

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

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	Lindemans Tarot d’Or	25 cl 5,0
Orval	7,5	Lindemans Tarot Noir	25 cl 5,0
Rocheft 8°	6,5	Autres bières	
Rocheft 10°	7,5	Hoegaarden blanche	25 cl 4,0
Rocheft triple	7,5	Carlsberg Premium Pils	25 cl 4,0
Westmalle triple	6,0	Jupiler 0,0%	25 cl 3,5
Bières d’Abbaye		Gueuze Boon A l’Ancienne	25 cl 5,0
Saint Feuillien Grand Cru	6,5	Corne Triple	33 cl 6,0
Val Dieu brune	6,0	Leffe 0,0%	33 cl 5,0
Leffe blonde	33 cl 5,5		
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	Infusion Harney & Son’s 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 Chai...
Vin chaud..... 7,50	

Les Alcools

+ Accompagnement soft: 2,0 + Orange ou citron pressé: 2,5

Whisky	Liqueurs	Rhum	Digestifs
Johnnie Walker Black Label .. 11,0	Amaretto Disaronno 9,0	La Hechicera 15,0	Pékèt des Houyeux 7,0
J&B 8,0	Amaro 9,0	Saint James fleur de canne .. 11,0	Grappa invecchiata 9,0
Glenlivet 13,0	Cointreau 9,0	Saint James 12 ans 12,0	Cognac Rémy Martin VSOP .. 12,0
Scapa 18,0	Mandarine Napoleon 9,0	Eaux de vie	Armagnac Grand Assemblage .. 12,0
Ardbeg 18,0	Chartreuse verte 13,0	Poire Williams 10,0	Calvados Drouin VSOP 12,0
Port Charlotte 25,0	Chartreuse jaune 11,0	Eau de villé 10,0	Marc de Gewurtztraminer 10,0
Belgian Owl..... 15,0	Limoncello 9,0		Sambuca 9,0
Bourbons	Bailey’s 9,0	Vodka	
Jack Daniel’s 8,0		Ketel One 10,0	
Horse with no name 13,0		Absolut Blue 9,0	

La sélection de vins

Demandez conseil à notre sommelière & notre carte complète de vins.

Bulles	verre	*PL 4ocl	Bouteille..
Champagne Pommery Brut Silver	14,0		85,0
Prosecco Brut, Bedin, Italie	9,0		40,0
Blancs			
Olivier Mavit - Tandem Blanc – Chenin	9,0	36,0	51,0
Les Têtes – Colombard – Les Parcelles 2020	7,0	28,0	40,0
Dirringer – Alsace - Pur Jus 23 – Auxerrois	8,5	31,0	48,0
Icare – Chardonnay – Côtes de Thongue	8,0	30,0	45,0
Rosés			
Languedoc – Les Abrigans – Bigades 2023	9,5	37,0	54,0
AOC Lubéron - Famille Perrin- 2023	8,0	30,0	45,0
Côtes du Rhône – La Florane – A Fleur 2024	9,0	36,0	51,0
Rouges			
Olivier Mavit -Languedoc – Tandem Rouge – Cinsault	9,5	37,0	54,0
Côtes du Rhône – Domaine du Séminaire - Syrah	7,5	28,0	42,0
DOC Negroamaro, Pouilles – I Muri – 2022	8,0	30,0	45,0
Olivier Mavit -Languedoc – Grenache & Cinsault	8,5	31,0	48,0
VIN SUGGESTION	7,0	28,0	40,0

** PL -> Pot Lyonnais 4ocl

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		
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
Jus Paulette – Pomme – Ananas – Menthe	25 cl.....	7,0
Jus Paulette – Pomme – Fraise – Citron – Menthe	25 cl.....	7,0
Vittel –San Pellegrino.....	25 cl	3,0
Vittel – San Pellegrino	50 cl	5,0
Vittel – San Pellegrino	100 cl	8,0

Carte du Restaurant

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, Juillet 2026

Les suggestions

En Entrée,	
Tartare de Bar – Vinaigrette aux agrumes & Fenouil	17,0
Maatjes & Légumes croquants	17,0
Gravelax de Saumon – Sauce Gribiche	15,0
En Plat,	
Tomate Crevettes – Frites – Salade	35,0
Gambas grillés – taboulé & vinaigrette aux agrumes	26,0
Le traditionnel Stoemp Saucisse & Jus de veau à la crème	20,0
La Pluma (porc ibérique) – Pdt. croustillantes & Salade	27,0

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>	24,5
Cheese Burger d'Angus beef, bacon <i>frites, roquette</i>	25,5
Pièce de bœuf « façon Tagliata », <i>roquette et parmesan</i>	29,0
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), <i>béarnaise maison</i>	38,0
Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	29,0
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	24,0
Chicons au gratin, <i>purée</i>	22,0
Suprême Pintade fermière, <i>Crème ail, purée & fagots de haricot vert</i>	27,0
Burger de Lentilles Vertes, <i>Aubergine grillée, pickles de légumes</i>	24,5
Polpettes d'aubergines, <i>coulis de tomates, parmesan</i>	25,0

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, beurre Blanc, <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	Aile de raie aux câpres, <i>flan d'épinard</i>	33,0
		Saumon grillé au romarin . .	30,0

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

Les Entrées

Assiette à partager (2 personnes)	15,0
Grande assiette de charcuteries à partager	24,0
Fondus au fromage	8,0
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 (40 g ou 70 g)	19/29,5
Croquettes de crevettes grise	22,0
Croquettes aux fromages	19,0

Vin en suggestion du moment

Olivier & Alexandra Mavit – Joseph 2024
Grenache en macération carbonique

Oui, mais c'est quoi la macération carbonique ?

La macération carbonique est une technique de vinification qui consiste à faire fermenter les raisins **sans écraser les grappes**.

Concrètement, les grappes entières sont placées dans une cuve saturée en dioxyde de carbone (CO2). La fermentation démarre alors directement **à l'intérieur de chaque baie**, avant la fermentation alcoolique classique.

Cette méthode, rendue célèbre par les vins du Beaujolais, permet d'obtenir des vins **très fruités, souples, frais et peu tanniques**.

Santé !