

GRAND CAFÉ DE LA GARE

JUIN 2019

GARE DES GUILLEMINS - LIEGE - SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

EDITION 15

POUR GRIGNOTER AVEC L'APERITIF

L'assiette à partager (fondus fromage, bulots, crevettes, toasts tapenade, toasts rillettes...)	9.50
La grande assiette de charcuterie à partager	19.90
L'assiette de jambon Bellota "Montanegra" (40g.)	16.70
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
Le foie gras d'oie coupé sur toast (50 g.)	12.00
Le bol de bulots froids (250g.)	8.50
Le bol de crevettes grises à éplucher (100g.)	5.50

LES ENTRÉES

Le saumon Graved Lax aux asperges, mayonnaise de ciboulette	16.90
Le carpaccio de bœuf	12.80
La salade de caille, foie gras et canard fumé	14.50
Le foie d'oie chaud poêlé à l'orange et citronnelle	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 « Tathou » n°3,	16.90
Les tranchettes de saumon cru, toasts grillés au thym	14.00
La roulade de bar aux poireaux	12.00

LUNCH DU MOMENT

servi uniquement le midi - 23.00

Lard poché croustillé, sauce BBQ, mousse chèvre miel

Plie farcie en filet, beurre ciboulette

Duo de mousse au chocolat, caramel et tonka

entrée + plat ou plat + dessert = 19.50

Les plats végétariens

La salade de haricots verts et tomates.....	14.70
Les penne aux 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	Café Liégeois semi-liquide - 9,00
Tarte fine aux pommes - 10,50	Véritable dame blanche - 9,00
Duo de Tiramisu - 9,00	Soupe de fraises, sorbet citron - 9,00
Mousse au chocolat - 8,00	Tartelette crème citron & framboises - 11,00
Les fraises Melba - 10,00	

Grande 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	🕒
Les spare-ribs marinés, sauce barbecue, maïs et frites	16.00	
Le suprême de poularde des prés roti, purée, compote ou salade	26.00	
Le coeur de ris de veau croustillant aux asperges, sauce choron	34.00	
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'entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » 300g, béarnaise maison	31.00	
Le filet pur de boeuf Irlandais grillé, béarnaise maison	35.00	
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 blanquette de veau aux légumes, pomme nature	17.60	
Le jarret de veau braisé (Osso Bucco) aux légumes, pâtes	23.00	
Le magret de canard en aiguillettes, garniture de saison	24.00	
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	
Le millefeuille de boudin noir, crème de petits pois	13.90	
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 et câpres, gâteau de légumes	23.80
Le saumon grillé au romarin	24.00
Le turbotin roti aux asperges, coppa et parmesan	34.00
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

Les 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 varier à tout moment.

LA MATINALE

CAFES

Ristretto	2.50
Expresso	2.50
Lungo décaféiné	2.60
Double expresso	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

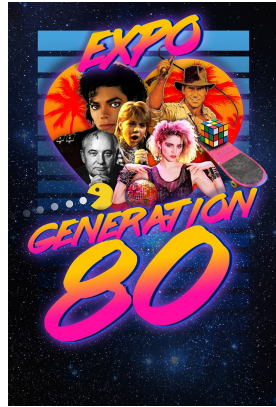
Cuisson du jour sur place	
Croissant au beurre	2.20
Croissant sucré	2.50
Pain au chocolat	2.20

SUPPLÉMENTS PETIT-DEJ

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

THES

Thé vert (nature) bio	2.90
Thé vert Jasmin	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, Herbal Chai...	



Wine Caiqi

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	10,00

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 - Domaine Vranken - Pommery	10,00 / 55
Prosecco Brut - Sartori - Italie	6,50 / 35

Blancs

Languedoc - Domaine Antugnac 2018	5,60 / 28
Un chardonnay comme on l'aime	

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	

Pays de Toul - Domaine Vosgien 2018	8,50 / 42,50
Une envie de découvrir un vin de Meuse	

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
Cotes de Provence- M de Minuty 2018	6,50 / 34

Rouges

Languedoc - Clos vieilles vignes 2018	5,60 / 28
L'expression de tannins mûrs	

Roussillon - Domaine Jean Gardies - On s'en fish 2018	5,90 / 29,50
Ce vin sent les vacances à plein nez	

Côtes Catalanes - Mas las Cabes 2018	5,80 / 29
Vif avec un soupçon d'exotisme	

Côtes de Forez - La Madonne 2018	8,00 / 40
A l'aspect friand et fruité, un régal pour les festivités	

Demandez notre carte complète de vins

Dégustez notre
champagne Brut Royal
du Domaine Vranken
Pommery



À la coupe 10,00
A la bouteille 55,00

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
Guinness, 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, Ricqles 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
Jus Alain Milliat, 33 cl	6.00

Prix en euros nets, taxes et service compris

Grand Café de la Gare - GUEST



4 5 6 7 8 9 1 2 3 0