LA CARTE DU RESTAURANT

Gare des Guillemins, Liège, *Septembre 2026*

Apéritifs

Apéritifs

Kir sauvignon	8,0
Apérol Spritz	12,0
Italicus Spritz	12,0
Sarti Spritz	12,0
Mojito	12,0
Picon vin blanc	8,0
Pineau des Charentes	8,0
Porto rouge, blanc/Sherry	8,0
Martini blanc, rouge	8,0
Campari orange	9,0
Pisang orange	8,0
Ricard	8,0
Cynar	8,0
Gancia	8,0
Jurançon Moelleux	9,0

Apéritifs sans alcool

Crodino Spritz	8,0
Gin Ceder's Crisp Tonic	12,0
Virgin Mojito	10,0

Bières

Bières à la pression

Jupiler	25 cl	3,5
Jupiler	33 cl	4,5
Smash	25 cl	4,5
Triple Karmeliet	33 cl	6,5
Curtius *(bière liégeoise)*	25 cl	5,0
Scotch C.T.S.	25 cl	5,0

Bières trappistes

Chimay bleue	6,5
Orval	7,5
Rochefort 8°	6,5
Rochefort 10°	7,5
Rochefort triple	7,5
Westmalle triple	6,0

Bières d'Abbaye

Saint Feuillien Grand Cru		6,5
Val Dieu brune		6,0
Leffe blonde	33 cl	5,5
Leffe brune	33 cl	5,5

Spéciales blondes

Chouffe	33 cl	6,0
Duvel	33 cl	6,0
Redoutable	33 cl	7,5
Tripick, 6°	33 cl	7,0

Bières fruitées

Hoegaarden rosée	25 cl	4,0
Lindemans pêcheresse	25 cl	5,0
Lindemans Tarot d'Or	25 cl	5,0
Lindemans Tarot Noir	25 cl	5,0

Autres bières

Hoegaarden blanche	25 cl	4,0
Carlsberg Premium Pils	25 cl	4,0
Jupiler 0,0%	25 cl	3,5
Gueuze Boon	25 cl	5,0
Cantillon – Kriek	37,5cl	10,0
Cantillon – Gambrinus	37,5cl	10,0
Corne Triple	33 cl	6,0
Leffe 0,0%	33 cl	5,0

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso	3,50
Café Lungo	3,50
Décaféiné Lungo	3,50
Double expresso	5,00
Cappuccino italien (Mousse de lait)	4,00
Cappuccino viennois (Chantilly)	4,50
Lait chaud	3,00
Latte macchiato	4,50
Irish coffee	12,00
Italian coffee	12,00
French coffee	12,00
Vin chaud	7,50

Thés

Thé vert (nature) bio	3,50
Thé vert Jasmin	3,50
Thé menthe bio Oasis du désert	3,50
Thé menthe fraiche	4,50
Thé Earl Grey	3,50
Rooibos nature	3,50
Thé noir Darjeeling, tranches de citron	4,00

Infusion Harney & Son's 3,50

Camomille, Verveine, Tilleul, Rhasberry Herbal, Organic Rooibos Chaî, Japenese Sencha

La sélection de vins

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

Bulles	*verre*	**PL 4ocl*	*Bouteille..*
Champagne Demoiselle Vranken	14,0		85,0
Prosecco Brut, Bedin, Italie	9,0		40,0
Blancs			
Olivier Mavit - Tandem Blanc – Chenin	9,0	36,0	51,0
Cave de Tain – Lady Marsanne 2025 – Rhône	7,0	27,0	40,0
Maison Lissner – Pinot Blanc 2025	6,5	26,0	39,0
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
Languedoc, Les Abrigans Jaja– Carigan & Grenache	8,0	30,0	45,0

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel –San Pellegrino	25 cl.	3,0
Vittel – San Pellegrino	50 cl.	5,0
Vittel – San Pellegrino	100 cl.	8,0
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	33 cl.	3,9
Ice Tea, green, pêche	25 cl.	3,5
Thé glacé maison	25 cl	5,0
Liégeois	20 cl.	3,5
Kombucha So Wood – Douglas	33 cl	6,0
Kombucha So Wood – Aubépine	33 cl	6,0
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

Les Alcools

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

Whisky

Johnnie Walker Black Label	11,0
J&B	8,0
Glenlivet	13,0
Scapa	18,0
Ardbeg	18,0
Port Charlotte	25,0
Belgian Owl	15,0

Bourbons

Jack Daniel's	8,0
Horse with no name	13,0

Liqueurs

Amaretto Disaronno	9,0
Amaro	9,0
Cointreau	9,0
Mandarine Napoleon	9,0
Chartreuse verte	13,0
Chartreuse jaune	11,0
Limoncello	9,0
Bailey's	9,0

Rhum

La Hechicera	15,0
Saint James fleur de canne	11,0
Saint James 12 ans	12,0

Eaux de vie

Poire Williams	10,0
Eau de villé	10,0

Vodka

Ketel One	10,0
Absolut Blue	9,0

Digestifs

Pékèt des Houyeux	7,0
Grappa invecchiata	9,0
Cognac Rémy Martin VSOP	12,0
Armagnac Grand Assemblage	12,0
Calvados Drouin VSOP	12,0
Marc de Gewurtztraminer	10,0
Sambuca	9,0

WIFI:
GRAND CAFÉ DE
LA GARE—GUEST
4567891230

GRAND CAFÉ DE LA GARE

CUISINE OUVERTE
DE 11H.45
À 14H.00
ET
DE 18H.00
À 21H.00

Carte du Restaurant

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, OCTOBRE 2026

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

Les suggestions

En Entrée,

Frisée au lardons fumés (avec son œuf poché + 3)	15,0
Saint jacques poêlées, laquée & chicons caramélisés	26,0
OEuf parfait, mousseline, champignon & lardons	18,0
Bouchée de brochet, épinards, bisque & écrevisses	22,0

En Plat,

Râble de lièvre, sauce poivrable, champignons, poires & airelles	37,0
Chevreuil, sauce grand veneur, champignons, poires & airelles	38,0
Magret de Canard, velouté de patate douce et abricots	29,0
Barbue Grillée, chicons caramélisé & purée de pdt	37,0

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*	24,5
Cheese Burger d'Angus beef, bacon *frites, roquette*	25,5
Pièce de bœuf « façon Tagliata », *roquette et parmesan*	29,0
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), *béarnaise maison*	38,0
Rognons de veau à la Liégeoise ou Dijonnaise, *pommes sautées*	29,0
Andouillette , moutarde à l'ancienne, frites & salade	24,0
Blanquette de veau aux légumes, *pomme nature*	24,0
Chicons au gratin, *purée*	22,0
Burger de Lentilles Vertes, *Aubergine grillée, pickles de légumes*	24,5
Polpettes d'aubergines, *coulis de tomates, parmesan*	25,0
Gratin aux légumes & à la crème (450g) à partager ou non	22,0

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Cabillaud, Beurre tomaté & flan d'épinard 30,0

Bar à la plancha, légumes de saison & beurre citron aux herbes 32,0

Blanquette de poissons, panaché de légumes *30,0*

Aile de raie à la Grenobloise & flan d'épinard 33,0

Pâte aux scampis et bisque de Langoustine. 22,0

Barbue en croûte de homard, pâtes & beurre citron. 41,0

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites – Purée de Pommes de terre – Pâtes - Bol de légumes – Salade variée – Sauce chaude

3.50

Les Entrées

Assiette à partager (2 personnes)	15,0
Fondus au fromage	8,0
Boîte de Sardines – Don Reinaldo 120g (2pers)	20,0
Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon »	24,0
Terrine de foie gras d'oie, toast brioché, chutney	24,0
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret fumé	22,0
Jambon Lomo Ibérique (80g)	30,0
Croquettes de crevettes grise	22.0
Croquettes aux fromages	19,0
Gravelax de Saumon – Sauce Gribiche	17,0
Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	23,5

Le saviez-vous ?

Il existe plusieurs types de fermentations : Alcoolique, lorsque les levures transforment le sucre en alcool et bactérienne, lorsque certaines bactéries produisent de l'acidité.

Le kombucha, une boisson à base de thé sucré fermenté, combine les deux ! Les levures et les bactéries travaillent ensemble pour créer une boisson pétillante, acidulée et pleine de saveurs.

On goûte ?
En suggestion on vous propose deux kombucha :

Douglas - épicé & élégant
Aubépine - frais & gourmand !
6€