

# Le Vert de Pommier

## BRASSERIE-RESTAURANT

---



WIFI CODE : **Guest4987**

1 TABLE = 1 ADDITION / 1 TAFEL = 1 REKENING

# EAUX ET LIMONADES

COCA COLA / COCA ZÉRO 20CL	3.20
KIDIBULL (POMMES) 25 CL	3.80
SPA REINE/ PÉTILLANT 25CL	3.20
SPA CITRON/ ORANGE	3.20
AQUARIUS ORANGE 33CL	4.00
BRU 50CL / 1L (PLATE OU PÉTILLANTE)	5.00 / 8.50
CANADA DRY	3.60
GINI	3.60
ICE TEA / ICE TEA GREEN / ICE TEA PECHES	3.50
<b>HOME MADE ICE TEA 30 CL.</b>	<b>4.90</b>
SCHWEPES TONIC/ AGRUMES	3.60
ALMDUDLER 35CL	4.00
FRISTI	3.20
LOOZA ORANGE/ POMMES/ POMMES-CERISES	3.50
LOOZA TOMATE/ PAMPLEMOUSSE	3.50
LAIT FROID	3.20

# BIÈRES

## AU FÛT

WARSTEINER 20CL / 40CL / 1L 3.20 / 6.00 / 14.00

REDOUTABLE TRIPLE 25CL 9°	4.70
VAL DIEU BRUNE 25CL 8°	4.50
VAL DIEU TRIPLE 25CL 9°	4.70
GLEZIA 6° 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE) AMBREE	4.80

## EN BOUTEILLE

LA COULEE TRIPLE 7° 33CL (MICROBRASSERIE DE LA GLEIZE) BLONDE	5.20
44-LA GLEIZE GOLD 5.5° 33CL BLONDE	4.20
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE) AMBREE	5.20
LA PETITE REDOUTABLE IPA 33CL	4.70
LA VIEILLE SALM 33 CL	5.30
LUPULUS FRUCTUS	5.30
PEAK NA 33CL (SANS ALCOOL)	5.20
CURTIUS 37.5 CL	5.50

VEDETT EXTRA WHITE 33CL (BIÈRE BLANCHE)	4.20
CHIMAY BLEU 33 CL	5.40
DUVEL 33CL	5.00
GORDON SCOTCH 33CL	5.40
KARMELIET TRIPLE 33 CL	5.20
LINDEMANS KRIEK 37,5 CL (BOUCHON)	5.50
ORVAL 33 CL	5.50
ROCHEFORT 10° 33 CL	5.70
WARSTEINER FRESH 33CL (SANS ALCOOL)	3.90
WESTMALLE TRAPPIST DOUBLE 33CL	4.70
WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE 33CL	5.20

\* BIÈRES RÉGIONALES \*

\* BIÈRES  
LA GLEIZE\*

# APÉRITIFS

---

CAVA VILLARNAU (VERRE/BOUTEILLE)	6.50/32.00
CAVA CHÂTAIGNE	7.50
APÉRITIF MAISON	9.50
APÉROL SPRITZ	9.00
CRAZY GIN	13.00
(GIN G'VINE FLORAISON, TONIC, BAIES DE GENÉVRIER, CITRON VERT & PAMPLEMOUSSE)	
PASTIS RICARD	7.00
MARTINI ROUGE/ BLANC	6.00
PORTO ROUGE/ BLANC	6.00
PINEAU DES CHARENTES	6.00
MUSCAT	6.00
KIR VIN BLANC	7.00
PICON BIÈRE	6.50
PICON VIN BLANC	8.00
BLANC COCA/JUS	6.00
<b>*MOCKTAILS (SANS ALCOOL)*</b>	
APÉRO (CRODINO)	6.00
ORANGE SPRITZ	6.00
GIN CEDER'S TONIC	7.00

# LONG DRINKS (5CL)

---

RHUM HAVANA CLUB BLANC/BRUN	7.00/8.00
RHUM TROIS RIVIÈRES	12.00
CAMPARI	6.00
BATIDA DE COCO	6.00
PISANG AMBON	6.00
GORDON'S DRY GIN	8.00
THE SPICED GIN (GIN REGIONAL - PIMENT & VANILLE)	9.00
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN	10.00
BULLDOG LONDON DRY GIN	10.00
GIN G'VINE FLORAISON	11.00
GIN HENDRICKX	11.00
VODKA ABSOLUT	7.00
JOHNNY WALKER	7.00
J&B	7.00
JACK DANIELS	7.00
JAMESON	7.00
GLENFIDDICH (SINGLE MALT)	13.00
HIGHLAND PARK 12 ANS D'ÂGE (SINGLE MALT)	13.00
ACCOMPAGNEMENTS SOFT:	3.20

# VINS MAISONS

---

	VERRE	1/4L	1/2L	75CL
VIN ROUGE : LES SENSIBLES, MERLOT	5.00	9.50	18.00	25.00
VIN BLANC : LES SENSIBLES, SAUVIGNON	5.00	9.50	18.00	25.00
LES SENSIBLES, CHARDONNAY	5.00	9.50	18.00	25.00
VIN ROSÉ : LES SENSIBLES, SYRAH	5.00	9.50	18.00	25.00

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS!

# 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 47€

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 SPECULOOS

## PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR

17.00

\* LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

# MENU'S\*

## STREEKMENU 35€

STREEKPATÉ  
& ZIJN UIENCONFITUUR

\*\*\*

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

\*\*\*

LUIKSE KOFFIE

## MENU GOURMAND 47€

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

\*\*\*

SPECULOOS TIRAMISU

## DAGSCHOTEL

VAN MAANDAG- T/M VRIJDAGMIDDAG

DAGSCHOTEL

17.00

\* MENU'S KUNNEN NIET AANGEPAST WORDEN

# ENTRÉES

---


## SOUPES

---

	<b>SOUPE AUX TOMATES</b>	8.00
	<b>SOUPE DE POISSON, GROS CROUTONS ET ROUILLE</b>	16.00




## ENTRÉES FROIDES

---

	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SON CONFIT D'OIGNONS</b>	13.00
	<b>DUO DE TRUITES</b> FILET FUMÉ ET RILLETES, SAUCE AIGRELETTE	17.00
	<b>CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVES</b> ET COPEAUX DE PARMESAN	18.00
	<b>BURRATA, AVOCATS, TOMATES CONCASSÉES, HUILE D'OLIVE</b>	16.00

## ENTRÉES CHAUDES

---

	<b>FONDUS PARMESAN MAISON</b> MÉLI-MÉLO" DE SALADE	17.00
	<b>CROQUETTES DE VOLAILLE MAISON</b> MÉLI-MÉLO" DE SALADE	18.00
	<b>DUO DE CROQUETTES MAISON (PARMESAN &amp; VOLAILLE)</b> MÉLI-MÉLO" DE SALADE	18.00
	<b>POÊLÉE DE SCAMPIS FLAMBÉS À LA FAÇON DU CHEF</b> FLAMBÉS AU PASTIS SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS	18.00



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON



# VOORGERECHTEN

---


## SOEPEN

---

 <b>TOMATENSOEP</b>	8.00
<b>VISSOEP MET DIKKE KORSTJES EN ROUILLE</b>	16.00

## KOUDE VOORGERECHTEN

---

<b>STREEKPATÉ EN ZIJN UIENCONFITUUR</b>	13.00
 <b>DUO VAN 2 FORELBEREIDINGEN</b> GEROOKT EN RILLETTE, ZACHTÉ VINAIGRETTE	17.00
<b>RUNSCARPACCIO MET OLIJFOLIE</b> EN PARMESAN SCHILFERS	18.00
<b>BURRATA, AVOCADO, GEHAKTE TOMATEN OLIJFOLIE</b>	16.00

## WARME VOORGERECHTEN

---

 <b>HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN</b> EN GEMENGDE SALADE	17.00
<b>HUISGEMAAKTE GEVOGELTEKROKETTEN</b> EN GEMENGDE SALADE	18.00
 <b>DUO VAN HUISGEMAAKTE KROKETTEN (KAAS &amp; GEVOGELTE)</b> EN GEMENGDE SALADE	18.00
 <b>GEFLAMBEERDE SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF</b> GEFLAMBEERD MET PASTIS IN TOMATENROOMSAUS, EEN VLEUGJE WODKA, UIEN	18.00



VEGETARISCHE SCHOTEL





SPECIALITEIT VAN HET HUIS

# SALADES & POKE BOWL

	ENTRÉE	PLAT
<b>SALADE CAESAR</b> ICEBERG, POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN CROÛTONS, HARICOTS VERTS, TOMATES CONFITES ŒUFS DURS ET VINAIGRETTE	17.00	22.00
 <b>SALADE VAL DIEU</b> SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILLOTE	17.00	22.00
<b>SALADE DES FAGNES</b> SALADE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIER DE CANARD CONFIT, FIGUES, ABRICOTS PIGNONS DE PIN, VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	17.00	22.00
<b>SALADE DE SCAMPIS</b> SALADE MIXTE, 9 SCAMPIS, FRUITS FRAIS VINAIGRETTE AU CURRY	18.00	24.00
<b>POKE BOWL VEGETARIEN</b>		18.00
<b>POKE BOWL + POULET</b>		22.00

## 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>	13.00
 <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>	15.00
<b>MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES</b>	15.00



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON





# SALADES & POKE BOWL

	VG	HG
<b>SALADE CAESAR</b> ICEBERG, GEGRILDE KIPFILET, PARMEZAAN, KORSTJES GEKOOKTE EI, GEKONFIJTE GEDROOGDE TOMATEN VINAIGRETTE, GROENE BONEN	17.00	22.00
 <b>SALADE VAL DIEU</b> GEMENGDE SALADE, WARME ROMIGE VAL DIEU KAAS, PEREN, GEDROOGD FRUIT, VINAIGRETTE	17.00	22.00
<b>SALADE VAN DE VENEN</b> SALADE, GEROOKTE EENDENBORST, GEKONFIJTE EEND, VIJGEN, ABRIKOOS, PIJNBOOMPITTEN FRAMBOZENVINAIGRETTE	17.00	22.00
<b>SALADE VAN SCAMPI'S</b> GEMENGDE SALADE, 9 SCAMPI'S VERS FRUIT EN CURRY VINAIGRETTE	18.00	24.00
<b>VEGETARISCHE POKE BOWL</b>		18.00
<b>POKE BOWL + KIP</b>		22.00

# KINDERSHOTELS

TOT 12 JAAR

<b>MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	10.00
<b>MINI LASAGNE</b>	11.00
<b>HUISGEMAAKTE KIPNUGGETS, APPELMOES EN FRIETJES</b>	13.00
 <b>GEHAKTBAL OP LUIKSE WIJZE, APPELMOES EN FRIETJES</b>	11.00
<b>MINI HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT, APPELMOES EN FRIETJES</b>	14.00
 <b>MINI RIBS ZOALS PAPA, FRIETJES</b>	15.00
<b>GEGRILDE MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE EN FRIETJES</b>	15.00








VEGETARISCHE SCHOTEL



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

# PLATS




## VIANDES

	<b>BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON</b> , SALADE MIXTE ET FRITES	19.00
	<b>BURGER VEGETARIEN</b> FRITES DE PATATES DOUCES ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON	20.00
	<b>FILET DE POULET GRILLÉ</b> , SALADE MIXTE ET FRITES	21.00
	<b>VOL-AU-VENT MAISON</b> , SALADE VERTE ET FRITES	24.00
	<b>STEAK GRILLÉ</b> , SALADE VERTE ET FRITES	26.00
	<b>LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON</b> ET FRITES	26.00
	<b>SPARE RIBS (+ 700 GR.)</b> , SALADE VERTE, ANANAS FRAIS ET FRITES	25.00
	<b>AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ</b> , SALADE MIXTE ET FRITES	26.00
	<b>COCHON DE LAIT SAUMURÉ</b> , SAUCE À LA VAL DIEU TRIPLE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX JEUNES OIGNONS ET BOUQUET DES MOINES	29.00
	<b>CONTREFILET ANGUS BEEF</b> FRITES DE PATATES DOUCES ET SALADE DE CHICONS	33.00
	<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL</b> POMMES DE TERRE GRILLÉES ET GRATIN DE LÉGUMES	37.00

### 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</b> & <b>BEURRE CITRONNÉ</b> SALADE VERTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	23.00
	<b>FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES</b> & <b>BEURRE CITRONNÉ</b> SALADE VERTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	24.00
	<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 VERTE	26.00

## PÂTES

<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	16.00
<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b>	18.00

### SUPPLÉMENTS :

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



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

# HOOFDGERECHTEN

## VLEESGERECHTEN

	<b>GEHAKTBALLEN OP LUIKSE WIJZE</b> SALADE EN FRIETJES	19.00
	<b>VEGETARISCHE BURGER</b> ZOETE AARDAPPELFRIETEN EN DRAGONMAYONNAISE	20.00
	<b>GEGRILDE KIPPEFILET</b> , GEMENGDE SALADE EN FRIETJES	21.00
	<b>HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT</b> , SALADE EN FRIETJES	24.00
	<b>GEGRILDE RUNDSTEAK</b> , GEMENGDE SALADE EN FRIETJES	26.00
	<b>BEEF(CHEESE)BURGER</b> HUISGEMAAKTE ANDALOUSESAUS, FRIETJES	26.00
	<b>SPARE RIBS (+ 700 GR.)</b> , SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES	25.00
	<b>HUISGEMAAKTE AMERICAIN (BEREID)</b> , SALADE, FRIETJES	26.00
	<b>GEROOKTE VARKENSFILET</b> , IN EEN TRIPEL VAL DIEU SAUS GEPLETTE AARDAPPELEN MET LENTE-UIEN & "BOUQUET DES MOINES" KAAS	29.00
	<b>ANGUS BEEF CONTREFILET (LENDESTUK)</b> ZOETE AARDAPPELFRIETJES, WITLOOFSALADE	33.00
	<b>LAMSKROONTJE MET EEN KRUIDENBOTER</b> GEGRILDE AARDAPPELEN EN GEGRATINEERDE GROENTEN	37.00

### SAUSEN :

<b>CHAMPIGNONROOMSAUS</b>	4.00	<b>KRUIDENBOTER</b>	3.00
<b>GROENE PEPERROOMSAUS</b>	4.00	<b>MAYONAISE</b>	1.50
<b>ROQUEFORTSAUS</b>	4.00		

## VISSCHOTELS

	<b>FORELFILET "MEUNIÈRE" CITROENBOTER</b> SALADE EN GEGRILDE AARDAPPELEN	23.00
	<b>FORELFILET, CITROENBOTER MET AMANDELEN</b> SALADE EN GEGRILDE AARDAPPELEN	24.00
	<b>GEFLAMBEERDE SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF (9 STUKS)</b> GEFLAMBEERD MET PASTIS, IN TOMATENROOMSAUS EEN VLEUGJE WODKA, UIEN, VERSE TAGLIATELLE, SALADE	26.00

## PASTA

<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	16.00
<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b>	18.00

### SUPPLEMENT :

<b>GROENE SALADE</b>	3.00	<b>GEMENGDE SALADE</b>	4.00
<b>TOMATEN SALADE</b>	4.00		



# DESSERTS

---

## DIVERS

---

TARTE AUX POMMES & CHANTILLY	7.00
TIRAMISU SPECULOOS	9.50
MOUSSE CHOCOLAT/ CHOCOLADE MOUSSE	9.50
CHEESE CAKE AUX FRAMBOISES	9.50
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, GLACE AU LAIT D'AMANDES	9.50
SALADE DE FRUITS FRAIS DU MARCHÉ/ VERSE FRUITSALADE	10.00
ASSIETTE DE DESSERTS « VERT DE POMMIER »	14.00
ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX/ STREEKKAZEN	15.00

## GLACES / IJSJES

---

GLACE ENFANTS / KINDERIJS (2 BOULES VANILLE ET CHOCOLAT)	6.00
COUPE VANILLE (2 BOULES VANILLE)	6.00
ASSORTIMENTS DE SORBETS	9.00
CAFÉ LIÉGEOIS (BOULES VANILLE ET MOKA, CARAMEL, CAFÉ, CHANTILLY5)	9.00
DAME BLANCHE (GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	9.00
DAME NOIRE (GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	9.00
BRÉSILIENNE (2 BOULES MOKA, BOULE VANILLE, CARAMEL, NOISETTES, CHANTILLY)	9.00
COUPE AMARETTO (GLACES AMARETTO, CHOCOLAT ET MOKA, AMARETTO, CHANTILLY)	10.00
BANANA SPLIT (BOULES VANILLE ET BANANE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, BANANES)	10.00
COUPE AUX FRUITS FRAIS (GLACE AUX FRUITS, FRUITS FRAIS, COULIS, CHANTILLY)	13.00

## SUGGESTION : VINS DE DESSERT

---

MADemoiselle JULIETTE (MOELLEUX 2022) CÔTES DE GASCOGNE	8.00
--	------

# BOISSONS CHAUDES

---

CAFÉ - <b>KOFFIE</b>	3.20
EXPRESSO	3.00
DOUBLE EXPRESSO	3.50
CAPPUCCINO	3.70
DÉCAFÉINÉ	3.20
LAIT CHAUD - <b>WARME MELK</b>	3.20
CHOCOLAT CHAUD - <b>WARME CHOCOLADE</b>	3.80
LATTE MACCHIATO	3.80
THÉ - <b>THEE</b>	3.20
(NATURE/ <b>NATUUR</b> - CITRON/ <b>CITROEN</b> - LAIT/ <b>MELK</b> - VERT/ <b>GROENE</b> - ÉGLANTIER/ <b>ROZEBOTTEL</b> - CAMOMILLE/ <b>KAMILLE</b> -TILLEUL/ <b>LINDE</b> )	
THÉ MENTHE FRAICHE - <b>VERSE MUNTTHEE</b>	3.80
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

# DIGESTIFS 5CL

---

RHUM TROIS RIVIÈRES	12.00
GLENFIDDICH (SINGLE MALT)	13.00
HIGHLAND PARK 12 ANS D'ÂGE (SINGLE MALT)	13.00
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	9.00
FRAMBOISE SAUVAGE	9.00
VIEILLE PRUNE	9.00
MARC DE GEWURTZTRAMINER	9.00
EAU DE VILLÉE CITRON	9.00