



Les Viviers Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/anhee/les-viviers-6>
Rue Des Artisans 44, 5537 Anhee, AnhEe, Belgium
+3282712264,+3282712264 - [business.site](#)

Categories

Uncategorized

Entradas Frias

Desserts

Les bieres au fut

Entrees Chaudes

Alcoholic Drinks

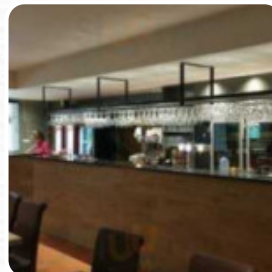
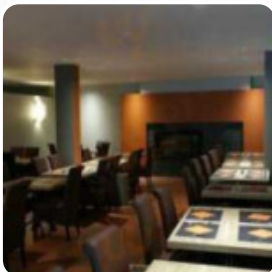
Salads

Sugerencias

Grills

Dessert

Les Apéritifs Sans Alcool



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Les Viviers Menu



Entrées

MAREDSOUS BRUNE 8

Snacks

HUNTER SAUCE

Fish Dishes

GRILLED GIANT SHRIMP

Main Dishes

CHICKEN NEU

Starters & Salads

POTATO CHIPS

Chicken

CHICKEN WINGS

Appetizer

GARLIC SCAMPI

Fish

SMOKED SALMON

Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

Cocktails

BATIDA

Soft Drinks

FANTA ORANGE

Beer

TRIPLE KARMELIET

Carnes

ENTRÉCÔTE IRLANDAISE 350G

Mittagsmenü - Rindfleisch

SAFARI

Kinder Gerichte

FILET DE POULET SAUCE SAMBRE ET MEUSE

Rum

BACARDI CARTA BLANCA

Hamburguesas

BACONATOR®

Aperitivo - Aperitifs

CYNAR

Whiskey

COINTREAU

Jugos Naturales

ORANGE

Burguers

BIG BACON CHEDDAR

Contorni

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

Meals

CHEESEBURGER COMBO

Coffee

CAPPUCCINO

Les Viviers Menu



Sweet Crêpes

DAME NOIRE

Grilled Items

ESCALOPE POULET

Alcoholic Beverages

AMARETTO

Sake

CARAFE

Signature Burgers

BIG BACON CLASSIC COMBO

Bottles

HOEGAARDEN ROSEE

Entrées Froides

TOMATE AUX CREVETTES GRISES

Craft

CHIMAY RED

Seafood Entrees

TROUT

After Dinner Drinks

WHITE PORT

Cervezas Especiales

LEFFE BRUNE

Add-On

HOMEMADE MAYONNAISE

Bottled Beers

DUVEL

Charcuterie

APERITIF MAISON

DIGESTIF

RICARD

Piatto

PORCETTO ARROSTO

Assiettes

TOMATE CREVETTES GRISES

Nos Bieres

HOUPE

Nos Entrées

DUO OF CROQUETTES

Grilled Kabobs

BEEF KABOB

Les Digestifs

GORDON'S 0%

BEILAGEN

COCKTAIL

SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

J&B

Fan Favourites

DIABOLICAL

Les Viviers Menu



Apero

PICON BIÈRE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BAILEYS

Secondi Di Mare

CALAMARO FRITTO

Les bières

CHIMAY BLEUE

Populaire gerechten

SCAMPIS CRÈME

Dranken

CHAUDFONTAINE 50CL

Bieren

JUPILER 50CL

Les Desserts Maison

PASSION-MANGUE SORBET

Modifier boissons

THE GLASS

Doses

CAMPAN

LES CLASSIQUES DU LOFT

PERCH FILLETS

Onze bieren

TRIPLE WESTMALLE

TONICHE & SODE

ROYAL BLISS TONIC WATER

Plat au choix

POLLOCK FILLET

Les Glaces & Sorbets

ASSIETTE SORBETS

Les Boissons Fraiches

LEFFE BLONDE 25CL

Menu Saint-Valentin À La Micheline Chf 155

COUPE DE PROSECCO

Brandy, Digestives

POIRE WILLIAM

Para Aquecer a Alma

DECAFFEINATED

Bouteilles 33 Cl

HOEGAARDEN BLANCHE

Bottle & can of beer

ORVAL

Artisanal Ice Creams

COLONEL'S COUPE

Bieren in de winkel

GAULOISE BLONDE

Bieres d'Abbaye

GAULOISE AMBRÉE

Les Viviers Menu



Bier op de fles

JUPILER 0.0%

Les limonades

FUZE TEA CITRON PÉTILLANT

Accompagnement soft/jus

ACCOMPAGNEMENT SOFT/JUS

Secondi

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,
GRANA E POMODORINI

CALAMARO ALLA GRIGLIA

Antipasti

ROQUEFORT

ROQUEFORT

Seafood

CALAMARI

GRILLED CATCH OF THE DAY

Salad

MIXED SALAD

MIXED SALAD

Drinks

COCA-COLA

COCA-COLA 1L

Spirits

JACK DANIELS

SAMBUCA

Main Course

SPAGHETTI BOLOGNESE

BEEF RIBEYE

Aperitif

KIR VIN BLANC

PINEAU DES CHARENTES

Aperitifs

PICON NATURE

SUZE

Cervezas

ROCHEFORT 10

ROCHEFORT 8

Beverages

LE LITRE

SIROP GRENADINE/MENTHE

Hot Drinks

COFFEE

TEA

Popular Items

DAVE'S COMBO

10 PC. NUGGETS COMBO

Boissons

JUPILER 25CL

PICON VIN BLANC

Bières

LEFFE BLONDE 33CL

LEFFE RUBY

Les Viviers Menu



Les Apéritifs

BACARDI SPICED BRUN

GORDON-GIN

Secondi Piatti Di Pesce

GRIGLIATA DI PESCE (CALAMARI E GAMBERI)

GRIGLIATA DI PESCE, CALAMARI E GAMBERI

Boissons alcoolisées

WILLIAM LAWSON

WILLIAM LAWSON

Panierte Champignons

CHAMPIGNONS CREME

CHAMPIGNONS CREME

Les Jus

POMME-CERISE

MULTI VITAMINES

Les Vins du Patron

PAYS D'OC BLANC/ROSE/ROUGE

LE DEMI LITRE

Extras

FRITES / CROQUETTES / SPAGHETTI

CHEESE PORTION

PORTION SALAMI

Sandwiches

CLASSIC CHICKEN SANDWICH

GRILLED CHICKEN SANDWICH

SPICY CHICKEN SANDWICH

Side Dishes

BAKED POTATO

CAPRETTO O AGNELLO IN UMIDO O AL FORNO

MASHED POTATOES

Pescados

TRUITE 180GR. À LA BIÈRE DE MAREDSOUS

TRUITE 180GR. AU BEURRE D'ESCARGOT

ESCAVÈCHE SAUCE BLANCHE

Para Compartir

L'ASSIETTE MIXTE FROMAGE, SALAMI

L'ASSIETTE MIXTE AVEC OLIVES

TRANCHE DE FROMAGE DE L'ABBAYE DE MAREDSOUS

Plats Brasserie

AMÉRICAIN GARNI HACHÉ MINUTE

CHAMPIGNONS DE PARIS ET PLEUROTES SAUCE CHAMPIGNONS CRÈME

LES BOULETTES DE MAREDSOUS, JAMBON D'ARDENNE

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

SPAGHETTI

BREAD

Non Alcoholic Drinks

WATER

COKE ZERO

SPRITE

Les Viviers Menu



SPRITE

Pasta

SPAGHETTI BOLOGNAISE

SPAGHETTI CARBONARA

LASAGNE À LA CRÈME (ATTENTE MIN. 30 MINUTES)

CARBONARA

Sauces



TOMATO SAUCE

KETCHUP

KETCHUP

BÉARNAISE

Starters

MUSHROOM TOAST

KIR ROYAL PROSECCO

MAZZA FRISSA

FURIOUS FRIES*

Secondi Piatti Di Carne

TATTALLIU (AGNELLO O CAPRETTO)

GRIGLIATA DI CARNE DI MAIALE (SALSICCIA, PANCETTA, CAPOCOLLO)

TATTALLIU' (AGNELLO O CAPRETTO)

COSTATA DI MANZO 4,5 E PETTO

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE

ICE CREAM

COMÉDIE FRANÇAISE

CREME BRULEE

DAME BLANCHE

Les Apéritifs Sans Alcool

LEFFE BLONDE 0.0%

FUNNY-AMARETTO 0%

FUNNY-PISANG 0%

FUNNY-BITTER 0%

GORDON'S-GIN 0%

Salads

NICOISE SALAD

VEGGIE SALAD

FRISEE WITH BACON

SALADE DES VIVIERS

SALADE CHAUD-FROID

HAWAII SALAD

Sugerencias

LE DUO DE CRÊPES MAISON

APERRO SPITZ

BROCHETTE DE BŒUF 350G

PAVÉ DE BŒUF 350G

PAVÉ DE BŒUF CREVETTES GRISES

FILET DE POULET SAUCE SAR MEUSE

Grills

ENTRECÔTE IRLANDAISE 350GR.

BROCHETTE DE BŒUF 350GR.

BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE 280GR.

PAVÉ DE BŒUF 280GR.

PAVÉ DE BŒUF AUX DEUX BEURRES 280GR.

PAVÉ DE BŒUF 180GR.

Alcoholic Drinks

APEROL SPRITZ

Les Viviers Menu



MARTINI BIANCO

MARTINI ROSSO

VODKA

CALVADOS

COGNAC

GRAPPA

Ingredients Used

BEEF

POTATOES

SALMON

CHOCOLATE

PINEAPPLE

TOMATO

BANANA

Entrees Chaudes

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES
(1 PC.)

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES
(2 PCS.)

FONDUE AU PARMESAN (1 PC.)

MIKADO (2 PCS.)

LES ESCARGOTS "PETITS-GRIS" DE
WARNANT À L'AIL

FONDUE AU PARMESAN MAISON 2 PC

DUO DE CROQUETTES MAISON 2 PC

TARTARE DE VOLAILLE

Entradas Frias

JAMBON D'ARDENNE AVEC CRUDITÉS

SAUMON FUMÉ DE CHEZ DAWAGNE ET
TOASTS, JAMBON DE PARME, MELON

LA SALADE DES VIVIERS

SALADE CHAUDE-FROID

SALADE HAWAL

SALADE MAREDSOUS

FOIE DE POULET CHAMPIGNONS

JAMBON ARDENNE AVEC CRUDITÉS

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES
MAISON 1 PC

Desserts

BEURRE & POIVRE & BEURRE
MORSELLAIS (FOIE, SUCCOKA, OIGNON)

SUZETTE FLAMBÉE, JUS DAWANGE

BOULE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD

BREÉSILIANNE

COUPE COLONEL (UNE BOULE SORBET
CITRON, VODKA)

ASSIETTE "SORBET" 3 BOULES AU
CHOIX

ASSIETTE "GLACE" 3 BOULES AU CHOIX
ET CHANTILLY

LA BOULE DE GLACE

LA BOULE DE GLACE

Les bieres au fut

JAMBES EN TAIR

MAREDRET ALTUS 6.8

MAREDRET TRIPLUS 8

MAREDSOUS BLONDE 6

MAREDSOUS TRIPLE 10

BROGNE BRUNE BIO

LI CROCHON BLONDE

LI CROCHON BRUNE

ORVAL D'1 AN

Uncategorized

BROGNE BLONDE BIO

Les Viviers Menu



CHIMAY BLANCHE
SPAGHETTI SAUCE
CHAMPIGNONS CRÈME
CHAUDFONTAINE 25CL

CHAUDFONTAINE 1L
COCA-COLA ZERO 1L

FUZE TEA PÊCHE-HIBISCUS
ROYAL BLISS AGRUMES
LE QUART
PORTO ROUGE
ROQUEFORT SAUCE
ARMAGNAC

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Les Viviers Menu



Les Viviers

Rue Des Artisans 44, 5537
Anhée, AnhEe, Belgium

Opening Hours:

Monday 11:30-14:00 18:00-21:00

Friday 11:30-14:00 18:00-21:00

Saturday 11:30-14:00 18:00-
21:00

Sunday 11:30-14:00 18:00-21:00

Made with [Menu](#)

