

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	3.40
KIDIBULL 25 CL (APPLE)	3.80
SPA 25CL (SPARKLING OR STILL WATER)	3.40
SPA LEMON / ORANGE	3.40
AQUARIUS ORANGE 33CL	4.00
BRU 50CL / 1L (SPARKLING OR STILL WATER)	5.00 / 8.50
CANADA DRY	3.60
GINI	3.60
ICE TEA / ICE TEA GREEN / ICE TEA PEACH	3.50
HOME MADE ICE TEA 30 CL	4.90
SCHWEPES TONIC/ CITRUS	3.70
ALMDUDLER 35 CL	4.00
FRISTI	3.40
LOOZA ORANGE/ APPLE/ APPLE CHERRY	3.60
LOOZA TOMATO/ GRAPEFRUIT	3.60
COLD MILK	3.40

BEERS

ON TAP

WARSTEINER 20CL / 40CL / 1L	3.40 / 6.00 / 14.00
GLEZIA 33CL 6° (BIÈRE DE LA GLEIZE) AMBREE	4.80
LA GLEIZE GOLD RESERVE 33CL	4.20
REDOUTABLE TRIPLE 25CL 9°	4.70
VAL DIEU TRIPLE 25CL 9°	4.70

BOTTLED BEERS

REGIONAL BEERS

LA COULEE TRIPLE 7° 33CL (MICROBRASSERIE DE LA GLEIZE) BLONDE	5.20
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE) AMBREE	5.20
CURSIUS 37.5 CL	5.20
LA PETITE REDOUTABLE IPA 33CL	4.70
LA VIEILLE SALM 33CL	5.30
LUPULUS FRUCTUS	5.30
PEAK NA 33CL (ALCOHOL-FREE)	5.20
VAL DIEU BRUNE 33CL 8°	4.50

* BEERS
LA GLEIZE*

VEDETT EXTRA WHITE 33CL (WHITE BEER)	4.30
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 (CORK)	5.50
ORVAL 33 CL	5.50
ROCHEFORT 10° 33 CL	5.90
WARSTEINER FRESH 33CL (ALCOHOL-FREE)	4.00
WESTMALLE TRAPPIST DOUBLE 33CL	4.70
WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE 33CL	5.20

APERITIFS

CAVA VILLARNAU (GLASS/BOTTLE)	6.50/32.00
CHESTNUT CAVA	7.50
HOMEMADE APERITIF	10.00
APEROL SPRITZ	9.00
CRAZY GIN	13.00
(GIN G'VINE FLORAISSON, TONIC, JUNIPER BERRIES, LIME & GRAPEFRUIT)	
PASTIS RICARD	7.00
RED / WHITE MARTINI	6.00
RED / WHITE PORTO	6.00
PINEAU DES CHARENTES	6.00
MUSCAT	6.00
KIR (WHITE WINE)	7.00
PICON WITH BEER	7.00
PICON WITH WHITE WINE	9.00
JENEVER WITH COKE/ ORANGE JUICE	6.00
MOCKTAILS (ALCOHOL-FREE)	
APERITIF (CRODINO)	7.00
ORANGE SPRITZ	7.00
GIN CEDER'S TONIC	7.00

LONG DRINKS (5CL)

RHUM HAVANA CLUB WHITE / BROWN	7.00/8.00
RHUM TROIS RIVIÈRES	12.00
CAMPARI	6.50
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	11.00
GIN G'VINE FLORAISSON	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 YEAR OLD (SINGLE MALT)	13.00
WITH SOFT DRINKS:	3.20

HOUSE WINES

		GLASS	1/4L	1/2L	75CL
RED WINE :	LES SENSIBLES, MERLOT	5.00	9.50	18.00	25.00
WHITE WINE :	LES SENSIBLES, SAUVIGNON	5.00	9.50	18.00	25.00
	LES SENSIBLES, CHARDONNAY	5.00	9.50	18.00	25.00
ROSÉ WINE :	LES SENSIBLES, SYRAH	5.00	9.50	18.00	25.00

FEEL FREE TO ASK OUR WINE LIST!

MENUS*

MENU DU TERROIR 36€

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 48€

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 JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI (MIDI)

PLAT DU JOUR

17.00

* LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

MENU'S*

LOCAL MENU 36€

FARMHOUSE PATE
CARAMELIZED 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 48€

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



SOUPE AUX TOMATES

8.00

SOUPE DE POISSON, GROS CROUTONS ET ROUILLE

16.00

ENTRÉES FROIDES

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SON CONFIT D'OIGNONS

13.00



DUO DE TRUITES

17.00

FILET FUMÉ ET RILLETES, SAUCE AIGRELETTE

CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVES

18.00

ET COPEAUX DE PARMESAN

ENTRÉES CHAUDES



FONDUS PARMESAN MAISON

17.00

MÉLI-MÉLO" DE SALADE

CROQUETTES DE VOLAILLE MAISON

18.00

MÉLI-MÉLO" DE SALADE



DUO DE CROQUETTES MAISON (PARMESAN & VOLAILLE)

18.00

MÉLI-MÉLO" DE SALADE



POÊLÉE DE SCAMPIS FLAMBÉS À LA FAÇON DU CHEF

18.00

FLAMBÉS AU PASTIS

SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

STARTERS

SOUPS



TOMATO SOUP

8.00

FISH SOUP, BIG CROUTONS & ROUILLE

16.00

COLD STARTERS

FARMHOUSE PATÉ & CARAMELIZED ONION CHUTNEY

13.00



TROUTS DUO

17.00

SMOKED FILLET & RILLETES, SOUR SAUCE

**BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL
& PARMESAN SHAVINGS**

18.00

WARM STARTERS



HOMEMADE CHEESE CROQUETTES
ROCKET SALAD

17.00

HOMEMADE CHICKEN CROQUETTES
ROCKET SALAD

18.00



HOMEMADE CROQUETTES DUO (CHEESE & CHICKEN)
ROCKET SALAD

18.00



FRYING PAN FULL OF CHEF'S FLAMBÉED SCAMPIS
FLAMBÉED WITH PASTIS
TOMATO CREAM SAUCE, TOUCH OF VODKA & ONIONS

18.00



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	17.00	22.00
 SALADE VAL DIEU SALADE MIXTE, POIRES, FRUITS SECS, VINAIGRETTE BOUQUET DES MOINES DE VAL DIEU GRATINÉ EN PAPILLOTE	17.00	22.00
SALADE DES FAGNES SALADE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIER DE CANARD CONFIT, FIGUES, ABRICOTS PIGNONS DE PIN, VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	17.00	22.00
SALADE DE SCAMPIS SALADE MIXTE, 9 SCAMPIS, FRUITS FRAIS VINAIGRETTE AU CURRY	18.00	24.00
CROUSTILLANTS DE CHOU-FLEUR AU PARMESAN CRÈME DE YAOURT PARFUMÉE À LA CIBOULETTE, ROQUETTE & TOMATES SÉCHÉES		20.00
POKE BOWL VEGETARIEN		20.00
POKE BOWL + POULET		24.00

PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

	MINI SPAGHETTI BOLOGNAISE	10.00
	MINI LASAGNE	11.00
	NUGGETS DE POULET MAISON, COMPOTE ET FRITES	13.00
☆	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	15.00
	MINI STEAK NATURE (+-100GR), MAYONNAISE ET FRITES	15.00



PLAT VÉGÉTARIEN



SPÉCIALITÉ MAISON

SALADS & POKE BOWL

	VG	HG
CAESAR SALAD ICEBERG SALAD, GRILLED CHICKEN FILLET PARMESAN SHAVINGS, CROUTONS, BOILED EGG SUN-DRIED TOMATOES, VINAIGRETTE, GREEN BEANS	17.00	22.00
 VAL DIEU SALAD SALAD, « BOUQUET DES MOINES » CHEESE FROM THE ABBEY OF VAL DIEU AU GRATIN, PEARS, DRIED FRUITS, VINAIGRETTE	17.00	22.00
FEN SALAD SALAD, SMOKED FILLET OF DUCK BREAST DUCK GIZZARD CONFIT, FIGS, APRICOTS PINE NUTS, RASPBERRY VINAIGRETTE	17.00	22.00
SALAD WITH SCAMPIS SALAD, 9 SCAMPIS FRESH FRUITS & CURRY VINAIGRETTE	18.00	24.00
CRISPY CAULIFLOWER WITH PARMESAN CHIVE-FLAVOURED YOGURT CREAM, ROCKET & SUN-DRIED TOMATOES		20.00
VEGETARIAN POKE BOWL		20.00
POKE BOWL + CHICKEN		24.00

KID'S MENU

TILL 12 YEAR'S OLD

MINI SPAGHETTI BOLOGNESE	10.00
MINI LASAGNA	11.00
HOMEMADE CHICKEN NUGGETS, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	13.00
 HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	11.00
HOMEMADE VOL-AU-VENT, APPLESAUCE & FRENCH FRIES	14.00
 MINI SPARE RIBS, FRENCH FRIES	15.00
MINI STEAK (+-100GR), MAYONAISE & FRENCH FRIES	15.00



VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

PLATS

VIANDES

☆	BOULETS À LA LIÉGEOISE MAISON, SALADE MIXTE ET FRITES	20.00
	BURGER VEGETARIEN FRITES DE PATATES DOUCES ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON	20.00
	FILET DE POULET GRILLÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	21.00
☆	VOL-AU-VENT MAISON, SALADE VERTE ET FRITES	24.00
	STEAK GRILLÉ, SALADE VERTE ET FRITES	26.00
	LE BEEF (CHEESE)BURGER SAUCE ANDALOUSE MAISON ET FRITES	26.00
☆	SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE VERTE, ANANAS FRAIS ET FRITES	26.00
	AMÉRICAIN MAISON PRÉPARÉ, SALADE MIXTE ET FRITES	26.00
☆	COCHON DE LAIT SAUMURÉ, SAUCE À LA VAL DIEU TRIPLE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX JEUNES OIGNONS ET BOUQUET DES MOINES	30.00
	CONTREFILET ANGUS BEEF FRITES DE PAPATES DOUCES ET SALADE DE CHICONS	33.00
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL POMMES DE TERRE GRILLÉES ET LÉGUMES DE SAISON	37.00

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	23.00
☆	FILET DE TRUITE SUR PEAU AUX AMANDES & BEURRE CITRONNÉ SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	24.00
☆	POÊLÉE DE SCAMPI À LA FAÇON DU CHEF (9 PIÈCES) FLAMBÉS AU PASTIS, SAUCE TOMATÉE, POINTE DE VODKA ET OIGNONS TAGLIATELLES FRAICHES ET SALADE	26.00

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE	16.00
LASAGNE BOLOGNAISE	18.00

SUPPLÉMENTS :

SALADE VERTE	4.00	SALADE MIXTE	5.00
SALADE DE TOMATES	4.00		



PLAT VEGETARIEN



SPECIALITE MAISON

MAIN COURSES

MEATS

☆	HOMEMADE LIÈGE MEATBALLS , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	20.00
🌿	VEGGIE BURGER SWEET POTATO FRIES AND TARRAGON MAYONNAISE	20.00
	GRILLED CHICKEN FILLET , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	21.00
☆	HOMEMADE VOL-AU-VENT , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	24.00
	GRILLED STEAK , MIXED SALAD & FRENCH FRIES	26.00
	BEEF(CHEESE)BURGER , ANDALUSIAN SAUCE, FRENCH FRIES	26.00
☆	SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES	26.00
	STEAK TARTARE (PREPARED), MIXED SALAD & FRENCH FRIES	26.00
☆	PURE SMOKED PORK TENDERLOIN , BEER SAUCE FROM VAL DIEU MASHED POTATOES WITH YOUNG ONIONS & VAL DIEU	30.00
	ANGUS BEEF SIRLOIN SWEET POTATO FRIES & ENDIVE SALAD	33.00
	RACK OF ROAST LAMB & GARLIC BUTTER NEW POTATOES & SEASONAL VEGETABLES	37.00

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 GREEN SALAD & BAKED POTATOES	23.00
☆	FRIED TROUT FILLET WITH LEMON BUTTER & ALMONDS GREEN SALAD & BAKED POTATOES	24.00
☆	FRYING PAN FULL OF CHEF'S SCAMPIS (9 PIECES) FLAMBÉED WITH PASTIS, TOMATO CREAM SAUCE, TOUCH OF VODKA ONIONS, TAGLIATELLE, SALAD	26.00

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE	16.00
LASAGNA	18.00

SUPPLEMENTS :

GREEN SALAD	4.00	MIXED SALAD	5.00
TOMATOES SALAD	4.00		



VEGETARIAN DISH



HOUSE SPECIALTY

DESSERTS

VARIOUS

APPLE PIE & WHIPPED CREAM	7.00
SPECULOOS TIRAMISU	9.50
CHOCOLATE MOUSSE	9.50
CHEESECAKE WITH RASPBERRY	9.50
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)	6.00
VANILLA SUNDAE (2 SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM)	6.00
ASSORTIMENTS OF SORBETS	9.00
CAFÉ LIÉGEOIS (VANILLA/MOCHA ICE CREAM, CARAMEL, COFFEE, WHIPPED-CREAM)	9.00
DAME BLANCHE (VANILLA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	9.00
DAME NOIRE (CHOCOLATE ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED-CREAM)	9.00
BRAZILIAN SUNDAE (VANILLA(1) / MOCHA(2) ICE CREAM, CARAMEL, HAZELNUTS, WHIPPED-CREAM)	9.00
AMARETTO SUNDAE (AMARETTO/CHOCOLATE/MOCHA ICE CREAM, AMARETTO, WHIPPED-CREAM)	10.00
BANANA SPLIT (VANILLA/BANANA SCOOPS, WARM CHOC. SAUCE, WHIPPED-CREAM, BANANAS)	10.00
FRESH FRUITS SUNDAE (FRUITS ICE CREAM, FRESH FRUITS, COULIS, WHIPPED-CREAM)	13.00

SUGGESTION : DESSERT WINE

MADemoiselle JULIETTE (SWEET WINE 2022) CÔTES DE GASCOGNE	8.00
--	------

HOT DRINKS

COFFEE	3.40
EXPRESSO	3.00
DOUBLE EXPRESSO	3.60
CAPPUCCINO	3.90
DECAFFEINATED COFFEE	3.40
HOT MILK	3.40
HOT CHOCOLATE & WHIPPED-CREAM	4.00
LATTE MACCHIATO	4.00
TEA	3.40
(NATURAL - LEMON - MILK - GREEN - ROSEHIP - CHAMOMILE - LIME-TREE)	
FRESH MINT TEA	3.90
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	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
PÉKÈT (JENEVER)	4.00
LEMON JENEVER	4.00
RATAFIA DE POMMES (APPLE JENEVER)	4.00

BRANDIES :

POIRE WILLIAM ((PEAR BRANDY)	9.00
FRAMBOISE SAUVAGE (RASPBERRY BRANDY)	9.00
VIEILLE PRUNE (PLUM BRANDY)	9.00
MARC DE GEWURTZTRAMINER	9.00
EAU DE VILLÉE CITRON (LEMON BRANDY)	9.00