

APÉRITIFS

Apéritifs		Martini blanc, rouge	8,0
Kir sauvignon		Campari orange	9,0
Apérol Spritz		Pisang orange	8,0
Italicus Spritz		Ricard	8,0
Sarti Spritz		Cynar	8,0
Mojito		Gancia	8,0
Picon vin blanc		Jurançon Moelleux	9,0
Pineau des Charentes		Apéritifs sans alcool	
Porto rouge, blanc/Sherry		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 <i>(bière liégeoise)</i>	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
Rocheft 8°		6,5	Kriek Extra BelleVue	25 cl	5,0
Rocheft 10°		7,5	Autres bières		
Rocheft 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	
Irish coffee..... 12,00	Infusions 3,50
Italian coffee..... 12,00	
French coffee..... 12,00	Camomille, verveine, Orange
	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
<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

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

LES APERITIFS MAISON

SWEETY JUICY 9,00

Jus d’orange, grenadine, citron vert

SPICYTEANO 14,00

Vodka, Thé glacé, citron vert, Espuma
poire épices gingembre

NORMANDY 14,00

Calvados, sirop de poire, Ginger Ale

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

Duo Champagne-huitres 20,0

Duo Champagne-Bellota, 20g .. 25,0

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 Porto, gratin Dauphinois et choux vert* 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

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,

Velouté de châtaignes 15,0
Toast brioché aux champignons des bois 17,0
Carpaccio de saumon à l’aneth, pickles de radis et concombres,
fromages frais aux herbes 22,0

En Plat,

Râble de Lièvre, purée de céleri, champignons des bois, sauce
poivrade 36,0

Noix de Chevreuil, poires pochées et aïnelles, sauce Grand-veneur 36,0

Turbot sauce mousseline, poireaux fondants 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.