



GRAND CAFE DE LA GARE

Notre carte de brasserie

Édition automne 2022

Wifi:

Grand Café de la Gare—QUEST

4567891230

Nos horaires

Lundi à vendredi : 8 à 21h

samedi: 9 à 21h

Dimanche et jours fériés:

10 à 21h

Sodas

Coca-Cola, Light, Zero, 20 cl	3
Sprite, Fanta Orange	3
Schweppes Agrum's, Zero, Tonic, 25 cl	3,5
Schweppes Premium <i>Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale, Indian Premium</i>	4,5
Fever-Tree <i>Mediterranean, Elderflower</i>	4,5
Perrier – Perrier citron, 20 cl	3,1
Ice Tea pétillant, Green, Pêche, 25 cl	3,1
Liégeois	3,3
Cécémel, 20 cl	3,1

Jus de fruits

Jus de fruits en bouteille, 20 cl <i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Ace</i>	3,8
Jus orange frais, 20 cl	4,8
Jus citron frais, 20 cl	4,8

Eaux

Vittel – San Pelligrino, 25 cl	2,8
Vittel – San Pelligrino, Bru, Spa 50 cl	4,9
Vittel – San Pelligrino, 1 litre	7,1
Sirop (menthe, grenadine)	0,9

BIÈRES

À la pression

Jupiler, 25 cl	2,9
Jupiler, 33 cl	3,5
Jupiler, 50 cl	5,1
Leffe blonde, 33 cl	4,6
Curtius, 25 cl (bière liégeoise)	4,8
Karmeliet triple, 33 cl	4,9
Scotch CTS, 25 cl	3,8
Mazout, Tango, Panaché, 25 cl	3,3
Mazout, Tango, Panaché, 33 cl	3,9

Trappistes

Chimay bleue, 33 cl	5,6
Orval, 33 cl (selon arrivage)	6,5
Rocheport 8°, 33 cl	5,9
Rocheport 10°, 33 cl	6,1
Rocheport triple, 33 cl	5,6
Westmalle triple, 33 cl	4,9

D'Abbaye

Saint Feuillien Grand cru, 33 cl	5,2
Val Dieu brune, 33 cl	5,5
Leffe Brune, 33 cl	4,5

Pour accompagner

Portion de fromage, 50 g	4,5
Portion de saucisson, 50 g	4,5
Portion mix saucisson, fromage, 50 g	4,5
Cornet de frites, mayonnaise maison	4,5
Cacahuètes	5

Régionales

Tripick 6°, 33 cl	5,2
Chouffe, 33 cl	5,2
Curtius, 37,5 cl	7,5
Smash, 33 cl (bière liégeoise)	4,8
Redoutable, 33 cl	6,2

Fruitées

Hoegaarden rosée, 25 cl	3,9
Lindemans pêche, 25 cl	3,9
Liefmans fruitesse, 25 cl	4
Kriek Extra, 25 cl	3,9

Autres bières

Duvel, 33 cl	4,8
Hoegaarden blanche, 25 cl	3,7
Carlsberg, 25 cl	3,4
Corne Triple	5,8

Sans alcool

Jupiler 0,0%, 25 cl	3,1
Leffe blonde 0,0%, 33 cl	4,8

COCKTAILS

Gins & Tonics

LieGin (43°) <i>Gin liégeois biologique aux parfums de mure et myrtilles, servi avec Schweppes Premium Hibiscus</i>	12,5
Bobby's (42°) <i>Gin néerlandais aux racines indonésiennes, frais et fruité, servi avec Fever-Tree Elderflower</i>	13,5
Hendricks (41,4°) <i>Grand classique anglais aux origines bulgares, garniture florale, servi avec Fever-Tree Mediterranean</i>	13,5
Bombay Sapphire (40°) <i>Gin botanique aux saveurs d'agrumes et d'épices, servi avec Schweppes Premium Original</i>	12,5
Apotek (40°) <i>Gin liégeois biologique aux agrumes infusés, servi avec Schweppes Premium Original</i>	12,5
KiNoBi (45°) <i>Dry Gin japonais à base d'alcool de riz et de yuzu, servi avec Fever-Tree Mediterranean</i>	14,5
The Botanist (46°) <i>Seul et unique gin de l'Île d'Islay (Écosse) à base de plantes qui poussent uniquement sur cette île, servi avec Fever-Tree Elderflower</i>	14,5
Monkey 47 (47°) <i>Gin alliant les grandes traditions britanniques, les épices de l'Inde et le riche paysage de la Forêt Noire, servi avec Fever-Tree Mediterranean</i>	14,5

Cointreau Summer

Cointreau Mule <i>Cointreau, ginger beer</i>	9,5
Cointreau Margarita <i>Tequila, Cointreau, citron vert</i>	9,5
Cointreau Tonic <i>Cointreau, Fever-Tree Mediterranean</i>	10,5

Cocktails

Moscow mule <i>Vodka Absolut, ginger beer, citron vert</i>	9,5
Mojito <i>Rhum Havana blanc, sucre de canne, citron vert menthe fraîche</i>	10,5
Dark and stormy <i>Rhum Havana brun spicy, ginger beer, citron vert</i>	9,5
Bloody mary <i>Vodka Absolut, jus de tomates, épices et tabasco</i>	9,5
Hugo <i>Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante</i>	9,5
Negroni Classico <i>Campari, Martini rouge, gin Beefeater</i>	11,5
Sprite & Roll Fraise <i>Vodka Absolut, Sprite et sirop de fraise</i>	9,5
Pink Army <i>Gin Beefeater, sirop d'orgeat, citron vert, Schweppes Premium Hibiscus</i>	9,5
Passionata <i>Rhum Havana brun coulis passion, citron vert</i>	11
Caipirinha <i>Cachaca, citron vert</i>	10,5

Cocktails sans alcool

Virgin mojito <i>Tout d'un vrai mojito, sans alcool</i>	8,5
Sweet juicy <i>Jus d'orange nature, jus de cranberry</i>	8
Sprite and Roll <i>Sprite, citron vert et sirop de fraise</i>	7,5
Gin Ceder's Crisp Tonic <i>Notes de genièvre, concombre et camomille, servi avec du Schweppes Pink Pepper</i>	10,5
Crodino Spritz <i>Crodino Rosso et tonic</i>	7,5

APÉRITIFS

Traditionnels

Apéritif "Maison"	7,6
Kir sauvignon	5,8
Apérol Spritz	8,5
Italicus Spritz	10
Picon vin blanc	6
Pineau des Charentes	6
Porto rouge, blanc / Sherry	6
Martini blanc, rouge	6
Campari orange	6,5
Pisang orange	6,5
Ricard	6
Cynar	6
Gancia	6
Jurançon Moelleux	7,6
Blanc coca	6
Lillet Blanc Indian Tonic	8
Gin tonic (Gordon & Schweppes Indian)	9

Sans alcool

Crodino Rosso	4,8
Funny Pisang	5
Funny Tropical	5

SÉLECTION DE VINS

Bulles

verre / bout.

Champagne Pommery Brut Silver	12 / 60
Prosecco Brut, Sartori, Italie	6 / 30

Blancs

verre / bout.

Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2021	7,4 / 37
Domaine Altugnac, Chardonnay, 2020	5,4 / 27
Duché d'Uzes, Dom. Roquevinière, 2021	5,7 / 29
Pouilly-Fumé, Château Favray, 2020	7,6 / 38

Rosés

verre / bout.

Côtes de Provence, M de Minuty, 2021	7,6 / 38
--------------------------------------	----------

Rouges

verre / bout.

Côtes-du-Rhône réserve, Fam. Perrin, 2019	5,8 / 29
Zinzolin, Valérie Courreges, 2019	7,2 / 36
Montepulciano d'Abruzzo, Collefrisio, 2020	5,8 / 29
Côtes Catalanes, On s'en fish, Dom. Gardiès, 2021	6,6 / 33

Vins de la maison

(rouge, blanc ou rosé)

Domaine Altugnac, Haute vallée de l'Aude

Verre	4,9
Pichet, 1/4 l	8,5
Pichet, 1/2 l	15,6
Pichet, 1 l	29,6

ALCOOLS & DIGESTIFS

Whiskys

Johnnie Walker	6
J & B	6
Scapa	11
Ardbeg	11
Port Charlotte	12,5
Glenlivet	9
Belgian Owl	9
Hibiki	15

Bourbons

Jack Daniel's	6,5
Horse with no name	10,5

Liqueurs

Amaretto Disaronno	7
Amaro	6
Cointreau	7
Mandarine Napoleon	7
Chartreuse	7,5
Limoncello	6
Bailey's	7,5
Tia Maria	6,5

Eaux de vie

Poire Williams	7
Eau de Villée	7
Marc de Gewurtztraminer	8

Rhum

Havana blanc / brun	6
Zacapa centenario 23 years	12
Gosling	8
Saint James 12 ans	11
Cachaca Leblon	10
Saint James Fleur de canne	9

Vodka

Ketel One	7
Grey Goose	9,5

Digestifs

Pékèt des Houyeux	5
Grappa invecchiata	6
Cognac Remy Martin VSOP	12
Armagnac XO	7,5
Calvados	7
Tequila Patron Blanco	7
Sambuca	7
Drambuie	6

Accompagnements

Accompagnement soft	2
Accompagnement pressé, orange ou citron	3

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Grains de café Magnifico sélectionnés par Charles Liégeois. Machine manuelle à expresso.

Ristretto	3
Espresso	3
Lungo	3
Lungo décaféiné	3
Double espresso	5
Cappuccino italien (Mousse de lait)	3,5
Cappuccino viennois (Chantilly)	3,5

Boissons chaudes

Chocolat chaud	4,3
Chocolat chaud viennois (Chantilly)	4,6
Lait chaud	2,7
Latte macchiato	4,3
Caramel macchiato	4,6
Speculoos macchiato	4,6
Noisette macchiato	4,6
Chocolat macchiato	4,6
Chaï Latte	4,6
Café ardennais / Hasselt	5,6
Vin chaud	5,6
Irish/ French / Italian coffee	12

Thés

Thés et infusions sélectionnés par Teatower.

Thé vert sensha (bio)	3,2
Thé vert Jasmin	3,2
Thé menthe « Oasis du désert » (bio)	3,2
Thé menthe fraîche	3,9
Thé Earl Grey	3,2
Rooibos nature	3,2
Thé noir, tranches de citron	3,3
Infusions	3,2
<i>Camomille, Verveine, Orange royale, Lady Dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï</i>	

Boissons froides

Macchiato frappé	4,8
Macchiato frappé avec sirop	5,1

Offre du mois

1 café + 1 Eau de Villée 9

Restauration

Petit déjeuner (Jusque 11h)

Viennoiseries

Cuisson du jour sur place

Croissant au beurre 2,3

Croissant sucré 2,5

Pain au chocolat 2,3

OEufs

OEufs sur le plat, pain et beurre 6,5

Suppléments petit-dej'

Pain et beurre 2

Jambon 1,2

Fromage 1,2

Confiture (fruits rouges ou abricots) 1,2

Formule petit-déjeuner 8,5

1 viennoiserie, 1 café & 1 jus d'orange frais

Déjeuner et dîner
(de 11h30 à 14h et 18
à 21h)

SNACKS & TOASTS

À grignoter

Assiette à partager <i>Fondus fromage, bulots, crevettes à éplucher, toasts tapenade, toasts rillettes, ...</i>	12
Grande assiette de charcuterie à partager	21
Portion de fromage ou de saucisson, 50 g	4,5
Olives noires «Kalamata»	4,5
Tapenade d'olives sur toasts	5,5
Anchois marinés	5
Rillettes du Mans (80g.), <i>toasts</i>	7,5
Fondus au fromage «apéro»	5
Boulettes de légumes «apéro»	6
Foie gras d'oie coupé sur toast (50 g.)	15,5
Cornet de frites, <i>mayonnaise maison</i>	5

Toasts

Toasts au fromage blanc, <i>fines herbes et radis</i>	7,5
Toasts cannibale, <i>cornichons et oignons, salade</i>	11
Toasts de rillettes du Mans, <i>cornichons et oignons, salade</i>	8,5
Toasts au saumon fumé, <i>petits oignons, persil et citron</i>	16

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.
La composition des plats et des produits peut varier à tout
moment.

Nos serveurs se tiennent à votre disposition pour toute
information concernant la composition de chaque plat.

PETITE RESTAURATION

Prêts en 10 minutes

Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	21
Boulets à la liégeoise, <i>frites, salade</i>	18
Bouchée à la reine, <i>frites</i>	19

Potages

Bol de soupe du jour, <i>pain et beurre</i>	6,5
Soupe de poissons, <i>toasts, rouille et fromage</i>	11,5

Pâtes

Spaghetti Bolognaise, <i>fromage râpé</i>	13,5
Papardelles carbonara au guanciale	14,5
Papardelles aux scampis, <i>tomates cerises et pesto de persil</i>	17,5
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i>	17

Suggestions d'automne

Tranchettes de saumon, <i>vinaigrette sésame, salade de chou blanc, mayonnaise Wasabi</i>	entrée 17,5
---	-------------

Gigue de biche, <i>garniture d'automne</i>	31,5
Filet de lièvre, <i>sauce poivrade, poires et airelles</i>	33

Gyozas aux scampis, <i>sauce Soja-sésame et chou blanc au vinaigre de riz</i>	entrée 15
---	-----------

Traditionnels

Croque-monsieur, <i>salade</i>	9,5
Croque-monsieur italien, <i>salade</i>	10
Club sandwich, <i>frites, salade, mayonnaise</i>	13,5
Chicons au gratin, <i>purée</i>	18
Hamburger d'Angus beef, <i>frites, salade de roquette</i>	18,5
Spare-ribs marinés, <i>sauce barbecue, maïs et frites</i>	19
Croquettes de crevettes grises de Rudy 1 pièces / 2 pièces + <i>frites</i> 2,5 + <i>salade verte</i> 2,5	10 / 18,5

Salades

Salade de chèvre chaud aux pommes et noix	17
Salade italienne <i>Coppa, chèvre, noix, parmesan et tomates séchées</i>	17
Salade niçoise	17
Assiette de légumes cuits et grillés	17,5
Salade végétarienne, <i>légumes grillés</i>	18

Lunch de midi – 30 €

« Entrée, plat et dessert » (« Entrée + plat » ou « Plat + dessert » - 24,5€)

Gravlax saumon, sauce aneth – Filet de poulet
jaune de Belgique, sauce cacahuète, Riz Basmati
– Profiteroles

RESTAURATION

Entrées

Carpaccio de bœuf	16
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret de canard	17
Terrine de foie gras, 50 g, <i>toast brioché, chutney</i>	19,5
Tranchettes de saumon cru, <i>toasts grillés au thym</i>	16

Viandes

Pièce de boeuf «façon tagliata», <i>salade roquette, pâtes et parmesan</i>	25
Entrecôte de boeuf grillée «Angus beef», 300 g, <i>béarnaise maison</i>	33
Rognons de veau à la liégeoise	26
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	22,5
Confit de cuisses de canette, <i>pommes à l'ail</i>	23,5
Andouillette charcutière A.A.A.A.A., <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	19,5

Pour les enfants

Vol-au-vent, <i>frites</i>	8,5
Hamburger d'Angus beef, <i>frites et ketchup</i>	12
Spaghetti à la bolognaise	8
Boulet (1 pièce), <i>frites</i>	8
Boulet (2 pièces), <i>frites</i>	10,5

Poissons

Dorade royale «désarêtée» au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i>	25
Cabillaud au beurre de persil et câpres, <i>gâteau d'épinards</i>	28
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge	29
Saumon grillé au romarin	28
Aile de raie aux câpres	29,5
Marmite du pêcheur	26

Desserts

Coupe de glace (boule) <i>Glaces – Vanille Bourbon, Chocolat, Moka</i> <i>Sorbets – Poire, Citron vert, Fruits Rouges</i>	4
Crème brûlée	9,5
Tarte fine aux pommes	12,5
Café Liégeois semi-liquide	9,5
Mousse au chocolat	9
Dame blanche	9,5
Dame noire	9,5
Moelleux au chocolat	12,5
Salade de fruits du moment	10
Tartelette au citron meringuée	12,5
Irish/ French / Italian coffee	12
Coupe Colonel	9
Coupe Brésilienne	9,5
Sorbet fromage frais, granola noix de pécan, noisettes caramélisées, fruit du moment	12,5

Fromages

Herve du Vieux Moulin “Champion du Monde”, <i>salade et sirop</i>	13
Sélection de fromages	15

Entre deux
services (de 14h
à 18h)

SNACKS & TOASTS

À grignoter

Portion de fromage ou de saucisson, 50 g	4,5
Olives noires «Kalamata»	4,5
Tapenade d'olives noires sur toasts	5,5
Rillettes du Mans (80 g), <i>toasts</i>	7,5
Fondus au fromage «apéro»	5
Foie gras d'oie coupé sur toast (50 g)	15,5
Cornet de frites, <i>mayonnaise maison</i>	5

Toasts

Toasts au fromage blanc, <i>fines herbes et radis</i>	7,5
Toasts cannibale, <i>cornichons et oignons, salade</i>	11
Toasts de rillettes du Mans, <i>cornichons et oignons, salade</i>	8,5
Toasts au saumon fumé, <i>petits oignons, persil et citron</i>	16

PETITE RESTAURATION

Prêts en 10 minutes

Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	21
Boulets à la liégeoise, <i>frites, salade</i>	18

Salades

Salade de chèvre chaud aux pommes et noix	17
Salade italienne <i>Coppa, chèvre, noix, parmesan et tomates séchées</i>	17
Salade niçoise	17
Salade végétarienne, <i>légumes grillés</i>	18

Potages

Bol de soupe du jour, pain et beurre	6,5
--------------------------------------	-----

Traditionnels

Croque-monsieur, <i>salade</i>	9,5
Croque-monsieur italien, <i>salade</i>	10
Club Sandwich, <i>frites, salade, mayonnaise maison</i>	13,5

Pâtes

Spaghetti Bolognaise, <i>fromage râpé</i>	13,5
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i>	17

DESSERTS

Desserts

Coupe de glace, <i>boule</i>	4
<i>Glaces – Vanille Bourbon, Chocolat, Moka</i>	
<i>Sorbets – Poire, Citron vert, Fruits Rouges</i>	
Crème brûlée	9,5
Tarte fine aux pommes	12,5
Café Liégeois semi-liquide	9,5
Mousse au chocolat	9
Dame blanche	9,5
Dame noire	9,5
Coupe brésilienne	9,5
Moelleux au chocolat	12,5
Salade de fruits du moment	10
Tartelette au citron meringuée	12,5
Sorbet fromage frais, granola noix de pécan, noisettes caramélisées, fruit du moment	12,5

Crêpes

Sucre fin	7
Cassonade	7
Mikado (glace vanille, chocolat chaud)	9,5
Chantilly	7

*Entre deux
services (de 14h
à 18h)*

Prochaine destination
sur Instagram?
[@grandcafedelagare](#)

Gare
des Guillemins,
Liège