

GRAND CAFÉ DE LA GARE

CARTE DU RESTAURANT

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, JANVIER 2024

ÉDITION N° 0011

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

L'APERITIF MAISON

BASIL MALFLY

Gin malfly, citron, basilic 10,90

APERITIF SANS ALCOOL

Jus de Maracuja, citron vert 08,00

COCKTAIL SIGNATURE

MALFY COAST

Gin orange, ElderFlower 12,50

Assiette à partager (2 personnes) 14,0

Grande assiette de charcuterie

à partager 23,0

Jambon Bellota, 40 g 18,0

Tapenade d'olives sur toasts 6,0

Rillettes du Mans, toasts 9,0

Fondus au fromage 7,0

Le Menu du Moment — 49,90 €

La soupe à l'Oignon gratinée au Comté

La Côte de Porc Ibérique, choux de Bruxelles caramélisés,
amandes effilées, purée aux Herbes Fraîches et sauce à la Sauge

Entremet Mousse Praliné Noisette

LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Servis en 10': ♥ Boulets à la liégeoise servis en cocotte, frites, salade 20,5

Filet américain façon tartare, frites, salade 23,0

Bouchée à la reine, frites 19,5

Hamburger d'Angus beef, bacon, frites, roquette 21,0

Cheese Burger d'Angus beef, bacon frites, roquette 22,0

Pièce de bœuf « façon Tagliata », roquette et parmesan 27,0

Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), béarnaise maison 34,0

Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes /pers. 37,0

Rognons de veau à la liégeoise, pommes sautées 26,0

♥ Blanquette de veau aux légumes, pomme nature 22,5

Confit de cuisses de canette, pommes à l'ail 25,0

Andouillette charcutière A.A.A.A. moutarde à l'ancienne, frites 22,0

Chicons au gratin, purée 21,0

♥ Magret de canard, sauce à l'orange, chicons caramélisés, gratin 29,0

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc,
panaché de légumes 27,0

♥ Cabillaud rôti au beurre tomate,
légumes grillés 34,0

Bar à la plancha, aubergines grillées
et sauce vierge, pâtes 29,5

Aile de raie aux câpres 29,5

Saumon grillé au romarin 28,0

Marmite du pêcheur 28,0

Composition de poissons, moules,
gambas et petits légumes

♥ Barbue en croûte de homard,
pâtes fraîches 38,0

Turbotin, chicons caramélisés,
purée 35,0

♥ ½ Homard, beurre citron aux
herbes, pâtes fraîches 39,0

LES ENTRÉES (EN GARE)

♥ ½ Homard en Bellevue
mayonnaise maison, cocktail 34,5

♥ Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon » 20,5

Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan 18,0

Gravlax de Saumon,
crème aigrette, crouton au thym 19,0

Salade de caille aux raisins,
foie gras, magret fumé 19,0

Terrine de foie gras d'oie (50 g),
toast brioché, chutney 22,5

Jambon Bellota (70 g) 29,5

♥ Croquettes de crevettes grises de Rudy 21,0

Fondus au Fromage de Herve 15,0

Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage 14,5

SUGGESTIONS D'HIVER

Suprême de Pintade fondant, sauce au Foie gras, purée
de Céleri, Champignons sautés et en Espuma ... 32,5

Onglet de Bœuf Marchand de vin, échalote 28,5

La Côte de Porc Ibérique, choux de Bruxelles
caramélisés, amandes effilées, purée aux Herbes
Fraîches et sauce à la Sauge 24,9

en Dessert,

Entremet Mousse Praliné Noisettes, 10,5

Tarte Citron Meringue 12,5

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Pennes aux légumes, épices ras-el-hanout — 19,0

Assiette de légumes grillés — 19,0

Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes — 19,5

LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets
de saison (boule) 4,00

Crème brûlée 10,50

♥ Tarte fine aux pommes 12,50

♥ Café Liégeois 10,50

Mousse au chocolat 10,50

Dame blanche 10,50

Dame noire 10,50

Coupe Colonel (sorbet citron avec Eau de
Villé) 11,00

Irish coffee 12,00

Salade de fruits du moment 10,00

Sélection de fromages 15,00

Pour un meilleur service :

À limité à 4 plats
différents.

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.
La composition des plats et des produits peut varier à tout
moment.

APÉRITIFS

| | | | |
|---------------------------|------|------------------------------|------|
| Apéritifs | | Martini blanc, rouge | 7,0 |
| Apéritif maison | 8,0 | Campari orange | 8,5 |
| Kir sauvignon | 7,5 | Pisang orange | 7,5 |
| Apérol Spritz | 9,5 | Ricard | 7,5 |
| Italicus Spritz | 12,0 | Cynar | 7,0 |
| Mojito | 10,9 | Gancia | 7,0 |
| Picon vin blanc | 7,5 | Jurançon Moelleux | 9,0 |
| Pineau des Charentes | 7,5 | Apéritifs sans alcool | |
| Porto rouge, blanc/Sherry | 7,0 | Crodino Spritz | 7,5 |
| | | Gin Ceder's Crisp Tonic | 10,5 |
| | | Virgin Mojito | 9,0 |

BIÈRES

Bières à la pression

| | | |
|---------------------------|-------|-----|
| Jupiler | 25 cl | 3,2 |
| Jupiler | 33 cl | 4,2 |
| Leffe blonde | 33 cl | 4,6 |
| Triple Karmeliet | 33 cl | 6,5 |
| Curtius (bière liégeoise) | 25 cl | 5,6 |
| Scotch C.T.S. | 25 cl | 4,6 |

Bières trappistes

| | | |
|------------------|--|-----|
| Chimay bleue | | 6,2 |
| Orval | | 7,5 |
| Rochefort 8° | | 6,5 |
| Rochefort 10° | | 7,5 |
| Rochefort triple | | 5,8 |
| Westmalle triple | | 5,8 |

Bières d'Abbaye

| | | |
|---------------------------|-------|-----|
| Saint Feuillien Grand Cru | | 6,5 |
| Val Dieu brune | | 6,0 |
| Leffe brune | 33 cl | 5,5 |

Spéciales blondes

| | | |
|-------------|-------|-----|
| Chouffe | 33 cl | 6,0 |
| Duvel | 33 cl | 5,8 |
| Redoutable | 33 cl | 7,3 |
| Tripick, 6° | 33 cl | 6,8 |

Bières fruitées

| | | |
|----------------------|-------|-----|
| Hoegaarden rosée | 25 cl | 4,0 |
| Lindemans pêche/rose | 25 cl | 4,6 |
| Liefmans fruitesse | 25 cl | 4,6 |
| Liefmans Kriek-Brut | 25 cl | 4,6 |
| Kriek Extra BelleVue | 25 cl | 4,6 |

Autres bières

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| Hoegaarden blanche | 25 cl | 3,7 |
| Carlsberg Premium Pils | 25 cl | 3,9 |
| Jupiler 0,0% | 25 cl | 3,5 |
| Smash (liégeoise) | 33 cl | 6,6 |
| Gueuze Boon A l'Ancienne | 25 cl | 4,2 |
| Corne Triple | 33 cl | 5,8 |
| Leffe 0,0% | 33 cl | 4,9 |

25

BOISSONS CHAUDES

Cafés

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Expresso | 3,00 |
| Café Lungo | 3,00 |
| Décaféiné Lungo | 3,00 |
| Double expresso | 5,00 |
| Cappuccino italien (Mousse de lait) | 4,00 |
| Cappuccino viennois (Chantilly) | 4,50 |
| Lait chaud | 3,00 |
| Latte macchiato | 4,50 |
| Irish coffee | 10,00 |
| Italian coffee | 10,00 |
| French coffee | 10,00 |
| Vin chaud | 7,50 |

Thés

| | |
|--|-------------|
| Thé vert (nature) bio | 3,50 |
| Thé vert Jasmin | 3,50 |
| Thé menthe bio Oasis du désert | 3,50 |
| Thé menthe fraîche | 4,20 |
| Thé Earl Grey | 3,50 |
| Rooibos nature | 3,50 |
| Thé noir Darjeeling, tranches de citron | 4,00 |
| Infusions | 3,50 |
| Camomille, verveine, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Masala Chai... | |

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

LES ALCOOLS

Whisky

| | |
|----------------------------|------|
| Johnnie Walker Black Label | 10,9 |
| J&B | 8,0 |
| Glenlivet | 12,9 |
| Scapa | 16,9 |
| Ardbeg | 16,9 |
| Port Charlotte | 29,9 |
| Belgian Owl Green Inedite | 24,9 |

Bourbons

| | |
|--------------------|------|
| Jack Daniel's | 8,0 |
| Horse with no name | 12,9 |

Liqueurs

| | |
|--------------------|------|
| Amaretto Disaronno | 8,0 |
| Amaro | 8,0 |
| Cointreau | 8,0 |
| Mandarine Napoleon | 8,0 |
| Chartreuse verte | 12,5 |
| Chartreuse jaune | 10,5 |
| Limoncello | 8,0 |
| Bailey's | 8,0 |

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

Bulles

| | verre | bout | pot lyonnais |
|--------------------------------|-------|------|--------------|
| Champagne Pommery Brut Silver | 14,0 | 79 | - |
| Prosecco Brut, Sartori, Italie | 9,0 | 40 | - |

Blancs

| | | | |
|--|-----|------|------|
| IGP Pays d'Oc, Domaine Altugnac, Chardonnay - 2021 | 8,0 | 35,0 | 25,0 |
| AOC Duché d'Uzes, Dom. Roquevinière - 2021 | 8,0 | 35,0 | 25,0 |
| VDP Val de Montferrand, Bergerie de l'Hortus - 2021 | 9,0 | 45,0 | 35,0 |
| AOC Pouilly-Fumé, Château Favray - 2021 | 9,5 | 49,0 | 35,0 |
| Cuvée de Silex, Vouvray, les Aubuissières, B.Fouquet | 8,0 | 38,0 | - |

Rosés

| | | | |
|---|-----|------|------|
| AOC Côtes de Provence - M de Minuty - 2022 | 9,5 | 49,0 | 35,0 |
| IGP Sable de Camargue Dom.Royal de Jarras - Secret of Pink - 2021 | 8,0 | 35,0 | 25,0 |

Rouges

| | | | |
|--|-----|------|------|
| AOC Côte du Rhône réserve - Famille Perrin - 2020 | 8,0 | 38,0 | 29,0 |
| VDF Zinzolin - Valérie Courreges - 2019 | 9,0 | 45,0 | 35,0 |
| DOC Montepulciano d'Abruzzo - Collefrisio - 2021 | 8,0 | 38,0 | 29,0 |
| INTEMPOREL Rouge, Domaine Aymard, Ventoux | 8,0 | 35,0 | - |
| Hérault, Domaine La Croix Gratiot, Rouge Cerise 2021 | 8,0 | 38,0 | 29,0 |

BOISSONS FRAICHES

| | | |
|--|-------|-----|
| Coca-Cola, Zéro | 20 cl | 3,0 |
| Sprite, Fanta | 20 cl | 3,1 |
| Schweppes tonic | 25 cl | 3,5 |
| Schweppes agrum's, Zero | 25 cl | 3,5 |
| Schweppes Premium | 25 cl | 5,9 |
| <i>Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic</i> | | |
| Fever-Tree | 25 cl | 5,9 |
| <i>Mediterranean, Elderflower</i> | | |
| Perrier - Perrier citron | 20 cl | 3,1 |
| Ice Tea, green, pêche | 25 cl | 3,1 |
| Liégeois | 20 cl | 3,5 |
| Sirops (menthe, grenadine, cassis) | | 0,9 |

JUS DE FRUITS

| | | |
|---|--------|-----|
| Jus de fruits en bouteille | 20 cl | 3,8 |
| <i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Pamplemousse</i> | | |
| Jus orange frais | 20 cl | 5,9 |
| Jus citron frais | 20 cl | 5,9 |
| Thé vert bio Constant Berger, Aubel | 20 cl | 5,9 |
| Vittel - San Pelligrino | 25 cl | 3,1 |
| Vittel - San Pelligrino | 50 cl | 5,0 |
| Vittel - San Pelligrino | 100 cl | 8,0 |