

APÉRITIFS

Apéritifs		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	Apéritifs sans alcool	
Porto rouge, blanc/Sherry	8,0	Crodino Spritz	8,0
		Gin Ceder’s Crisp Tonic	12,0
		Virgin Mojito	10,0

BIÈRES

Bières à la pression		Spéciales blondes	
Jupiler	25 cl 3,5	Chouffe	33 cl 6,0
Jupiler	33 cl 4,5	Duvel	33 cl 6,0
Smash	33 cl 5,5	Redoutable	33 cl 7,5
Triple Karmeliet	33 cl 6,5	Tripick, 6°	33 cl 7,0
Curtius (bière liégeoise)	25 cl 6,0	Bières fruitées	
Scotch C.T.S.	25 cl 5,0	Hoegaarden rosée	25 cl 4,0
Bières trappistes		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
Rochefort 8°	6,5	Kriek Extra BelleVue	25 cl 5,0
Rochefort 10°	7,5	Autres bières	
Rochefort triple	7,5	Hoegaarden blanche	25 cl 4,0
Westmalle triple	6,0	Carlsberg Premium Pils	25 cl 4,0
Bières d’Abbaye		Jupiler 0,0%	25 cl 3,5
Saint Feuillien Grand Cru	6,5	Smash (liégeoise)	33 cl 7,0
Val Dieu brune	6,0	Gueuze Boon A l’Ancienne	25 cl 5,0
Leffe blonde	33 cl 5,5	Corne Triple	33 cl 6,0
Leffe brune	33 cl 5,5	Leffe 0,0%	33 cl 5,0

BOISSONS CHAUDES

Cafés	Thés
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	Infusions 3,50
Irish coffee..... 12,00	
Italian coffee..... 12,00	Camomille, verveine, Orange
French coffee..... 12,00	Royale, Lady dodo, Panier de
	Grand-Maman, Masala Chaï..
Vin chaud..... 7,50	

LES ALCOOLS

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

Whisky	Liqueurs
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
	Bailey’s 9,0
Bourbons	
Jack Daniel’s 8,0	
Horse with no name 13,0	

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

Bulles	verre	bout	pot lyonnais
Champagne Pommery Brut Silver	14,0	85	-
Prosecco Brut, Bedin, Italie	9,0	40	-
Blancs			
IGP Pays d’Oc, Haut-Lirou, Chardonnay - 2024	8,0	35,0	25,0
IGP Terres Blanches, Muscat sec, Pays d’Oc - 2023	8,0	35,0	25,0
VDP Val de Montferrand, Bergerie de l’Hortus - 2023	9,0	45,0	35,0
AOC Pouilly-Fumé, Château Favray - 2023	9,5	55,0	39,0
Rosés			
AOC Côtes de Provence – M de Minuty – 2022	9,5	49,0	35,0
AOC Lubéron - Famille Perrin- 2023	8,0	35,0	25,0
Rouges			
AOC Côte du Rhône réserve – Famille Perrin - 2023	8,0	38,0	29,0
Syrah, Les vignes d’à Côté – Yves Cuilleron – 2023	8,0	38,0	29,0
DOC Negroamaro, Pouilles – I Muri – 2022	8,0	38,0	29,0
Hérault, Domaine La Croix Gratiot, Rouge Cerise 2022	8,0	38,0	29,0

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
Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic
Fever-Tree 25 cl. 6,0
Mediterranean, Elderflower
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
Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Pamplemousse

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

Rhum	Digestifs
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
	Armagnac Grand Assemblage .. 12,0
Eaux de vie	Calvados Drouin VSOP 12,0
Poire Williams 10,0	Marc de Gewurtztraminer 10,0
Eau de villé 10,0	Sambuca 9,0

Vodka
Ketel One 10,0
Absolut Blue 9,0

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

L'APERITIF MAISON

MONA LISA 12,00

Chartreuse jaune, jus d'orange, tonic

SUMMER GIMBER N/A 9,00

San Pellegrino, citron vert, Gimber

Lilly

SUMMER GIMBER 14,00

Rhum brun, citron vert, Gimber Lilly

NEGRONI Classico 15,00

Campari, Vermouth del Professore, gin

Bobby's

Assiette à partager (2 personnes) 15,0

Grande assiette de charcuterie

à partager 24,0

Jambon Bellota, 40 g 19,0

Tapenade d'olives sur toasts 8,0

Rillettes du Mans, toasts 9,0

Fondus au fromage 8,0

LES PLATS
D'ICI & D'AILLEURS

Boulets à la liégeoise servis en cocotte, frites, salade 22,0

Filet américain façon tartare, frites, salade 24,0

Bouchée à la reine, frites 22,0

Hamburger d'Angus beef, bacon, frites, roquette 24,0

Cheese Burger d'Angus beef, bacon frites, roquette 25,0

Pièce de bœuf « façon Tagliata », roquette et parmesan 29,0

Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), béarnaise maison 36,0

Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes p/pers. 39,0

Rognons de veau à la liégeoise, pommes sautées 29,0

Blanquette de veau aux légumes, pomme nature 24,0

Andouillette charcutière A.A.A.A. moutarde à l'ancienne, frites 25,0

Chicons au gratin, purée 22,0

Magret de canard, sauce Marsala, gratin dauphinois et légumes du jour 31,0

LES POISSONS
DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc,
panaché de légumes 30,0

Cabillaud rôti, beurre tomate, flan
d'épinard 30,0

Bar à la plancha, aubergines grillées et
sauce vierge, pâtes 32,0

Aile de raie aux câpres, flan d'épinard
..... 33,0

Saumon grillé au romarin 30,0

Marmite du pêcheur 33,0
Composition de poissons, moules, gambas
et petits légumes

Barbue en croûte de homard,
pâtes fraîches 41,0

Turbotin, chicons caramélisés, purée,
..... 37,0

½ Homard, beurre citron aux herbes,
pâtes fraîches 52,0

Sole meunière accompagnement au
choixpdj

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

LES ENTRÉES (EN GARE)

½ Homard en Bellevue
mayonnaise maison, cocktail 45,0
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 (70 g) 29,5
Croquettes de crevettes grises de Rudy 22,0
Croquettes de Herve 19,0
Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage ... 17,0

SUGGESTIONS

En Entrée,

Tartare de saumon fumé, agrumes, gel de pommes et
aneth.....24,0
Tartelette d'artichauts, vinaigrette d'été.....21,0
Asperges poêlées, mousseline et Bellota.....23,0

En Plat,

Asperges à la flamande ou vinaigrette.....25,0
Suprême de volaille jaune, mousseline de brocolis et
asperges, jus corsé.....28,0
Pluma Ibérique, polenta et espuma de maïs.....28,0
Vol au Vent Royal.....37,0

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes – 24,0
Polpettes d'aubergines, coulis de tomates, parmesan – 25,0

LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets
de saison(boule) 4,00
Crème brûlée.....12,00
Tarte fine aux pommes.....13,00
Café Liégeois..... 11,00
Mousse au chocolat.....11,00
Moelleux au chocolat.....13,00

Dame blanche.....12,00
Dame noire.....12,00
Coupe Colonel(sorbet citron avec Eau de
Villée).....14,00
Irish coffee.....12,00
Salade de fruits du moment.....11,00
Coupe brésilienne.....12,00

Tarte Citron Meringuée 13,00
Sélection de fromages 15,00

Pour un meilleur service :
À partir de 10 couverts à table, choix limité à 4 entrées et 4 plats
différents.
Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.
La composition des plats et des produits peut varier à tout
moment.