

Le Vert de Pommier

BRASSERIE-RESTAURANT



WIFI CODE : **G**uest4987



EAUX ET LIMONADES

COCA COLA / COCA ZÉRO 20CL	3.40
KIDIBULL (POMMES) 25 CL	3.80
SPA REINE/ PÉTILLANT 25CL	3.40
SPA CITRON/ ORANGE	3.40
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
HOME MADE ICE TEA 30 CL.	4.90
SCHWEPES TONIC/ AGRUMES	3.70
ALMDUDLER 35CL	4.00
FRISTI	3.40
LOOZA ORANGE/ POMMES/ POMMES-CERISES	3.60
LOOZA TOMATE/ PAMPLEMOUSSE	3.60
LAIT FROID	3.40

BIÈRES

AU FÛT

WARSTEINER 20CL / 40CL / 1L 3.40 / 6.00 / 14.00

REDOUTABLE TRIPLE 25CL 9°	4.70
VAL DIEU TRIPLE 25CL 9°	4.70
LA GLEIZE GOLD RESERVE 33CL 5.5°	4.20
GLEZIA 33CL 6° (BIÈRE DE LA GLEIZE) AMBREE	4.80

EN BOUTEILLE

LA COULEE TRIPLE 7° 33CL (MICROBRASSERIE DE LA GLEIZE) BLONDE	5.20
GLEZIA 9° TRADITION 33CL (BIÈRE DE LA GLEIZE)	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
VAL DIEU BRUNE 8° 33 CL	4.80
CURTIUS 37.5 CL	5.50

VEDETT EXTRA WHITE 33CL (BIÈRE BLANCHE)	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 (BOUCHON)	5.50
ORVAL 33 CL	5.50
ROCHEFORT 10° 33 CL	5.90
WARSTEINER FRESH 33CL (SANS ALCOOL)	4.00
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	10.00
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	7.00
PICON VIN BLANC	9.00
BLANC COCA/JUS	6.00
<u>*MOCKTAILS (SANS ALCOOL)*</u>	
APÉRO (CRODINO)	7.00
ORANGE SPRITZ	7.00
GIN CEDER'S TONIC	7.00

LONG DRINKS (5CL)

RHUM HAVANA CLUB BLANC/BRUN	7.00/8.00
RHUM TROIS RIVIÈRES	12.00
CAMPARI	6.50
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 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 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 DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR

17.00

* LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

MENU'S*

STREEKMENU 36€

STREEKPATÉ
& ZIJN UIENCONFITUUR

GEHAKTBALLEN OP LUIKSE WIJZE
SALADE EN FRIETJES

OF

FORELFILET "MEUNIÈRE" CITROENBOTER
SALADE EN GEGRILDE AARDAPPELEN

LUIKSE KOFFIE

MENU GOURMAND 48€

DUO VAN 2 FORELBEREIDINGEN
GEROOKT EN RILLETTE
ZACHTE 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



SOUPE AUX TOMATES

8.00

SOUPE DE POISSON, GROS CROÛTONS 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
ET COPEAUX DE PARMESAN**

18.00

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

VOORGERECHTEN

SOEPEN



TOMATENSOEP

8.00

VISSOEP MET DIKKE KORSTJES EN ROUILLE

16.00

KOUDE VOORGERECHTEN

STREEKPATÉ EN ZIJN UIENCONFITUUR

13.00



DUO VAN 2 FORELBEREIDINGEN

17.00

GEROOKT EN RILLETTE, ZACHTE VINAIGRETTE

RUNDSCARPACCIO MET OLIJFOLIE

18.00

EN PARMESAN SCHILFERS

WARME VOORGERECHTEN



HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN

17.00

EN GEMENGDE SALADE

HUISGEMAAKTE GEVOGELTEKROKETTEN

18.00

EN GEMENGDE SALADE



DUO VAN HUISGEMAAKTE KROKETTEN (KAAS & GEVOGELTE)

18.00

EN GEMENGDE SALADE



GEFLAMBEERDE SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF

18.00

GEFLAMBEERD MET PASTIS

IN TOMATENROOMSAUS, EEN VLEUGJE WODKA, UIEN



VEGETARISCHE SCHOTEL



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

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
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

SALADES & POKE BOWL

	VG	HG
SALADE CAESAR ICEBERG, GEGRILDE KIPFILET, PARMEZAAN, KORSTJES GEKOOKTE EI, GEKONFIJTE GEDROOGDE TOMATEN VINAIGRETTE, GROENE BONEN	17.00	22.00
 SALADE VAL DIEU GEMENGDE SALADE, WARME ROMIGE VAL DIEU KAAS, PEREN, GEDROOGD FRUIT, VINAIGRETTE	17.00	22.00
SALADE VAN DE VENEN SALADE, GEROOKTE EENDENBORST, GEKONFIJTE EEND, VIJGEN, ABRIKOOS, PIJNBOOMPITTEN FRAMBOZENVINAIGRETTE	17.00	22.00
SALADE VAN SCAMPI'S GEMENGDE SALADE, 9 SCAMPI'S VERS FRUIT EN CURRY VINAIGRETTE	18.00	24.00
VEGETARISCHE POKE BOWL		20.00
POKE BOWL + KIP		24.00

KINDERSCHOTELS

TOT 12 JAAR

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

 VEGETARISCHE SCHOTEL

 SPECIALITEIT VAN HET HUIS

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	30.00
	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX JEUNES OIGNONS ET BOUQUET DES MOINES	
	CONTREFILET ANGUS BEEF	33.00
	FRITES DE PATATES DOUCES ET SALADE DE CHICONS	
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET SON BEURRE D'AIL	37.00
	POMMES DE TERRE GRILLÉES ET LÉGUMES DE SAISON	

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

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE	16.00
LASAGNE BOLOGNAISE	18.00

SUPPLÉMENTS :

SALADE VERTE	4.00	SALADE MIXTE	5.00
SALADE DE TOMATES	4.00		



HOOFDGERECHTEN

VLEESGERECHTEN

	GEHAKTBALLEN OP LUIKSE WIJZE SALADE EN FRIETJES	20.00
	VEGETARISCHE BURGER ZOETE AARDAPPELFRIETEN EN DRAGONMAYONNAISE	20.00
	GEGRILDE KIPPEFILET, GEMENGDE SALADE EN FRIETJES	21.00
	HUISGEMAAKTE VOL-AU-VENT, SALADE EN FRIETJES	24.00
	GEGRILDE RUNDSTEAK, GEMENGDE SALADE EN FRIETJES	26.00
	BEEF(CHEESE)BURGER HUISGEMAAKTE ANDALOUSESAUS, FRIETJES	26.00
	SPARE RIBS (+ 700 GR.), SALADE, VERSE ANANAS, FRIETJES	26.00
	HUISGEMAAKTE AMERICAIN (BEREID), SALADE, FRIETJES	26.00
	GEROOKTE VARKENSFILET, IN EEN TRIPEL VAL DIEU SAUS GEPLETTE AARDAPPELEN MET LENTE-UIEN & "BOUQUET DES MOINES" KAAS	30.00
	ANGUS BEEF CONTREFILET (LENDESTUK) ZOETE AARDAPPELFRIETJES, WITLOOFSALADE	33.00
	LAMSKROONTJE MET EEN KRUIDENBOTER GEGRILDE AARDAPPELEN MET SEIZOENSGROENTEN	37.00

SAUSEN :

CHAMPIGNONROOMSAUS	4.00	KRUIDENBOTER	3.00
GROENE PEPERROOMSAUS	4.00	MAYONAISE	1.50
ROQUEFORTSAUS	4.00		

VISSCHOTELS

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

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNAISE	16.00
LASAGNE BOLOGNAISE	18.00

SUPPLEMENT :

GROENE SALADE	4.00	GEMENGDE SALADE	5.00
TOMATEN SALADE	4.00		



VEGETARISCHE SCHOTEL



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

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
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, CARMEL, CAFÉ, CHANTILLY)	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, CARMEL, 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

SUGGESTION : VINS DE DESSERT

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ - KOFFIE	3.40
EXPRESSO	3.00
DOUBLE EXPRESSO	3.60
CAPPUCCINO	3.90
DÉCAFÉINÉ	3.40
LAIT CHAUD - WARME MELK	3.40
CHOCOLAT CHAUD & CHANTILLY - WARME CHOCOLADE	4.00
LATTE MACCHIATO	4.00
THÉ - THEE	3.40
(NATURE/ NATUUR - CITRON/ CITROEN - LAIT/ MELK - VERT/ GROENE - ÉGLANTIER/ ROZEBOTTEL - CAMOMILLE/ KAMILLE -TILLEUL/ LINDE)	
THÉ MENTHE FRAICHE - VERSE MUNTTHEE	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

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