

GRAND CAFÉ DE LA GARE

MARS 2019

GARE DES GUILLEMINS - LIEGE

EDITION 7

LES PETITES ANNONCES POUR GRIGNOTER

Le saucisson à la perche des Pyrénées 50g.*	4.50
Le fromage 50 g.*	4.50
Les anchois marinés*	5.60
Les olives à la sicilienne *	3.90
Les olives noires « Kalamata »	4.40
Les ailerons de volailles épicés*	5.50
La tapenade sur toasts*	5.30
La crème d'olives Kalamata, toasts	6.80
Les rillettes du Mans 80g*	7.50
L'assiette à partager*	9.50
Grande assiette de charcuterie à partager	19.90
Les fondus au fromage « apéro »*	4.90
Les boulettes de légumes « apéro »*	4.90
Le foie gras d'oie coupé sur toast (50 g.)*	12.00
L'assiette de jambon Bellota "Montanegra" 40g	16.70
Le duo de boulets froid, moutarde*	3.00
L'oeuf dur, mayonnaise*	1.90
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 bol de soupe maison*	5.80
Le cornet de frites, mayonnaise maison*	4.50

Les plats servis uniquement coté « Brasserie »

NOS TARTINES & TOASTS

Le croque-monsieur, salade*	6,90
Le croque-monsieur italien, salade*	7.50
Le toast cannibale, salade*	9.50
Les tartines au fromage blanc, fines herbes et radis *	6.80
Les tartines de rillettes du Mans, cornichons et oignons*	8.00
Les tartines au saumon fumé, citron*	13.80
Le club sandwich, frites, mayonnaise	12.50

NOS 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 de Lorenzo Al Limone (parmesan, tomates, roquette) *	12.50
(V) Les penne aux légumes, épices ras-el-hanout *	13.00

NOS 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

Plats à la une

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 ⌚

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

* Ces plats peuvent être servis l'après-midi

* * * * *

Le véritable hamburger d'Angus beef, frites, salade de roquette 15.50

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 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

La jambonnette de canard grillée, béarnaise maison 26.00

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

Le millefeuille de boudins noirs, crème de petits pois 13.90

L'andouillette charcutière A.A.A. moutarde à l'ancienne, frites 16.00

Le pied de cochon pané, moutarde à l'ancienne, frites 12.50

Les chicons au gratin, purée 13.90

L'EDITO DES ENTRÉES

Le carpaccio de bœuf 12.80

La salade de caille, foie gras et canard fumé 14.50

Le foie d'oie chaud poêlé, confit de chicons, sauce raisins au verjus..... 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

Le 1/2 homard froid en salade, mayonnaise, cocktail 29.80

En direct de la pêche

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 aux coquillages et pesto de persil 33.00

L'aile de raie aux câpres 26.10

Le bar rôti et lard à la plancha, fondue de tomates et pesto de persil 28.00

La petite marmite du pêcheur 25.00

La sole de Zeebrugge 39.00

La barbue en croûte de homard 35.00

Le 1/2 homard roti au safran et petits légumes 32.00

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

Tarte fine aux pommes* - 10,50

Profiterolles, glace et chocolat* - 9,00

Moelleux au chocolat - 10,50

Duo de Tiramisu - 9,00

Mousse au chocolat* - 8,00

Café Liégeois semi-liquide* - 9,00

Salade de fruits frais* - 9,50

Véritable dame blanche* - 9,00

Baba au Rhum, ananas poêlé - 10,00

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

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toute information.

Pour un meilleur service, à partir de 8 couverts à table, choix limité à 4 entrées et 4 plats différents.

Grand Café de la Gare fait partie du groupe Uhoda. Chef de Cuisine: Rudy Gielen. Second: Lorenzo Barracato. Manager: Pierre Stassart

LA MATINALE

CAFES

Ristretto	2.50
Expresso	2.50
Expresso décaféiné	2.60
Double expresso	5.00
Cappuccino italien (Mousse de lait)	3.00
Cappuccino viennois (Chantilly).....	3.20

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	3.10
Chocolat chaud viennois Chantilly).....	3.40
Lait russe	2.90
Lait chaud	2.60
Latte macchiato	3.10
Caramel macchiato	3.40
Speculoos macchiato	3.40
Noisette macchiato	3.40
Chaï Latte.....	3.70
Irish/ French / Italian coffee.....	8.90

BOULANGERIE

Cuisson du jour sur place	
Croissant nature.....	2.00
Pain au chocolat.....	2.00
Pistolet nature.....	1.60

PETIT DEJEUNER LEGER jusque 11H

Salade de fruits.....	5.50
2 oeufs sur le plat, pain et beurre.....	6.00

SUPPLEMENTS

Nutella.....	1.50
Sirop de Liège.....	1.00
Miel.....	1.00
Confiture.....	1.00
Jambon.....	1.20
Fromage.....	1.20

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....	

FORMULES PETIT DEJEUNER

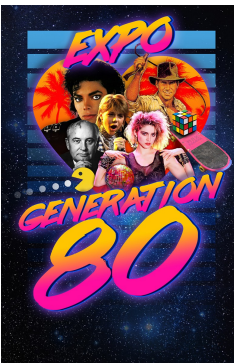
7/7 jusque 11H

Matin Express..... 7.30

1 viennoiserie au choix + 1 jus orange nature + 1 café au choix

Grand Cafe de la Gare..... 15.00

1 viennoiserie au choix + 1 pistolet + jambon, fromage, confiture, beurre + 1 salade de fruits + 1 jus orange nature + 1 café au choix



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

LUNCH

servi uniquement le midi - 21,50

Pâtes fraîches aux scampis et tomates

Emincé de lapin à la moutarde, croquettes de pommes de terre

Duo de tiramisu au speculoos et cacao

entrée + plat ou plat + dessert = 18,50 €

La sélection de vins

Blancs

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

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

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

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

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

Rosé

Languedoc - Domaine de l'Hortus - la bergerie 2016 5,80 / 29

Sable de Camargue - Secret of Pink Gris - Vrancken 2016 5,80 / 28

Rouges

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

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

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

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

Demandez notre carte complète de vins



wifi client

4 5 6 7 8 9 1 2 3 0

BIERES « PRESSION »

Jupiler, 25cl	2.50
Jupiler, 33cl	3.00
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	2.80

APERITIFS

Kir sauvignon	4.80
Coupe de champagne	10.00
Kir royal	10.00
Apérol Spritz	7.50
Prosecco	6.50
Picon vin blanc	6.00
Pineau des Charentes	4.50
Porto rouge, blanc / Sherry	4.50
Martini blanc, rouge	4.50
Dry Martini	7.50
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

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

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

sucre	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 petite gazette des bières et boissons

EAUX

Spa – Bru, 25cl	2.50
Bru plate - Bru pet, 50cl	4.50
Spa – Bru, 100cl	6.60
San Pellegrino 50 cl	4,60
Galvanina plate / pet, 75cl	5.20

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, light, zéro, 20cl	2.60
Sprite, Fanta, Gini, 20cl	2.60
Schweppes soda, 20cl agrum's light 25cl	2.70
Schweppes tonic, bitter lemon 25cl	2.70
Schweppes agrum's, Zero 25cl	2.70
Finley pamplemousse, citron 25cl.	2.80
Fever-tree Méditerranéen, 20cl	4.00
Fever-tree Elderflower, Indian tonic,	4.00
Fever-tree Ginger beer, 20cl	4.00
Canada Dry 20cl , Ricqles 20cl.	2.90
Perrier – Perrier citron, 20cl	2.80
Ice Tea, green, pêche, 25cl	2.70
Fuze Tea Mango, Hibiscus, black	2.90
Liégeois, 20cl	2.80
Cécémel, 20cl	2.70
Red bull 25cl	4.10
Sirop (Menthe, grenadine, cassis)	0.90

JUS DE FRUITS

Jus de fruits Looza: orange, ace, ananas, cerise, fraise, pamplemousse rose, pêche, pomme, tomate, 20cl	3.10
Jus orange nature pressé à froid, 20cl	4.20
Fruits pressés à froid, 20cl	4.20

Prix en euros nets, taxes et service compris