

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 4,5	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	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

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 - 2024	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	39,0	25,0
☑IGP Sable de Camargue – Secret of Pink - 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
Sud-Ouest, La Belle Equipe – 2023	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 DÉPARTS EN APÉRITIFS

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

L'APERITIF MAISON	
MONA LISA 12,00	
Chartreuse jaune, jus d'orange, tonic	
SUMMER GIMBER N/A 9,00	Assiette à partager (2 personnes) 15,0
San Pellegrino, citron vert, Gimber Lilly	Grande assiette de charcuterie à partager 24,0
SUMMER GIMBER 14,00	Jambon Bellota, 40 g 19,0
Rhum brun, citron vert, Gimber Lilly	Fondus au fromage 8,0
NEGRONI Classico 15,00	Duo Champagne-hûîtres 20,0
Campari, Vermouth del Professore, gin Bobby's	Duo Champagne-Bellota, 20g .. 25,0

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>	24,0
Cheese Burger d'Angus beef, bacon <i>frites, roquette</i>	25,0
Pièce de bœuf « façon Tagliata », <i>roquette et parmesan</i>	29,0
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), <i>béarnaise maison</i>	36,0
Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes <i>p/pers.</i>	39,0
Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	29,0
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	24,0
Andouillette charcutière A.A.A.A.A. <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	25,0
Chicons au gratin, <i>purée</i>	22,0
Magret de canard, <i>sauce fruits rouges, mille-feuille et poireaux fondants</i>	31,0

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	½ Homard, beurre citron aux herbes, <i>pâtes fraîches</i> 52,0
	Sole meunière accompagnement au choixpdj

LES ENTRÉES

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 Val-Dieu 19,0	
Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage..... 17,0	

LES SUGGESTIONS

En Entrée,	
Carpaccio de figes, Coppa, réduction vin rouge et crème balsamique	19,0
Ceviche de cabillaud, pickles de légumes, vinaigrette agrumes-mangue	22,0
Carpaccio de saumon à l'aneth, pickles de radis et concombres, fromages frais aux herbes	22,0
En Plat,	
Onglet de bœuf, sauce fine au Cognac, croquettes amandines	35,0
Turbot sauce mousseline, poireaux fondants	37,0
Spare Ribs, mais grillé, Sauce barbecue	26,0
Salades d'été : La César, La Grecque	22,0

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	Dame blanche.....12,00	Tarte Citron Meringuée 13,00
Crème brulée.....12,00	Dame noire.....12,00	Sélection de fromages 15,00
Tarte fine aux pommes.....13,00	Coupe Colonel(sorbet citron avec Eau de Villée).....14,00	
Café Liégeois..... 11,00	Irish coffee.....12,00	
Mousse au chocolat.....11,00	Salade de fruits du moment.....11,00	
Moelleux au chocolat.....13,00	Coupe brésilienne.....12,00	

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.