> FLAMBÉED WITH PASTIS, TOMATO CREAM SAUCE, TOUCH OF VODKA ONIONS, TAGLIATELLE, SALAD	25.00

## PASTA

<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	15.00
<b>LASAGNA</b>	17.00

### SUPPLEMENTS :

GREEN SALAD	3.00	MIXED SALAD	4.00
TOMATOES SALAD	4.00		



VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

# DESSERTS

## VARIOUS

---

<b>APPLE PIE</b>	6.00
<b>SPECULOOS TIRAMISU</b>	9.50
<b>CHOCOLATE MOUSSE</b>	9.50
<b>CHEESECAKE WITH RASPBERRY</b>	9.00
<b>VANILLA 'CRÈME BRULÉE', ALMOND MILK ICE CREAM</b>	9.50
<b>FRESH FRUITS SALAD</b>	10.00
<b>DESSERTS PLATE « VERT DE POMMIER »</b>	14.00
<b>CHEESE PLATE</b>	15.00

## ICE CREAMS

---

<b>KIDS ICE CREAM</b> (1 SCOOP OF VANILLA ICE CREAM & 1 SCOOP OF CHOCOLATE ICE CREAM)	6.00
<b>VANILLA SUNDAE</b> (2 SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM)	6.00
<b>ASSORTIMENTS OF SORBETS</b>	8.00
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> (VANILLA/MOCHA ICE CREAM, CARAMEL, COFFEE, WHIPPED-CREAM)	9.00
<b>DAME BLANCHE</b> (VANILLA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	9.00
<b>DAME NOIRE</b> (CHOCOLATE ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	9.00
<b>BRAZILIAN SUNDAE</b> (VANILLA(1) / MOCHA(2) ICE CREAM, CARAMEL, HAZELNUTS, WHIPPED-CREAM)	9.00
<b>AMARETTO SUNDAE</b> (AMARETTO/CHOCOLATE/MOCHA ICE CREAM, AMARETTO, WHIPPED-CREAM)	9.50
<b>BANANA SPLIT</b> (VANILLA/BANANA SCOOPS, WARM CHOC. SAUCE, WHIPPED-CREAM, BANANAS)	9.50
<b>FRESH FRUITS SUNDAE</b> (FRUITS ICE CREAM, FRESH FRUITS, COULIS, WHIPPED-CREAM)	12.00

## SUGGESTION : DESSERT WINE

---

<b>MADemoiselle JULIETTE (SWEET WINE 2022)</b> CÔTES DE GASCOGNE	7.00
---	------



# HOT DRINKS

---

COFFEE	3.00
ESPRESSO	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)	10.00
FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	10.00
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	10.00
CAFÉ NORMAND (CALVADOS)	10.00
CAFÉ SPADOIS (ELIXIR DE SPA)	10.00

# 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
PÉKËT (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