

Édition printemps 2022
Wifi:
Grand Café de la Gare—QUEST
4567891230

Nos horaires
Lundi à vendredi : 8 à 21h
samedi: 9 à 21h
Dimanche et jours fériés:
10 à 21h

Sodas

Coca-Cola, Light, Zero, 20 cl	2,6
Sprite, Fanta Orange	2,6
Schweppes Agrum's, Zero, Tonic, 25 cl	3
Schweppes Premium <i>Lavande, Poivre rose, Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale, Indian Premium</i>	4
Perrier – Perrier citron, 20 cl	2,8
Ice Tea pétillant, Green, Pêche, 25 cl	2,8
Liégeois	3
Cécémel, 20 cl	2,8

Jus de fruits

Jus de fruits en bouteille, 20 cl <i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Ace</i>	3,5
Jus orange frais, 20 cl	4,5
Jus citron frais, 20 cl	4,5

Eaux

Vittel – San Pelligrino, 25 cl	2,5
Vittel – San Pelligrino, 50 cl	4,6
Vittel – San Pelligrino, 1 litre	6,9
Sirop (menthe, grenadine)	0,9

BIÈRES

À la pression

Jupiler, 25 cl	2,6
Jupiler, 33 cl	3,2
Jupiler, 50 cl	4,8
Leffe blonde, 33 cl	4,3
Curtius, 25 cl (bière liégeoise)	4,5
Karmeliet triple, 33 cl	4,6
Scotch CTS, 25 cl	3,5
Mazout, Tango, Panaché, 25 cl	3
Mazout, Tango, Panaché, 33 cl	3,6

Trappistes

Chimay bleue, 33 cl	5,3
Orval, 33 cl (selon arrivage)	6,5
Rochefort 8°, 33 cl	5,6
Rochefort 10°, 33 cl	5,9
Rochefort triple, 33 cl	5,6
Westmalle triple, 33 cl	4,6

D'Abbaye

Saint Feuillien Grand cru, 33 cl	4,9
Val Dieu brune, 33 cl	5,2
Leffe Brune, 33 cl	4,2

Pour accompagner

Portion de fromage, 50 g	4,5
Portion de saucisson, 50 g	4,5
Portion mix saucisson, fromage, 50 g	4,5
Cornet de frites, mayonnaise maison	4,5
Cacahuètes	5

Régionales

Tripick 6°, 33 cl	4,9
Chouffe, 33 cl	4,9
Curtius, 37,5 cl	7,2
Smash, 33 cl (bière liégeoise)	4,5
Redoutable, 33 cl	5,9

Fruitées

Hoegaarden rosée, 25 cl	3,6
Lindemans pêche, 25 cl	3,6
Liefmans fruitesse, 25 cl	3,7
Kriek Extra, 25 cl	3,6
Duchesse de Bourgogne	4,9

Autres bières

Duvel, 33 cl	4,5
Hoegaarden blanche, 25 cl	3,4
Carlsberg, 25 cl	3,1

Sans alcool

Jupiler 0,0%, 25 cl	2,8
Leffe blonde 0,0%, 33 cl	4,5

COCKTAILS

Gins & Tonics

LieGin (43°) <i>Gin liégeois biologique aux parfums de mure et myrtilles, servi avec Schweppes Premium Hibiscus</i>	11
Bobby's (42°) <i>Gin néerlandais aux racines indonésiennes, frais et fruité, servi avec Schweppes Premium Lavander</i>	12
Hendricks (41,4°) <i>Grand classique anglais aux origines bulgares, garniture florale, servi avec Schweppes Premium Pink Pepper</i>	12
Bombay Sapphire (40°) <i>Gin botanique aux saveurs d'agrumes et d'épices, servi avec Schweppes Premium Original</i>	11
Apotek (40°) <i>Gin liégeois biologique aux agrumes infusés, servi avec Schweppes Premium Original</i>	11
Roku (43°) <i>Craft Gin premium japonais infusé de 6 herbes botaniques, servi avec Schweppes Premium Original</i>	13
The Botanist (46°) <i>Seul et unique gin de l'Île d'Islay (Écosse) à base de plantes qui poussent uniquement sur cette île, servi avec Schweppes Premium Pink Pepper</i>	13
Monkey 47 (47°) <i>Gin alliant les grandes traditions britanniques, les épices de l'Inde et le riche paysage de la Forêt Noire, servi avec Schweppes Premium Pink Pepper</i>	13

Cocktails

Moscow mule <i>Vodka, ginger beer, citron vert</i>	8
Mojito <i>Rhum blanc, sucre de canne, citron vert menthe fraîche</i>	9
Dark and stormy <i>Rhum brun spicy, ginger beer, citron vert</i>	8
Bloody mary <i>Vodka, jus de tomates, épices et tabasco</i>	8
Hugo <i>Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante</i>	8
Negroni Classico <i>Campari, Martini rouge, gin</i>	10
Sprite & Roll Fraise <i>Vodka, Sprite et sirop de fraise</i>	8
Pink Army <i>Gin Gordon, sirop d'orgeat, citron vert, Schweppes Premium Hibiscus</i>	8
Passionata <i>Rhum brun coulis passion, citron vert</i>	9,5
Caipirinha <i>Cachaca Leblon, citron vert</i>	9

Cocktails sans alcool

Virgin mojito <i>Tout d'un vrai mojito, sans alcool</i>	7
Sweet juicy <i>Jus d'orange nature, jus de cranberry</i>	6,5
Sprite and Roll <i>Sprite, citron vert et sirop de fraise</i>	6
Gin Ceder's Crisp Tonic <i>Notes de genièvre, concombre et camomille, servi avec du Schweppes Pink Pepper</i>	9
Crodino Spritz <i>Crodino Rosso et tonic</i>	6

APÉRITIFS

Traditionnels

Apéritif "Maison"	7,6
Kir sauvignon	5,5
Apérol Spritz	8
Italicus Spritz	9
Picon vin blanc	6
Pineau des Charentes	5
Porto rouge, blanc / Sherry	5
Martini blanc, rouge	5,5
Campari orange	6,5
Pisang orange	6,5
Ricard	5
Cynar	5
Gancia	5
Jurançon Moelleux	7,6
Blanc coca	6
Lillet Blanc Indian Tonic	8
Gin tonic (Gordon & Schweppes Indian)	9

Sans alcool

Crodino Rosso	4,5
Funny Pisang	5
Funny Tropical	5

SÉLECTION DE VINS

Bulles

verre / bout.

Champagne Pommery Brut Silver	12 / 60
Prosecco Brut, Sartori, Italie	6 / 30

Blancs

verre / bout.

Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2018	7,4 / 37
Domaine Altugnac, Chardonnay, 2019	5,4 / 27
Terre di Chieti, Collefrisio, Abruzze	6,30 / 31
Montagny, Cuvée « Buissonnier », 2019	6,6 / 33

Rosés

verre / bout.

Côtes de Provence, M de Minuty, 2018	7,6 / 38
Senequier Saint Tropez de la Gordonne	— / 34

Rouges

verre / bout.

Château Mongin, Rhône, 2019	5,6 / 28
Vivera, Terre Siciliane Rosso, 2018	6,7 / 33
Cairanne, famille Perrin, 2019	7,2 / 36
Rosso di Montepulciano, 2020	7,5 / 37

Vins de la maison

(rouge, blanc ou rosé)

Domaine Altugnac, Haute vallée de l'Aude

Verre	4,9
Pichet, 1/4 l	8,5
Pichet, 1/2 l	15,6
Pichet, 1 l	29,6

ALCOOLS & DIGESTIFS

Whiskys

Johnnie Walker	6
J & B	6
Scapa	8,5
Ardbeg	8,5
Port Charlotte	12,5
Glenlivet	8
Belgian Owl	8,5

Bourbons

Jack Daniel's	6,5
Bulliet 45°	6,5

Liqueurs

Amaretto Disaronno	6
Amaro	6
Cointreau	6,5
Mandarine Napoleon	6
Chartreuse	7,5
Limoncello	6
Bailey's	6,5
Tia Maria	6,5

Eaux de vie

Poire Williams	6,5
Eau de Villée	6,5
Marc de Gewurtztraminer	7

Rhum

Havana blanc / brun	5
Zacapa centenario 23 years	10,5
Gosling	7
Saint James 12 ans	9
Cachaca Leblon	9
Saint James Fleur de canne	7

Vodka

Ketel One	6,9
Grey Goose	9,5

Digestifs

Pékèt des Houyeux	5
Grappa invecchiata	6
Cognac Remy Martin VSOP	11
Armagnac XO	6,9
Calvados	6,9
Tequila Patron Blanco	7
Sambuca	6,5
Drambuie	5

Accompagnements

Accompagnement soft	1,6
Accompagnement pressé, orange ou citron	2

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Grains de café Magnifico sélectionnés par Charles Liégeois. Machine manuelle à expresso.

Ristretto	2,6
Espresso	2,6
Lungo	2,6
Lungo décaféiné	2,6
Double espresso	5
Cappuccino italien (Mousse de lait)	3,2
Cappuccino viennois (Chantilly)	3,5

Boissons chaudes

Chocolat chaud	4
Chocolat chaud viennois (Chantilly)	4,3
Lait chaud	2,4
Latte macchiato	4
Caramel macchiato	4,3
Speculoos macchiato	4,3
Noisette macchiato	4,3
Chocolat macchiato	4,3
Chaï Latte	4,3
Café ardennais / Hasselt	5,5
Irish/ French / Italian coffee	9,8

Thés

Thés et infusions sélectionnés par Teatower.

Thé vert sensha (bio)	2,9
Thé vert Jasmin	2,9
Thé menthe « Oasis du désert » (bio)	2,9
Thé menthe fraîche	3,6
Thé Earl Grey	2,9
Rooibos nature	2,9
Thé noir, tranches de citron	3
Infusions	2,9
<i>Camomille, Verveine, Tilleul, Orange royale, Lady Dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï</i>	

Boissons froides

Macchiato frappé	4,5
Macchiato frappé avec sirop	4,8

Offre du mois

1 café + 1 Eau de Villée	8,5
--------------------------	-----

Restauration

Petit déjeuner (Jusque 11h)

Viennoiseries

Cuisson du jour sur place

Croissant au beurre 2,3

Croissant sucré 2,5

Pain au chocolat 2,3

OEufs

OEufs sur le plat, pain et beurre 6,5

Suppléments petit-dej'

Pain et beurre 2

Jambon 1,2

Fromage 1,2

Confiture (fruits rouges ou abricots) 1,2

Formule petit-déjeuner 8,5

1 viennoiserie, 1 café & 1 jus d'orange frais

Déjeuner et dîner
(de 11h30 à 14h et 18
à 21h)

SNACKS & TOASTS

À grignoter

Assiette à partager <i>Fondus fromage, bulots, crevettes à éplucher, toasts tapenade, toasts rillettes, ...</i>	12
Grande assiette de charcuterie à partager	21
Portion de fromage ou de saucisson, 50 g	4,5
Olives noires «Kalamata»	4,5
Tapenade d'olives sur toasts	5,5
Anchois marinés	5
Rillettes du Mans (80g.), <i>toasts</i>	7,5
Fondus au fromage «apéro»	5
Boulettes de légumes «apéro»	6
Foie gras d'oie coupé sur toast (50 g.)	12,5
Cornet de frites, <i>mayonnaise maison</i>	4,5

Toasts

Toasts au fromage blanc, <i>fines herbes et radis</i>	6,9
Toasts cannibale, <i>cornichons et oignons, salade</i>	10,5
Toasts de rillettes du Mans, <i>cornichons et oignons, salade</i>	8,5
Toasts au saumon fumé, <i>petits oignons, persil et citron</i>	16

Pour un meilleur service :

À partir de 8 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.

Nos serveurs se tiennent à votre disposition pour toute
information concernant la composition de chaque plat.

PETITE RESTAURATION

Prêts en 10 minutes

Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	18
Boulets à la liégeoise, <i>frites, salade</i>	15
Bouchée à la reine, <i>frites</i>	16

Potages

Bol de soupe du jour, <i>pain et beurre</i>	6,5
Soupe de poissons, <i>toasts, rouille et fromage</i>	11,5

Pâtes

Spaghetti Bolognaise, <i>fromage râpé</i>	13,5
Papardelles carbonara au guanciale	14,5
Papardelles aux scampis, <i>tomates cerises et pesto de persil</i>	17,5
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i>	15

Suggestions de printemps

Pâté chaud de brochet, <i>sauce nantua, tombée d'épinards</i>	entrée 15,5
Tranchettes de saumon, <i>vinaigrette sésame, salade de chou blanc, mayonnaise Wasabi</i>	entrée 15
Asperges à la flamande	entrée 16 plat 22
Asperges vinaigrette	entrée 16 plat 22
<i>Supplément jambon Bellota ou saumon fumé</i>	5
Osso bucco, <i>Panaché de légumes, pâtes</i>	22,5
Ris de veau croustillant, <i>Risotto aux asperges</i>	29

Traditionnels

Croque-monsieur, <i>salade</i>	8,5
Croque-monsieur italien, <i>salade</i>	9
Club sandwich, <i>frites, salade, mayonnaise</i>	13,5
Chicons au gratin, <i>purée</i>	15,5
Hamburger d'Angus beef, <i>frites, salade de roquette</i>	16,5
Spare-ribs marinés, <i>sauce barbecue, maïs et frites</i>	17
Croquettes de crevettes grises de Rudy 1 pièces / 2 pièces <i>+ frites 2,5</i> <i>+ salade verte 2,5</i>	8,5 / 16,5
Cuisse de lapin aux pruneaux, <i>frites</i>	21

Salades

Salade de chèvre chaud aux pommes et noix	17
Salade italienne <i>Coppa, chèvre, noix, parmesan et tomates séchées</i>	17
Salade niçoise	17
Assiette de légumes cuits et grillés	17,5
Salade végétarienne, <i>légumes grillés</i>	18

Lunch de midi – 25 €

« Entrée, plat et dessert » (« Entrée + plat » ou « Plat + dessert » - 21,5€)

Asperges vertes plancha, coppa, citron,
parmesan et fruits secs – Pavé de bœuf sauce
béarnaise, frites, salade – Flan caramel

RESTAURATION

Entrées

Carpaccio de boeuf	13,5
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret de canard	15
Foie gras d'oie poêlé aux poires, pain d'épices, sauce citron-gingembre	19,5
Terrine de foie gras, 50 g, toast brioché, chutney	16,5
Tranchettes de saumon cru, toasts grillés au thym	14

Viandes

Pièce de boeuf «façon tagliata», salade roquette, pâtes et parmesan	23
Entrecôte de boeuf grillée «Angus beef», 300 g, béarnaise maison	31
Rognons de veau à la liégeoise	24
Blanquette de veau aux légumes, pomme nature	20,5
Confit de cuisses de canette, pommes à l'ail	21
Andouillette charcutière A.A.A.A.A., moutarde à l'ancienne, frites	17,5

Pour les enfants

Vol-au-vent, frites	8,5
Hamburger d'Angus beef, frites et ketchup	12
Spaghetti à la bolognaise	8
Boulet (1 pièce), frites	8
Boulet (2 pièces), frites	10,5

Poissons

Dorade royale «désarêtée» au beurre blanc, panaché de légumes	23
Cabillaud au beurre de persil et câpres, gâteau d'épinards	26
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge	28
Saumon grillé au romarin	26
Aile de raie aux câpres	26,5
Marmite du pêcheur	26

Desserts

Coupe de glace (boule) Glaces – Vanille Bourbon, Chocolat, Moka Sorbetes – Poire, Citron vert, Fruits Rouges	3
Crème brûlée	9,5
Tarte fine aux pommes	10,5
Café Liégeois semi-liquide	9,5
Mousse au chocolat	9
Dame blanche	9,5
Dame noire	9,5
Moelleux au chocolat	10,5
Paris-Brest	12
Croute de framboises	12,5
Soupe de fruits rouges, sorbet	10
Fraise Melba	10
Salade de fruits du moment	8
Irish/ French / Italian coffee	9,8
Coupe Colonel	9

Fromages

Herve du Vieux Moulin "Champion du Monde", salade et sirop	10,5
Sélection de fromages	12,5

Entre deux
services (de 14h
à 18h)

SNACKS & TOASTS

À grignoter

Portion de fromage ou de saucisson, 50 g	4,5
Olives noires «Kalamata»	4,5
Tapenade d'olives noires sur toasts	5,5
Rillettes du Mans (80 g), <i>toasts</i>	7,5
Fondus au fromage «apéro»	5
Foie gras d'oie coupé sur toast (50 g)	12,5
Cornet de frites, <i>mayonnaise maison</i>	4,5

Toasts

Toasts au fromage blanc, <i>fines herbes et radis</i>	6,9
Toasts cannibale, <i>cornichons et oignons, salade</i>	10,5
Toasts de rillettes du Mans, <i>cornichons et oignons, salade</i>	8,5
Toasts au saumon fumé, <i>petits oignons, persil et citron</i>	16

PETITE RESTAURATION

Prêts en 10 minutes

Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	18
Boulets à la liégeoise, <i>frites, salade</i>	15

Salades

Salade de chèvre chaud aux pommes et noix	17
Salade italienne <i>Coppa, chèvre, noix, parmesan et tomates séchées</i>	17
Salade niçoise	17
Salade végétarienne, <i>pickels de légumes</i>	18

Potages

Bol de soupe du jour, pain et beurre	6,5
--------------------------------------	-----

Traditionnels

Croque-monsieur, <i>salade</i>	8,5
Croque-monsieur italien, <i>salade</i>	9
Club Sandwich, <i>frites, salade, mayonnaise maison</i>	13,5

Pâtes

Spaghetti Bolognaise, <i>fromage râpé</i>	13,5
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i>	15

DESSERTS

Desserts

Coupe de glace, <i>boule</i>	3
<i>Glaces – Vanille Bourbon, Chocolat, Moka</i>	
<i>Sorbets – Poire, Citron vert, Fruits Rouges</i>	
Crème brûlée	9,5
Tarte fine aux pommes	10,5
Café Liégeois semi-liquide	9,5
Mousse au chocolat	9
Dame blanche	9,5
Dame noire	9,5
Coupe brésilienne	8
Moelleux au chocolat	10,5
Paris-Brest	12
Croute de framboises	12,5
Soupe de fruits rouges, sorbet	10
Fraise Melba	10
Salade de fruits du moment	8

Crêpes

Sucre fin	6
Cassonade	6,5
Mikado (glace vanille, chocolat chaud)	8
Chantilly	7

*Entre deux
services (de 14h
à 18h)*

Prochaine destination
sur Instagram?
[@grandcafedelagare](#)

Gare
des Guillemins,
Liège