

## APÉRITIFS

<b>Apéritifs</b>		Martini blanc, rouge	8,0
Kir sauvignon	8,0	Campari orange	9,0
Apérol Spritz	12,0	Pisang orange	8,0
Italicus Spritz	12,0	Ricard	8,0
Sarti Spritz	12,0	Cynar	8,0
Mojito	12,0	Gancia	8,0
Picon vin blanc	8,0	Jurançon Moelleux	9,0
Pineau des Charentes	8,0	<b>Apéritifs sans alcool</b>	
Porto rouge, blanc/Sherry	8,0	Crodino Spritz	8,0
		Gin Ceder's Crisp Tonic	12,0
		Virgin Mojito	10,0

## BIÈRES

<b>Bières à la pression</b>		<b>Spéciales blondes</b>	
Jupiler	25 cl 3,5	Chouffe	33 cl 6,0
Jupiler	33 cl 4,5	Duvel	33 cl 6,0
Smash	33 cl 4,5	Redoutable	33 cl 7,5
Triple Karmeliet	33 cl 6,5	Tripick, 6°	33 cl 7,0
Curtius ( <i>bière liégeoise</i> )	25 cl 6,0	<b>Bières fruitées</b>	
Scotch C.T.S.	25 cl 5,0	Hoegaarden rosée	25 cl 4,0
<b>Bières trappistes</b>		Lindemans pêcheresse	25 cl 5,0
Chimay bleue	6,5	Liefmans fruitesse	25 cl 5,0
Orval	7,5	Liefmans Kriek-Brut	25 cl 5,0
Rocheport 8°	6,5	Kriek Extra BelleVue	25 cl 5,0
Rocheport 10°	7,5	<b>Autres bières</b>	
Rocheport triple	7,5	Hoegaarden blanche	25 cl 4,0
Westmalle triple	6,0	Carlsberg Premium Pils	25 cl 4,0
<b>Bières d'Abbaye</b>		Jupiler 0,0%	25 cl 3,5
Saint Feuillien Grand Cru	6,5	Gueuze Boon A l'Ancienne	25 cl 5,0
Val Dieu brune	6,0	Corne Triple	33 cl 6,0
Leffe blonde	33 cl 5,5	Leffe 0,0%	33 cl 5,0
Leffe brune	33 cl 5,5		

## BOISSONS CHAUDES

<b>Cafés</b>		<b>Thés</b>	
Expresso.....	3,50	☑ Thé vert (nature) bio	3,50
Café Lungo.....	3,50	Thé vert Jasmin.....	3,50
Décaféiné Lungo.....	3,50	☑ Thé menthe bio Oasis	
Double expresso.....	5,00	du désert.....	3,50
Cappuccino italien		☑ Thé menthe fraîche...	4,50
(Mousse de lait).....	4,00	Thé Earl Grey.....	3,50
Cappuccino viennois		Rooibos nature.....	3,50
(Chantilly).....	4,50	Thé noir Darjeeling,	
Lait chaud.....	3,00	tranches de citron....	4,00
Latte macchiato.....	4,50	<b>Infusions.....</b>	<b>3,50</b>
Irish coffee.....	12,00	Camomille, verveine, Orange	
Italian coffee.....	12,00	Royale, Lady dodo, Panier de	
French coffee.....	12,00	Grand-Maman, Masala Chaï..	
Vin chaud.....	7,50		

## LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft: 2,0 + Orange ou citron pressé: 2,5

<b>Whisky</b>		<b>Liqueurs</b>	
Johnnie Walker Black Label ..	11,0	Amaretto Disaronno .....	9,0
J&B.....	8,0	Amaro .....	9,0
Glenlivet.....	13,0	Cointreau .....	9,0
Scapa .....	18,0	Mandarine Napoleon .....	9,0
Ardbeg .....	18,0	Chartreuse verte .....	13,0
Port Charlotte .....	25,0	Chartreuse jaune.....	11,0
Belgian Owl.....	15,0	Limoncello .....	9,0
<b>Bourbons</b>		Bailey's .....	9,0
Jack Daniel's .....	8,0		
Horse with no name.....	13,0		

## LA SÉLECTION DE VINS

*Demandez conseil à notre sommelière & notre carte complète de vins.*

<b>Bulles</b>		<i>verre</i>	<i>bout</i>	<i>pot lyonnais</i>
Champagne Pommery Brut Silver		14,0	85	-
Prosecco Brut, Bedin, Italie		9,0	40	-
<b>Blancs</b>				
Olivier Mavit - Tandem Blanc – Chenin	9,00	51,0	36,0	
Côtes du Rhône – La Remejeanne 2024	8,5	48	31,0	
Dirringer – Alsace - Pur Jus 23 – Auxerrois	8,5	48	31,0	
Icare – Chardonnay – Côtes de Thongue	8,0	45,0	30,0	
<b>Rosés</b>				
Languedoc – Les Abrigans – Bigades 2023	9,5	54	37,0	
AOC Lubéron - Famille Perrin- 2023	8,0	45,0	30,0	
Côtes du Rhône – La Florane – A Fleur 2024	9,0	51,0	36,0	
<b>Rouges</b>				
Olivier Mavit -Languedoc – Tandem Rouge - Cinsault	9,5	54,0	37,0	
Côtes du Rhône – Domaine du Séminaire - Syrah	7,5	42,0	28,0	
DOC Negroamaro, Pouilles – I Muri – 2022	8,0	45,0	30,0	
Olivier Mavit -Languedoc – Grenache & Cinsault	8,5	48,0	31,0	

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Zéro .....	20 cl.....	3,5
Sprite, Fanta .....	20 cl.....	3,5
Schweppes tonic .....	25 cl.....	3,5
Schweppes agrum's, Zero .....	25 cl.....	3,5
Schweppes Premium .....	25 cl.....	6,0
<i>Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		
Fever-Tree .....	25 cl.....	6,0
<i>Mediterranean, Elderflower</i>		
Perrier .....	20 cl.....	3,5
Ice Tea, green, pêche .....	25 cl.....	3,5
Liégeois .....	20 cl.....	3,5
Sirops (menthe, grenadine, cassis) .....		1,0

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille.....	20 cl.....	4,0
<i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Pamplemousse</i>		
Jus orange frais .....	20 cl.....	6,0
Jus citron frais.....	20 cl.....	6,0
☑ Jus de pomme Bio Constant Berger, Aubel .....	20 cl.....	6,0
Vittel –San Pellegrino .....	25 cl.....	3,0
Vittel – San Pellegrino .....	50 cl.....	5,0
Vittel – San Pellegrino .....	100 cl.....	8,0

<b>Rhum</b>		<b>Digestifs</b>	
La Hechicera .....	15,0	Pékèt des Houyeux .....	7,0
Saint James fleur de canne ..	11,0	Grappa invecchiata .....	9,0
Saint James 12 ans .....	12,0	Cognac Rémy Martin VSOP ..	12,0
<b>Eaux de vie</b>		Armagnac Grand Assemblage ..	12,0
Poire Williams .....	10,0	Calvados Drouin VSOP.....	12,0
Eau de villé .....	10,0	Marc de Gewurtztraminer .....	10,0
<b>Vodka</b>		Sambuca .....	9,0
Ketel One .....	10,0		
Absolut Blue .....	9,0		

CARTE DU RESTAURANT

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, Mai 2026

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

## LES SUGGESTIONS

En Entrée,	
Asperges vertes – Mousseline – Crudo & Noix	21,0
En Plat,	
Asperges à la flamande ( supp. Saumon ou Prosciutto + 5)	25,0
Burrata crémeuse – Tomates du soleil	21,0
Gambas grillés – taboulé & vinaigrette aux agrumes	26,0
Ris de veau – Risotto crémeux & asperges	32,0

## LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Boulets à la liégeoise servis en cocotte, <i>frites, salade</i>	22,0
Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	24,0
Bouchée à la reine, <i>frites</i>	22,0
Hamburger d'Angus beef, bacon, <i>frites, roquette</i>	24,5
Cheese Burger d'Angus beef, bacon <i>frites, roquette</i>	25,5
Pièce de bœuf « façon Tagliata », <i>roquette et parmesan</i>	29,0
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), <i>béarnaise maison</i>	38,0
Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	29,0
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	24,0
Chicons au gratin, <i>purée</i>	22,0
Magret de canard, <i>jus corsé, gratin Dauphinois et chicons</i>	31,0
Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes	24,5
Polpettes d'aubergines, coulis de tomates, parmesan	25,0

## LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i> . . . . .	30,0	Marmite du pêcheur . . . . .	33,0
Cabillaud rôti, beurre tomate, <i>flan d'épinard</i> . . . . .	30,0	Composition de poissons, moules, gambas et petits légumes	
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge, <i>pâtes</i> . . . . .	32,0	Barbue en croûte de homard, <i>pâtes fraîches</i> . . . . .	41,0
Aile de raie aux câpres, <i>flan d'épinard</i> . . . . .	33,0	Turbotin, <i>chicons caramélisés, purée</i> . . . . .	37,0
Saumon grillé au romarin . . . . .	30,0	Sole meunière accompagnement au choix . . . . .	pdj

## LES ENTRÉES

Assiette à partager (2 personnes)	15,0
Grande assiette de charcuteries à partager . . . . .	24,0
Fondus au fromage . . . . .	8,0
Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon » . . . . .	24,0
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan . . . . .	19,0
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret fumé . . . . .	22,0
Terrine de foie gras d'oie (50 g), toast brioché, chutney . . . . .	24,0
Jambon Bellota (40 g ou 70 g) . . . . .	19 / 29,5
Croquettes de crevettes grise . . . . .	22,0
Croquettes aux fromages . . . . .	19,0

Le vin en suggestion du moment :



Heimann — Porkolab Kadarka : 9.5€

Un vin rouge hongrois doté d'une belle fraîcheur, aux notes de petits fruits rouges croquants et gourmands. Il accompagnera parfaitement notre suggestion de ris de veau, mais aussi certains poissons à la carte, comme le bar à la plancha !

Le saviez-vous ?

Il existe principalement 3 méthodes pour faire du vin rosé :

### La macération courte :

On laisse les peaux des raisins rouges en contact avec le jus pendant quelques heures seulement.

Plus le contact est long, plus le rosé est foncé et aromatique.

### Le pressurage direct

Les raisins rouges sont pressés immédiatement, comme pour un vin blanc.

Donne des rosés très pâles, légers et frais.

### L'assemblage

On mélange un peu de vin rouge avec du vin blanc.

