

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

LUNCH DU MOMENT

servi uniquement le midi - **23.00**

Salade de crevettes grises aux agrumes, cocktail

La meilleure saucisse de Liège, potée aux carottes

Salade de fruits frais et glace

entrée + plat ou plat + dessert = 19.50

Plats végétariens

La salade de haricots verts et tomates.....	14.70
Les penneaux légumes, épices ras-el-hanout.....	13.00
L'assiette de légumes cuits et grillés	15.00

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
Tartelette crème citron & framboises - 11,00

Cuisine ouverte de **11H30 à 14H20** et de **18H à 21H20**.

L'après-midi, petite restauration possible dans notre espace « Brasserie »

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 PLATS

Les boulets à la liégeoise, frites, salade	14.00	🕒
Le filet américain façon tartare, frites, salade	17.00	🕒
La bouchée à la reine, frites	16.00	🕒
Le carré d'Agneau au thym, petits pois et asperges, gratin dauphinois	29.50	
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 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	
Les chicons au gratin, purée	13.90	

🕒 Plats pouvant être servis en 10 minutes

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
La barbue en croûte de homard	35.00
Le 1/2 homard roti au safran et petits légumes	32.00

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

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.