

# GRAND CAFÉ DE LA GARE

AVRIL 2019

GARE DES GUILLEMINS - LIEGE

EDITION 10

## POUR GRIGNOTER AVEC L'APERITIF

La portion de fromage ou de saucisson des Pyrénées 50g.	4.50
Les anchois marinés	5.60
Les olives vertes à la sicilienne	3.90
Les olives noires « Kalamata »	4.40
La tapenade d'olives noires sur toasts	5.30
La crème d'olives Kalamata, toasts	6.80
Les ailerons de volailles épicés	5.50
Les rillettes du Mans (80g.), toasts	7.50
Les fondus au fromage « apéro »	4.90
Les boulettes de légumes « apéro »	4.90
La grande assiette de charcuterie à partager	19.90
L'assiette à partager (fondus fromage, bulots, crevettes, toasts tapenade, toasts rillettes...)	9.50
Le foie gras d'oie coupé sur toast (50 g.)	12.00
L'assiette de jambon Bellota "Montanegra" (40g.)	16.70
Le bol de bulots froids (250g.)	8.50
Le bol de crevettes grises à éplucher (100g.)	5.50
Le bol de de bigorneaux (200g.)	8.00
Le cornet de frites, mayonnaise maison	4.50

## Les délicieuses asperges de Malines

16.90 / entrée ou 23.50/plat

- Façon Mimosa, vinaigrette et persil

- Façon mousseline

- A la flamande

Supplément Jambon Bellota (15g) +5.00

## LES ENTRÉES

Le carpaccio de bœuf .....	12.80
La salade de caille, foie gras et canard fumé .....	14.50
Le foie d'oie chaud poêlé, chutney de rhubarbe et betteraves.....	19.50
La terrine de foie gras d'oie (50g.), toast brioché, chutney.....	16.50
Le jambon Bellota "Montanegra" 70g .....	27.50
Les croquettes de crevettes grises de Rudy .....	16.00
La soupe de poissons, toasts, rouille et fromage .....	10.50
Les 6 huitres creuses « Tatihou » n°3, .....	16.90
Les tranchettes de saumon cru, toasts grillés au thym .....	14.00
La roulade de bar aux poireaux .....	12.00
Le pâté chaud de brochet, sauce Nantua .....	12.00

## LES POISSONS

La dorade royale « désarêtée » au beurre blanc, panaché de légumes .....	22.00
Le cabillaud au beurre de persil, gâteau de légumes .....	23.80
Le saumon grillé au romarin .....	24.00
Le turbotin rôti aux chicons caramélisés .....	33.00
Le turbotin rôti aux coquillages et pâtes au pesto de persil .....	33.00
L'aile de raie aux câpres .....	26.10
Le bar à plancha, fenouil et tomates cerises .....	28.00
La petite marmite du pêcheur .....	25.00
La sole de Zeebrugge .....	39.00

## DERNIÈRES MINUTES SUCRÉES

Coupe de glace, 3 boules - 8,90 // Au choix: vanille- moka- chocolat - spéculoos - pralin - Sorbets: fruits rouges - pomme verte - citron vert

Crème brûlée - 9,00	Mousse au chocolat - 8,00
Tarte fine aux pommes - 10,50	Café Liégeois semi-liquide - 9,00
Profiterolles, glace et chocolat - 9,00	Salade de fruits frais - 9,50
Moelleux au chocolat - 10,50	Véritable dame blanche - 9,00
Duo de Tiramisu - 9,00	Baba au Rhum, ananas poêlé - 10,00
	Tartelette crème citron & framboises - 11,00

## LA PETITE RESTAURATION

### LES TOASTS

Les toasts cannibale, salade*	9.50
(V) Les toasts au fromage blanc, fines herbes et radis *	6.80
Les toasts de rillettes du Mans, cornichons et oignons*	8.00
Les toasts au saumon fumé, petits oignons, persil et citron*	13.80

### LES PÂTES

Les spaghetti Bolognese, fromage*	12.50
Les penne carbonara	14.00
Les papardelles aux scampis, tomates cerises et pesto de persil	17.50
(V) Les fettucini Al Limone (parmesan, tomates, roquette) *	12.50
(V) Les penne aux légumes, épices ras-el-hanout *	13.00

### LES TRADITIONNELS

Le croque-monsieur, salade*	6.90
Le croque-monsieur italien, salade*	7.50
Le filet américain façon tartare, frites, salade *	17.00
Les boulets à la liégeoise, frites, salade *	14.00
La bouchée à la reine, frites	16.00
Les chicons au gratin, purée	13.90
Le véritable hamburger d'Angus beef, frites, salade de roquette	15.50
Le club sandwich, frites, mayonnaise	12.50

### LES SALADES

La salade de chèvre chaud aux pommes et noix *	15.50
La salade italienne (coppa, chèvre, noix, parmesan et tomates pacini) *	16.00
La salade niçoise *	16.00
La salade de crevettes grises de la mer du Nord *	19.50
La salade tiède aux lardons, croutons *	15.00
(V) La salade de haricots verts et tomates*	14.70
(V) L'assiette de légumes cuits et grillés	15.00

\* Ces plats peuvent être servis l'après-midi

🕒 Plats pouvant être servis en 10 minutes - idéal pour navetteurs pressés

## LES VIANDES

Le carré d'Agneau au thym, petits pois et asperges, gratin dauphinois	29.50
La pièce de bœuf « façon tagliata », salade roquette et parmesan	22.00
L'onglet de boeuf grillé, échalotes confites et sauce vin rouge	25.50
L'entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » 300g, béarnaise maison	31.00
La double entrecôte (cube roll écossais) de 700 g. pour 2 pers. p.pers	35.00
Les rognons de veau à la liégeoise	23.00
La noix de veau grillée, crème de morilles, chicons et chorizo	26.50
La tête de veau « à la française »	23.00
La blanquette de veau aux légumes, pomme nature	17.60
L'osso buco de veau braisé aux légumes, pâtes	23.00
Le magret de canard en aiguillettes, garniture de saison	24.00
Le parmentier de canard et son foie gras poêlé	21.50
Le confit de cuisses de canette, pommes à l'ail	21.00
La cuisse de lapin au sirop d'Aubel et pruneaux, frites	21.00
L'andouillette charcutière A.A.A. moutarde à l'ancienne, frites	16.00
Le pied de cochon pané, béarnaise, frites	12.50

## Fromages

La composition du fromager *	13,50
- Herve du vieux moulin de Madeleine Hansen	
- Fleurie de Madeleine	
- Brie Dongé au lait cru	
- Saint-Nectaire fermier	
- Fourme d'Ambert au lait cru	
- Conté vieux 2 ans Marcel Saint-Antoine	

Le Herve du vieux moulin, salade et sirop 9,50

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. Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toute information. La composition des produits peut varier à tout moment.

# LA MATINALE

## CAFES

Ristretto .....	2.50
Espresso .....	2.50
Lungo décaféiné .....	2.60
Double espresso .....	5.00
Cappuccino italien (Mousse de lait) .....	3.00
Cappuccino viennois (Chantilly).....	3.20

## BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud .....	3.20
Chocolat chaud viennois (Chantilly).....	3.40
Lait russe .....	2.90
Latte macchiato .....	3.20
Caramel macchiato .....	3.50
Speculoos macchiato .....	3.50
Noisette macchiato .....	3.50
Chai Latte.....	3.70
Irish/ French / Italian coffee.....	8.90

## OEUFS

Jusque 11H	
Oeufs sur le plat.....	4.50
Oeuf à la coque .....	2.50
Pain en supplément voir « Suppléments Petit-Dej »	

## VIENNOISERIES

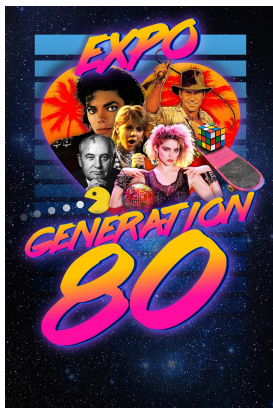
Cuisson du jour sur place	
Croissant au beurre.....	2.20
Croissant sucré.....	2.50
Pain au chocolat.....	2.20

## SUPPLÉMENTS PETIT-DEJ

Pain et beurre.....	2.00
Jambon.....	1.20
Fromage.....	1.20
Confiture.....	1.00
Salade de fruits.....	5.50
Yaourt.....	3.00

## THES

Thé vert (nature) bio.....	2.90
Thé menthe bio « Oasis du désert »	2.90
Thé menthe fraîche.....	3.50
Thé Earl Grey.....	2.90
Rooibos nature.....	2.90
Thé noir, tranches de citron.....	3.00
Infusions .....	2.90
Camomille, verveine, tilleul, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Gd-Maman....	



## Wine Caipi

Inspiré des années 80

Vin moelleux,  
crème de framboise  
sirop de gingembre  
zeste de citron

7.00

## LES ENFANTS

Vol-au-vent, frites 8.50

Le hamburger d'Angus beef-  
frites et ketchup 10.00

Spaghetti  
à la bolognaise 7.50

Boulet (1 pièce), frites 7.50

# TEA ROOM

uniquement entre 15h et 18h

## NOS GLACES

2,00/boule

Vanille - Moka - Chocolat - Spéculoos - pralin -  
Myrtilles - fruits rouges - pomme verte - citron vert - tropical  
supplément chantilly (+ 1,00)

## NOS COUPES

Véritable dame blanche (3 boules)	9,00
Coupe brésilienne	8,00
Café liégeois semi-liquide	9,00
Fraise Melba	9,50

## NOS CRÊPES

sucré	5,00
cassonade	5,50
mikado (glace vanille, chocolat chaud)	7,00
chantilly	6,50
glace	6,50

Consultez la carte des desserts au recto

## LA CHRONIQUE DU JOUR

### GINS

Gordon	5.00
Apotek (gin liégeois) + Fever tree	8.50
Découvrez notre carte de Gin & Tonic !	

### WHISKY

Johnnie Walker – J&B	5.00
Glenfiddich	6.80
Macallan	9.60
Bowmore	6.50
Oban	7.00
Belgian Owl Whisky	7.50

### BOURBONS

Jack Daniel's	5.80
Bulliet 45°	6.80

### LIQUEURS

Amaretto - Disaronno	5.00
Cointreau	5.80
Grand Marnier	6.90
Mandarine Napoleon	5.40
Chartreuse	7.40
Limocello Francoli	5.60
Liqueur framboise	5.60
Liqueur pêche	5.60
Bailey's	5.00

### EAUX DE VIE

Framboise	7.30
Poire Williams	7.30
Eau de villé	5.80

### RHUM

Bacardi	5.00
Diplomatico reserva exclusif	7.80
Zacapa centenario 23 years	9.60
Gosling	6.80

### DIGESTIFS - ALCOOL

Pékèt des Houyeux	5.00
Grappa invecchiata	5.30
Vodka Smirnoff	6.90
Belvedere Vodka	9.50
Cognac	7.20
Armagnac	6.90
Calvados	6.90
Marc de Gewurtztraminer	6.90
Tequila	5.70
Sambuca	5.30

Accompagnement soft 1.60

Accompagnement pressé,  
orange ou citron 2.00

## La sélection de vins

### Bulles

Champagne Brut Royal - <b>Domaine Vranken - Pommery</b>	10,00 / 55
Prosecco Brut - <b>Sartori</b> - Italie	6,50 / 35

### Blancs

Pays d'oc - <b>Vendanges de Nuit de Sieur d'Arques</b> - 2016.	5,60 / 28
Du Chardonnay aux douceurs d'Acacia	

Côtes du Rhône – <b>Prestige Blanc du Dom. Roger Perrin</b> 2016	6,80 / 34
Vives de Minéralités avec une touche d'acidité	

Languedoc - <b>Domaine de l'Hortus - la bergerie</b> 2017	6,80 / 34
Frais et délicieusement fruité	

Côtes de Gascogne - <b>Uby collection Unique</b> 2017	5,40 / 27
Notes de fruits exotiques, gourmande, vives, d'une belle fraîcheur	

Macon - <b>Saint Véran du Dom. Michel Chavet</b> 2016	8,50 / 42,50
Acidité douce avec une belle finale longue	

### Rosé

Languedoc - <b>Domaine de l'Hortus - la bergerie</b> 2016	5,80 / 29
Sable de Camargue - <b>Secret of Pink Gris - Vranken</b> 2016	5,80 / 28

### Rouges

La Mancha – <b>Crianza Syrah de Finca Antigua</b> 2015	5,90/ 29,50
Expressif, vieilli en fut de chêne	

Bordeaux -Graves <b>Pontet la Gravière</b> 2016	6,80 / 34
Tannins fondants et élevage en barrique	

Côtes du Roussillon – <b>Les Terrasses de R. Boucabeille</b> 2016	5,80 / 29
Fruits noirs, épicé et peu tannique	

Côte du Rhône– <b>Domaine C. Cayran</b> (sans soufre ajouté) 2017	5,60 / 28
Juteux, délicieux et aromatique	

Demandez notre carte complète de vins

## La petite gazette des bières et boissons

### BIERES « PRESSION »

Jupiler, 25cl	2.50
Jupiler, 33cl	3.20
Jupiler, 50cl	4.60
Lefte blonde, 33cl	4.20
Lefte brune, 33cl	4.20
Curtius, 25cl	4.50
Scotch C.T.S. 25cl	3.50
Mazout-Tango Panaché, 25cl	3.00

### APERITIFS

Kir sauvignon	4.80
Apérol Spritz	7.50
Mojito	8.00
Picon vin blanc	6.00
Pineau des Charentes	4.50
Porto rouge, blanc / Sherry	4.50
Martini blanc, rouge	4.50
Campari orange	6,50
Pisang orange	6,50
Ricard	4.80
Cynar	4.80
Gancia	4.50
Jurançon Moelleux	6.00
Sans Alcool :	
Crodo	3.80
Virgin Mojito	5.50

### VINS AU PICHET

rouge, blanc ou rosé	
Le verre	4.20
Le pichet d'1/4 L	7.80
Le pichet d'1/2 L	15.00
La bouteille de 75cl	24.00
Le pichet d'1 L	29.00

### BIERES « BOUTEILLES »

<u>Trappistes</u>	
Chimay bleue, 33cl	5.30
Orval, 33cl	5.90
Rocheport 8°, 33cl	5.60
Rocheport 10°, 33cl	5.90
Westmalle triple, 33cl	4.60
<u>Abbaye</u>	
St Feuillien, grand cru , 33 cl	4.90
Val Dieu brune, 33cl	5.20
<u>Spéciales blondes</u>	
Karmeliet triple, 33 cl	4.60
Chouffe, 33cl	4.90
Duvel, 33cl	4.50
Leopold 7, 33cl	5.90
Curtius, 37,5 cl	7.20
Redoutable, 33cl	5.90
La Bestiale, 33 cl	6.10
Tripick 6°, 33cl	4.90
<u>Fruitées</u>	
Hoegaarden rosée, 25cl	3.60
Lindemans pêche, 25cl	3.60
Liefmans fruitesse, 25 cl	3,70
Kriek Extra, 25cl	3.60
Smash, 33cl (Bière liégeoise)	4.20

<u>Autres</u>	
Hoegaarden blanche, 25cl	3.40
Ginette blanche bio, 33cl	4.80
Legia Pils, 33 cl	4.20
Carlsberg, 25cl	3.10
Guiness, 33cl	5.70
Corona, 33cl	5.60
Jupiler 0,0%, 25cl	2.80

### EAUX

Spa – Bru, 25cl	2.50
Bru plate - Bru pet, 50cl	4.50
Spa – Bru, 100cl	6.60
San Pellegrino 50 cl	4,60

### BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, light, zéro, 20cl	2.60
Sprite, Fanta, Gini, 20cl	2.60
Schweppes soda,20cl	3.00
Schweppes tonic, bitter lemon 25cl	3.00
Schweppes agrum's, Zero 25cl	3.00
Finley pamplemousse, citron 25cl.	3.00
Fever-tree Mediteranean, 20cl	4.00
Fever-tree Elderflower, Indian tonic,	4.00
Fever-tree Ginger beer, 20cl	4.00
Canada Dry 20cl , Ricqlès 20cl.	3.00
Perrier – Perrier citron, 20cl	2.80
Ice Tea, green, pêche, 25cl	2.80
Fuze Tea Mango, Hibiscus, black tea	2.90
Liégeois, 20cl	3.00
Cécémel, 20cl	2.80
Red bull 25cl	4.50
Sirop (Menthe, grenadine, cassis)	0.90

### JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille:	3.40
Orange, Ace, Ananas,	
pomme-cerise, fraise, pamplemousse rose,	
pêche, pomme, tomate, 20cl	
Jus orange frais, 20cl	4.20
Jus citron frais, 20cl	4.20

Prix en euros nets, taxes et service compris



Dégustez notre  
champagne Brut Royal  
du Domaine Vranken  
Pommery

À la coupe 10,00  
A la bouteille 55,00



wifi client  
4567891230