

Prochaine destination sur Instagram : @grandcafedelagare

## LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Assiette à partager (2 personnes) ...	10	Rillettes du Mans, <i>toasts</i> .....	7,5
Grande assiette de charcuterie à partager .....	20	Fondus au fromage .....	5
Jambon Bellota, 40 g. ....	17	Boulettes de légumes .....	5
Olives Kalamata .....	4,5	Foie gras d'oie coupé sur toast 50g.	12,5
Tapenade d'olives sur toasts .....	5,5	Bol de crevettes grises à éplucher .....	6
Ailerons de volailles épicés .....	5,5		

### Le lunch de midi — 23€

“Entrée, plat et dessert” (“Entrée + plat” ou “Plat + dessert” = € 19,5)  
«Selon le marché!» Demandez notre lunch du moment.

## VOYAGES VÉGÉTARIENS

Salade végétarienne, pickels de légumes —	17
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i> —	14
Assiette de légumes cuits et grillés —	16,50

### SUGGESTIONS DE FIN D'ÉTÉ

	Entrée	Plat
Mouclade de moules bouchot, <i>curry doux</i>	14,5	23
Ris de veau croustillant, <i>risotto aux champignons</i>	—	32
Sardines bretonnes, <i>citron et thym</i>	12,5	17
Belle côte de veau à l'ail noir, <i>riz wakamé</i>		34

## LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i> .....	22	Saumon grillé au romarin .....	24
Cabillaud au beurre de persil et câpres, <i>gâteau de légumes</i> .....	25,5	Marmite du pêcheur .....	25
Bar grillé au fenouil, <i>beurre aux fines herbes</i> .....	28	Barbue en croûte de homard .....	35
Aile de raie aux câpres .....	26,5	Turbotin à la Plancha, <i>frégola sarde et beurre citron</i> .....	34
Dos de cabillaud aux légumes grillés	29	Grosse sole de Zeebrugge servie meunière .....	40

## LES ENTRÉES (EN GARE)

<i>Carpaccio de bœuf</i> .....	13,5
<i>Salade de caille, foie gras et canard fumé</i> .....	14,5
<i>Foie gras d'oie poêlé aux poires</i> .....	19,5
<i>Terrine de foie gras d'oie (50 g.), toast brioché, chutney</i> .....	16,5
<i>Jambon Bellota (70 g.)</i> .....	27,5
<i>Croquettes de crevettes grises de Rudy</i> .....	16,5
<i>Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage</i> .....	10,5
<i>6 huîtres creuses de Normandie</i> .....	17
<i>Tranchettes de saumon cru, crème de ciboulette, crouton au thym</i>	14

## LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Servi(s) en 10 minutes.	Boulets à la liégeoise servis en cocotte, <i>frites, salade</i>	15
	Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	18
	Bouchée à la reine, <i>frites</i>	16
	Spare-ribs marinés, <i>sauce barbecue, maïs et frites</i>	16
	Hamburger d'Angus beef, <i>frites, roquette</i>	16,5
	Pièce de bœuf « <i>façon tagliata</i> », <i>roquette et parmesan</i>	22,5
	Entrecôte de bœuf grillée « <i>Angus beef</i> » (300 g.), <i>béarnaise maison</i>	31
	Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g.) <i>pour 2 personnes</i> / pers.	35
	Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	24
	Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	19
	Confit de cuisses de canette, <i>pommes à l'ail</i>	21
	Andouillette charcutière A.A.A.A. <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	16,5
	Pied de cochon pané, <i>béarnaise maison, frites</i>	13
	Chicons au gratin, <i>purée</i>	14
	Magret de canard bigarade, <i>butternut</i>	26
	Cuisse de lapin au pruneau, <i>frites</i>	21



**Merci!** à tous les donateurs, bénévoles, partenaires et fournisseurs  
qui ont généreusement participé à notre action de solidarité en faveur  
des personnes précarisées par la crise du Covid-19.

Pour un meilleur service:

À partir de 8 couverts à table, choix limité à 4 entrées et 4 plats différents.

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.

La composition des produits peut varier à tout moment.

Nos serveurs se tiennent à votre disposition pour toute information.

## LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets de saison (boule)	3,00	Irish coffee	9,50	Sélection de 4 fromages de Madeleine	12,50
Crème brûlée	9,00	Coupe Colonel	9,00	Herve du vieux moulin “Champion du Monde”, <i>salade et sirop</i>	10,50
Tarte fine aux pommes	10,50	Moelleux au chocolat	10,50		
Café Liégeois	9,00	Javanais comme au “Grand Café de la Gare”	10,50		
Mousse au chocolat	8,00	Tartelette au citron caramélisé	10,50		
Dame blanche	9,00				

## APÉRITIFS

<b>Apéritifs</b>				
Kir sauvignon	5,5	Pisang orange	6,5	
Apérol Spritz	8	Ricard	5	
Italicus Spritz	9	Cynar	5	
Mojito	8	Gancia	5	
Picon vin blanc	6	Jurançon Moelleux	6	
Pineau des Charentes	5	<b>Apéritifs sans alcool</b>		
Porto rouge, blanc/Sherry	5	Crodino Rosso	4,5	
Martini blanc, rouge	5,5	Virgin Mojito	6,5	
Campari orange	6,5			

## BIÈRES

<b>Bières à la pression</b>			<b>Spéciales blondes</b>		
Jupiler	25 cl	2,6	Chouffe	33 cl	4,9
Jupiler	33cl	3,2	Duvel	33 cl	4,5
Leffe blonde	33cl	4,2	Leopold 7	33 cl	5,9
Triple Karmeliet	33cl	4,6	Curtius	37,5 cl	7,2
Curtius (bière liégeoise)	25cl	4,5	Redoutable	33 cl	5,9
Scotch C.T.S.	25cl	3,5	La Bestiale	33 cl	6,1
			Tripick, 6°	33 cl	4,9
<b>Bières trappistes</b>			<b>Bières fruitées</b>		
Chimay bleue		5,3	Hoegaarden rosée	25 cl	3,6
Orval		5,9	Lindemans pêche	25 cl	3,6
Rochefort 8°		5,6	Liefmans fruitesse	25 cl	3,7
Rochefort 10°		5,9	Kriek Extra	25 cl	3,6
Westmalle triple		4,6			
<b>Bières d'Abbaye</b>			<b>Autres bières</b>		
Saint Feuillien Grand Cru		4,9	Hoegaarden blanche	25 cl	3,4
Val Dieu brune		5,2	Carlsberg	25 cl	3,1
Leffe brune	33cl	4,3	Jupiler 0,0%	25cl	2,8
			Smash (liégeoise)	33 cl	4,5

## BOISSONS CHAUDES

<b>Cafés</b>	
Expresso . . . . .	2,60
Café Lungo . . . . .	2,60
Décaféiné Lungo . . . . .	2,60
Double expresso . . . . .	5,00
Cappuccino italien (Mousse de lait) . . . . .	3,20
Cappuccino viennois (Chantilly) . . . . .	3,50
Latte macchiato . . . . .	3,50
Irish coffee . . . . .	9,50

<b>Thés</b>	
Thé vert (nature) bio	2,90
Thé vert Jasmin . . . . .	2,90
Thé menthe bio <i>Oasis du désert</i> . . . . .	2,90
Thé menthe fraîche . . . . .	3,60
Thé Earl Grey . . . . .	2,90
Rooibos nature . . . . .	2,90
Thé noir, tranches de citron . . . . .	3,00

<b>Infusions</b> . . . . .	2,90
<i>Camomille, verveine, tilleul, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï...</i>	

## LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft . . . . . 1,6 + Accompagnement pressé (orange ou citron) 2

<b>Whisky</b>		<b>Liqueurs</b>	
Johnnie Walker . . . . .	6	Amaretto Disaronno . . . . .	6
J&B . . . . .	6	Cointreau . . . . .	6,5
Glenfiddich . . . . .	7	Grand Marnier . . . . .	7,5
Macallan . . . . .	9,6	Mandarine Napoleon . . . . .	6
Bowmore . . . . .	7,5	Chartreuse . . . . .	7,5
Oban . . . . .	8,5	Limoncello Francoli . . . . .	6
Belgian Owl . . . . .	9,5	Bailey's . . . . .	6,5
		Tia Maria (Café) . . . . .	6,5
<b>Bourbons</b>		<b>Rhum</b>	
Jack Daniel's . . . . .	6,5	Diplomatico reserva exclusif . . . . .	8,5
Bulliet 45° . . . . .	7,5		

## LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

<b>Bulles</b>		<b>verre</b>	<b>bout.</b>
Champagne Pommery Brut Silver		10	55
Prosecco Brut, Sartori, Italie		6,5	35
<b>Blancs</b>			
Languedoc, Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2018		6,8	34
Vallée de la Loire, Chateaux Favray, Pouilly fumé, 2018		6,8	33
Veneto, Garganega di Verona, SenzaFine, 2018		5,8	29
Toscane, Vermentino, 2018		8,5	39
<b>Rosés d'été</b>			
Côtes de Provence – M de Minuty, 2018		6,5	34
Summertime de la Gordonne		4,8	27
La note Bleue des Maîtres Vignerons de St-Tropez		5	29
Senequier Saint Tropez de la Gordonne		—	34
<b>Rouges</b>			
Bordeaux, Côtes de Blaye, Chateau Maine Blanc 2017		5,5	21
Vallée du Rhône, Côtes-du-Rhone, 2018		5,8	29
Abruzes, Montepulciano, 2018		6,8	33
Venetie, Valpolicella, 2019		7	35

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zéro . . . . .	20 cl	2,6
Sprite, Fanta . . . . .	20 cl	2,6
Gini . . . . .	20 cl	3
Schweppes soda . . . . .	20cl	3
Schweppes tonic . . . . .	25 cl	3
Schweppes agrum's, Zero . . . . .	25 cl	3
Finley pamplemousse . . . . .	25 cl	3
Schweppes Premium . . . . .	25 cl	4
<i>Lavande, Poivre rose, Hibiscus, Ginger beer, Matcha, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		
Perrier – Perrier citron . . . . .	20cl	2,8
Ice Tea, green, pêche . . . . .	25cl	2,8
Fuze Tea Mango, Hibiscus . . . . .	25 cl	2,9
Liégeois . . . . .	20cl	3
Sirops (menthe, grenadine, cassis) . . . . .		0,9
Thé glacé maison . . . . .	25 cl	4

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille . . . . .	20 cl	3,5
<i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Fraise, Ace</i>		
Jus orange frais . . . . .	20 cl	4,5
Jus citron frais . . . . .	20 cl	4,5
Jus de pomme bio Atelier Constant Berger . . . . .	25 cl	4

## EAUX

Spa – Bru . . . . .	25 cl	2,5
Bru plate — Bru pet . . . . .	50 cl	4,6
Spa – Bru . . . . .	100 cl	6,9
San Pellegrino . . . . .	50 cl	4,9

<b>Whisky</b>		<b>Liqueurs</b>		<b>Digestifs</b>	
Johnnie Walker . . . . .	6	Amaretto Disaronno . . . . .	6	Pékèt des Houyeux . . . . .	5
J&B . . . . .	6	Cointreau . . . . .	6,5	Grappa invecchiata . . . . .	6
Glenfiddich . . . . .	7	Grand Marnier . . . . .	7,5	Grappa Amarone Bonollo . . . . .	9
Macallan . . . . .	9,6	Mandarine Napoleon . . . . .	6	Cognac Rémy Martin VSOP . . . . .	9
Bowmore . . . . .	7,5	Chartreuse . . . . .	7,5	Armagnac . . . . .	6,9
Oban . . . . .	8,5	Limoncello Francoli . . . . .	6	Calvados . . . . .	6,9
Belgian Owl . . . . .	9,5	Bailey's . . . . .	6,5	Marc de Gewurtztraminer . . . . .	6,9
		Tia Maria (Café) . . . . .	6,5	Tequila Patron Blanco . . . . .	7
<b>Bourbons</b>		<b>Rhum</b>		Sambuca . . . . .	6,5
Jack Daniel's . . . . .	6,5	Diplomatico reserva exclusif . . . . .	8,5		
Bulliet 45° . . . . .	7,5				