

Nous vous souhaitons la bienvenue



Ouvert :

Mercredi : 17h à 21h (cuisine à 20h)

Jeudi : 17 à 21h (cuisine à 20h)

Vendredi : 17h à 23h (cuisine à 21h)

Samedi : 11h30 à 23h (cuisine à 21h)

Dimanche : 10h30 à 21h (cuisine à 20h)



Attention : dernière prise de commande 30 minutes avant fermeture.

1 Addition par table et 1 Paiement par table

Réservation **UNIQUEMENT** au (+32)87/35.27.93

(à partir de 1h avant nos heures d'ouverture)

www.laveranda-moresnet.be - Suivez-nous aussi sur Facebook



APERITIFS *(Accompagnement +1,80€)*

<i>Crodino Rosso « Sans alcool »</i>	<i>4,50€</i>
<i>Martini « Sans Alcool »</i>	<i>5,00€</i>
<i>Pisang « Sans Alcool » avec Jus d'Orange</i>	<i>5,00€</i>
<i>Mojito 0%</i>	<i>6,00€</i>
<i>Woodberries (5cl) </i>	<i>3,50€</i>
<i>Ricard (2,5cl) « Petit Verre »</i>	<i>3,50€</i>
<i>Pisang « Ambon » (5cl)</i>	<i>4,00€</i>
<i>Pineau Blanc (9cl)</i>	<i>4,50€</i>
<i>Martini Blanc / Rouge (12cl)</i>	<i>4,50€</i>
<i>Mousseux</i>	<i>4,50€</i>
<i>Pastis de Verviers « Vervi » (2cl) </i>	<i>4,50€</i>
<i>Porto « Sandeman » Blanc / Rouge (9cl)</i>	<i>4,80€</i>
<i>Campari (5cl)</i>	<i>4,80€</i>
<i>Get 27</i>	<i>5,00€</i>
<i>Batida de Coco (8cl)</i>	<i>5,00€</i>
<i>Kyrr (Mousseux ou Vin Blanc)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Ricard (5cl) « Grand Verre »</i>	<i>6,00€</i>
<i>Picon Vin Blanc</i>	<i>6,50€</i>
<i>Baileys (9cl)</i>	<i>6,50€</i>
<i>Liqueur de Val-Dieu (5cl) </i>	<i>6,50€</i>
<i>Amaretto « Di Saronno » (8cl)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Apéritif « Maison » (Cointreau, Jus d'Orange,...)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Spritz (Apérol / Licor 43 / Limoncello)</i>	<i>7,50€</i>
<i>Cocktail « Maison » (Gin, Limoncello, Menthe)</i>	<i>8,00€</i>



= Produit Local ou Régional

BIERES AU FUT



<i>Jupiler (5,2%)</i>	2€-20cl.....	2,40€-25cl.....	2,80€-30cl.....	4,70€-50cl
<i>Scotch CTS (7,2%)</i>			3,90€-25cl.....	5,00€-33cl
 <i>Val-Dieu Blonde (6%) du 15/11 au 15/11</i>	2,50€-20cl.....	3,20€-25cl.....	4,20€-33cl	
<i>Brugse Zot (6%)</i>			3,30€-20cl.....	5,50€-33cl
 <i>Val-Dieu de Noël (7%) du 15/11 au 15/11</i>	2,80€-20cl.....	3,50€-25cl.....	4,60€-33cl	

BIERES BOUTEILLES


SANS ALCOOL

<i>Jupiler 0%</i>	2,40€
<i>Hoegaarden Rosée 0%</i>	3,50€
<i>Leffe 0% (Blonde ou Brune)</i>	4,30€

FRUITÉES

<i>Hoegaarden Rosée (3%)</i>	3,50€
<i>Pêcheresse (2,5%)</i>	4,50€
<i>La Blanche de Liège Rosée (4,4%)</i> 	5,50€
<i>Val-Dieu Fruitée (9%)</i> 	6,00€


ABBAYES

<i>La Blanche de Liège « Val-Dieu » (5,5%)</i> 	4,50€
<i>Leffe Blonde (6,6%) - Leffe Brune (6,5%)</i>	4,50€

TRAPPISTES

<i>Westmalle Dubbel (7%)</i>	4,20€
<i>Rochefort 8° (9,2%)</i>	6,00€
<i>Orval (6,2%)</i>	7,00€

DIVERSES

<i>Grisette « Blonde » Bio (5,5% sans Gluten)</i>	3,50€
<i>Kwak « Ambrée » (8,2%)</i>	5,00€
<i>Dominicains « Quadrupel » (9,2%)</i>	5,50€
<i>Tripel Karmeliet (8,4%)</i>	5,50€
<i>Bière des Amis « IPA » (5,5%)</i> 	5,90€
<i>La Paix Dieu Triple (10%)</i>	7,00€



= Produit Local ou Régional

ALCOOLS (Accompagnement +1,80€)



GENIEVRE

Peterman	3,50€
Genièvre Bio « Constant-Berger à Battice » 	8,00€

VODKA

Eristoff « White » (37,5%)	5,00€
Eristoff « Red » (18%) – Red Bull	6,50€

GIN

Beefeater « London Dry » (40%)	6,50€
Beefeater « Pink Strawberry » (37,5%)	6,50€
Arduenna « Organic Gin » (40%) 	11,00€
Bocage « Premium Belgian Gin » (40%) 	12,00€

WHISKY

J&B « Rare Blendend Scotch Whisky » (40%)	5,50€
Johnnie Walker « Red Label » (40%)	6,00€
Jack Daniels « Tennessee Whiskey » (40%)	7,00€
Laphroaig 10 ans « Islay Single Malt Scotch Whisky » (40%)	11,00€
Talisker Skye « Single Malt Scotch Whisky » (45,8%)	11,00€

RHUM

Havana Club « Añejo 3 años » (37,5%) Cuba	5,50€
Havana Club « Añejo Especial » (40%) Cuba	6,00€
Barcelo « Gran Añejo » (37,5%) République Dominicaine	6,50€

VINS « Maison »

Blanc | Baron de Baussac / IGP Côtes de Gascogne / Cépage : Colombard-Sauvignon

ROSE | Les Arceaux / IGP Pays d'Oc / Cépage : Cinsault Rosé

ROUGE | Baron de Baussac / IGP Pays d'Herault / Cépage : Carignan Vieilles Vignes

BLANC MOELLEUX | Château Bel-Air l'Espérance / Earl Vignobles Percier
AOC Bordeaux Haut-Benaige Moelleux - Cépages : Sémillon, Muscadelle

Verre.....4,40€

Pichet 25cl.....7€

Pichet 50cl.....14€

Bouteille 75cl..... 21€

VINS PETILLANTS

ESPAGNE | Cava Tempus 3.....29€

BELGIQUE | Château de l'Aguesse / Les Sarments (Clermont).....45€
AOP Crémant de Wallonie - Méthode Traditionnelle

VINS BLANCS

LANGUEDOC ROUSSILLON | Chardonnay Fût de Chêne / Domaine Clémentine.....26€
IGP Pays d'OC - Année 2022 - Cépage : Chardonnay (9 mois en barrique de chêne français)

ALSACE | Pinot Gris 'Comtes de Ribeauvillé' / Cave de Ribeauvillé.....29€
Alsace AOC - Année 2022 - Cépage : Pinot Gris

BELGIQUE | Les Rémouleurs / Vin du Pays de Herve.....32€
Côtes de Sambre et Meuse AOC - Année 2023 - Cépage : Solaris

VIN ROSÉ

LANGUEDOC-ROUSSILLON | Note Bleue / Maîtres Vignerons Saint-Tropez30€
Côtes de Provence AOP - Année 2022 - Cépages : Grenache - Cinsault



= Produit Local ou Régional

VINS ROUGES Français

LANGUEDOC ROUSSILON | *Terroir des Dinosaurés* / *Domaine Anne de Joyeuse ..28€*
IGP Pays d'OC - Année 2021 - Cépage : Pinot Noir

CÔTES DU RHÔNE | *Domaine du Père Caboché*.....29€
Côtes du Rhones AOC - Année 2022 - Cépages : Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

VAL DE LOIRE | *Les Athlètes du Vin* / *Vini Be Good*.....35€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC - Année 2022 - Cépage : Cabernet Franc

BORDEAUX | *Château Martignac* / *Vignoble Thierry et Denis Labuzan*.....38€
Grave AOC - Année 2019 - Cépages : Merlot - Cabernet Sauvignon (10 mois de fût de chêne)

CÔTES DU RHÔNE | *Beaumirail* / *Gigondas La Cave*39€
Vacqueyras AOC - Année 2022 - Cépages: Grenache - Syrah - Mourvèdre

VINS ROUGES du Monde

ITALIE | *Primitivo Puglia* / *Luccarelli*.....25€
Puglia IGP - Année 2023 - Cépage : Primitivo

ESPAGNE | *Tempranillo 'Quinta de Aves'* / *Domaine Quinta de Aves*.....29€
Vino de la Tierra de Castilla DO - Année 2021 - Cépage : Tempranillo

SOFTS

<i>Eau Plate « Spa Reine » 25cl</i> 	2,50€
<i>Eau Plate « Spa Reine » 50cl</i>	5,00€
<i>Eau Pétillante « Bru » 25cl</i> 	2,50€
<i>Eau Pétillante « Bru » 50cl</i>	5,00€
<i>Pepsi / Pepsi Max</i>	2,50€
<i>Mirinda / 7Up</i>	2,50€
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	2,50€
<i>Looza (Orange / Melon / Pomme-Cerise / ACE)</i>	2,70€
<i>Lipton Ice Tea (Pétillant / Pêche non Pétillant)</i>	2,70€
<i>Perrier Citron</i>	2,80€
<i>Schweppes (Tonic / Bitter Lemon / Agrum')</i>	3,00€

BOISSONS CHAUDES

<i>Café / Espresso / Déca</i> 	2,50€
<i>Cortado (Espresso à la mousse de lait)</i>	3,00€
<i>Cappuccino (Mousse de lait ou Chantilly)</i>	3,50€
<i>Lait Russe</i>	3,50€
<i>Latte Macchiato</i>	3,80€
<i>Latte Macchiato Spécial (Sirop Vanille/Caramel/Noisette/Cookies/Spéculoos)</i>	4,50€
<i>Cécémel Chaud</i>	3,50€
<i>Véritable Chocolat Chaud</i>	3,50€
<i>Cacao Viennois (Chantilly)</i>	3,80€
<i>Thé Noir (Yellow / Earl Grey / Fruits Rouges / Lait / Citron)</i>	2,50€
<i>Thé Vert (Sensha / Menthe)</i>	2,50€
<i>Infusion (Camomille, Rooibos, Menthe)</i>	2,50€
<i>Café Ardennais (Liqueur de Café chaud, Chantilly)</i> 	6,00€
<i>Irish Coffee (Jameson Irish Whisky)</i>	8,00€
<i>French Coffee (Cognac)</i>	8,00€
<i>Italian Coffee (Amaretto « Di Sarinno »)</i>	8,00€
<i>Spanish Coffee (Licor 43)</i>	8,00€



= Produit Local ou Régional

DIGESTIFS

<i>Limoncello</i>	3,50€
<i>Ouzo 12 (38%)</i>	4,00€
<i>Jägermeister (35%)</i>	4,00€
<i>Amaro Siciliano « Averna » (29%)</i>	5,00€
<i>Licor 43 (31%)</i>	5,50€
<i>Sambuca « Molinari » (40%)</i>	6,00€
<i>Grappa « Julia » (38%)</i>	6,00€
<i>Cointreau (40%)</i>	7,00€
<i>Calvados « Père Magloire » (40%)</i>	7,00€
<i>Armagnac « Demandis XO » (40%)</i>	7,00€
<i>Grand Marnier « Cordon Rouge » (40%)</i>	7,50€
<i>Poire William (40%)</i>	8,00€
<i>Cognac « Courvoisier V.S. » (40%)</i>	8,00€
<i>Genepeak (35%)</i> 	8,00€
<i>Eau-de-Vie de Framboise (Jean Sipp) (40%)</i>	8,00€
<i>Eau-de-Vie de Prune « Constant-Berger à Battice » (40%)</i> 	8,00€
<i>Eau-de-Vie de Cidre « Constant-Berger à Battice » (40%)</i> 	8,00€
<i>Eau-de-Vie de Coing « Constant-Berger à Battice » (40%)</i> 	12,00€

Nous vous souhaitons un agréable moment dans notre établissement !

Attention :
1 Addition par table et 1 Paiement par table



= Produit Local ou Régional