APÉRITIFS

Apéritifs

Kir sauvignon	8,0
Apérol Spritz	12,0
Italicus Spritz	12,0
Sarti Spritz	12,0
Mojito	12,0
Picon vin blanc	8,0
Pineau des Charentes	8,0
Porto rouge, blanc/Sherry	8,0
Martini blanc, rouge	8,0
Campari orange	9,0
Pisang orange	8,0
Ricard	8,0
Cynar	8,0
Gancia	8,0
Jurançon Moelleux	9,0

Apéritifs sans alcool

Crodino Spritz	8,0
Gin Ceder's Crisp Tonic	12,0
Virgin Mojito	10,0

BIÈRES

Bières à la pression

Jupiler	25 cl	3,5
Jupiler	33 cl	4,5
Smash	33 cl	5,5
Triple Karmeliet	33 cl	6,5
Curtius *(bière liégeoise)*	25 cl	6,0
Scotch C.T.S.	25 cl	5,0

Bières trappistes

Chimay bleue		6,5
Orval		7,5
Rochefort 8°		6,5
Rochefort 10°		7,5
Rochefort triple		7,5
Westmalle triple		6,0

Bières d'Abbaye

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

Spéciales blondes

Chouffe	33 cl	6,0
Duvel	33 cl	6,0
Redoutable	33 cl	7,5
Tripick, 6°	33 cl	7,0

Bières fruitées

Hoegaarden rosée	25 cl	4,0
Lindemans pêcheresse	25 cl	5,0
Liefmans fruitesse	25 cl	5,0
Liefmans Kriek-Brut	25 cl	5,0
Kriek Extra BelleVue	25 cl	5,0

Autres bières

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

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso	3,50
Café Lungo	3,50
Décaféiné Lungo	3,50
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	12,00
Italian coffee	12,00
French coffee	12,00
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 fraiche	4,50
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 Chaï…

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

LES ALCOOLS

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

Whisky

Johnnie Walker Black Label	11,0
J&B	8,0
Glenlivet	13,0
Scapa	18,0
Ardbeg	18,0
Port Charlotte	25,0
Belgian Owl	15,0

Bourbons

Jack Daniel's	8,0
Horse with no name	13,0

Liqueurs

Amaretto Disaronno	9,0
Amaro	9,0
Cointreau	9,0
Mandarine Napoleon	9,0
Chartreuse verte	13,0
Chartreuse jaune	11,0
Limoncello	9,0
Bailey's	9,0

Rhum

La Hechicera	15,0
Saint James fleur de canne	11,0
Saint James 12 ans	12,0

Eaux de vie

Poire Williams	10,0
Eau de villé	10,0

Vodka

Ketel One	10,0
Absolut Blue	9,0

Digestifs

Pékèt des Houyeux	7,0
Grappa invecchiata	9,0
Cognac Rémy Martin VSOP	12,0
Armagnac Grand Assemblage	12,0
Calvados Drouin VSOP	12,0
Marc de Gewurtztraminer	10,0
Sambuca	9,0

WIFI:
GRAND CAFÉ DE
LA GARE—GUEST
4567891230

CUISINE OUVERTE
DE 11H.45
À 14H.00
ET
DE 18H.00
À 21H.00

GRAND CAFÉ DE LA GARE

CARTE DU RESTAURANT

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, Juin 2025

ÉDITION Nº 0039

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

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
Fondus au fromage 8,0

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

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.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 SUGGESTIONS

En Entrée,

Carpaccio de saumon à l'aneth, pickles de radis et concombres, fromages frais aux herbes.....22,0

Solettes panées, salade et pickles, tartare maison....18,0

En Plat,

Volaille jaune basse température, mousseline de betteraves au Porto, espuma petits pois, jus corsé...27,0

Spare Ribs, mais grillé, Sauce barbecue.....26,0

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 choix .....pdj

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 brulée.....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.

Chef de cuisine : Nell Digneff /Jeremy Kassai