



GRAND CAFE DE LA GARE

Notre carte de brasserie

Édition automne 2020

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, 20cl	2,6
Sprite, Fanta Orange	2,6
Gini, 20cl	3
Schweppes Agrum's, Zero, Tonic, Soda, 25cl	3
Schweppes Premium	4
Lavande, Poivre rose, Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale, Indian Premium	
Perrier – Perrier citron, 20cl	2,8
Ice Tea pétillant, Green, Pêche, 25cl	2,8
Fuze Tea Mango, Hibiscus	2,9
Liégeois	3
Cécémel, 20cl	2,8
Finley pamplemousse	3

Jus de fruits

Jus de fruits en bouteille, 20 cl	3,5
<i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Ace</i>	
Jus orange frais, 20 cl	4,5
Jus citron frais, 20 cl	4,5
Jus de pommes bio “Atelier Constant”, 25 cl	4

Eaux

Spa – Bru, 25 cl	2,5
Bru plate – Bru pet, 50 cl	4,6
Spa – Bru, 1 litre	6,9
San Pellegrino, 50 cl	4,9
Sirop (menthe, grenadine)	0,9

BIÈRES

À la pression

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

Trappistes

Chimay bleue, 33cl	5,3
Orval, 33cl (<i>selon arrivage</i>)	6,5
Rochefort 8°, 33cl	5,6
Rochefort 10°, 33cl	5,9
Westmalle triple, 33cl	4,6

D'Abbaye

Saint Feuillien Grand cru, 33cl	4,9
Val Dieu brune, 33cl	5,2

Pour accompagner

Portion de fromage, 50g	4,5
Portion de saucisson, 50g	4,5
Cornet de frites, <i>mayonnaise maison</i>	4,5

Régionales

Tripick 6°, 33cl	4,9
Chouffe, 33cl	4,9
Leopold 7, 33cl	5,9
Curtius, 37,5cl	7,2
Smash, 33cl (<i>bière liégeoise</i>)	4,5
Redoutable, 33cl	5,9
La Bestiale, 33cl	6,1
Bière des Amis à partager, 66cl	8
Lupulus Hopéra	4,5
Elfique ambrée	5

Fruitées

Hoegaarden rosée, 25cl	3,6
Lindemans pêche, 25cl	3,6
Liefmans fruitesse, 25cl	3,7
Kriek Extra, 25cl	3,6

Autres bières

Duvel, 33cl	4,5
Hoegaarden blanche, 25cl	3,4
Carlsberg, 25cl	3,1

Sans alcool

Jupiler 0,0%, 25 cl	2,8
Leffe blonde 0,0%, 33 cl	4,5

COCKTAILS

Gins & Tonics

LieGin (43°) <i>Gin liégeois biologique aux parfums de mure et myrtilles, servi avec Schweppes Premium Hibiscus</i>	13
Bobby's (42°) <i>Gin néerlandais aux racines indonésiennes, frais et fruité, servi avec Schweppes Premium Lavander</i>	11
Hendricks (41,4°) <i>Grand classique anglais aux origines bulgares, garniture florale, servi avec Schweppes Premium Pink Pepper</i>	12
Bombay Sapphire (40°) <i>Gin botanique aux saveurs d'agrumes et d'épices, servi avec Schweppes Premium Original</i>	11
Apotek (40°) <i>Gin liégeois biologique aux agrumes infusés, servi avec Schweppes Premium Original</i>	10
1836 (43°) <i>Gin organique belge issu d'une infusion de 11 plantes, racines et fruits différents, servi avec Schweppes Premium Pink Pepper</i>	11
Roku (43°) <i>Craft Gin premium japonais infusé de 6 herbes botaniques, servi avec Schweppes Premium Original</i>	13
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 Schweppes Premium Pink Pepper</i>	13

Cocktails

Moscow mule <i>Vodka, ginger beer, citron vert</i>	8
Mojito <i>Rhum blanc, sucre de canne, citron vert menthe fraîche</i>	8
Dark and stormy <i>Rhum brun spicy, ginger beer, citron vert</i>	8
Bloody mary <i>Vodka, jus de tomates, épices et tabasco</i>	8
Hugo <i>Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante</i>	8
Negroni Classico <i>Campari, Martini rouge, gin</i>	8
Sprite & Roll Fraise <i>Vodka, Sprite et sirop de fraise</i>	8
Pink Army <i>Gin 1836, sirop d'orgeat, citron vert, Schweppes Premium Hibiscus</i>	9,5

Cocktails sans alcool

Virgin mojito <i>Tout d'un vrai mojito, sans alcool</i>	6,5
Sweet juicy <i>Jus d'orange nature, jus de cranberry</i>	6
Sprite and Roll <i>Sprite, citron vert et sirop de fraise</i>	6
Coke & Roll <i>Coca-Cola, citron vert, sirop de cannelle et bitter aromatique</i>	6

APÉRITIFS

Traditionnels

Apéritif "Maison"	7,6
Kir sauvignon	5,5
Apérol Spritz	8
Italicus Spritz	9
Picon vin blanc	6
Pineau des Charentes	5
Porto rouge, blanc / Sherry	5
Martini blanc, rouge	5,5
Campari orange	6,5
Pisang orange	6,5
Ricard	5
Cynar	5
Gancia	5
Jurançon Moelleux	6

Sans alcool

Crodino Rosso	4,5
Crodino Tonic	6,1
Funny Pisang	5
Funny Tropical	5

SÉLECTION DE VINS

Bulles

verre / bout.

Champagne Pommery Brut Silver	10 / 55
Prosecco Brut, Sartori, Italie	6,5 / 35

Blancs

verre / bout.

Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2018	6,8	34
Chateaux Favray, Pouilly fumé, 2018	6,8	33
Garganega di Verona, SenzaFine, 2018	5,8	29
Toscane, Vermentino	8,5	39

Rosés

verre / bout.

Côtes de Provence, M de Minuty, 2018	6,5	34
Summertime de la Gordonne	4,8	27
La note Bleue des Maîtres Vignerons de St-Tropez	5	29
Senequier Saint Tropez de la Gordonne	—	34

Rouges

verre / bout.

Vallée du Rhône, Côtes-du-Rhône, 2018	5,8	29
Abruzes, Montepulciano, 2018	6,8	33
Ombrie, Dunarobba, 2016	6,6	33
Californie, Brazin Old Vine Zinfandel, 2017	9,8	49

Vins de la maison (rouge, blanc ou rosé)

Domaine Altugnac, Haute vallée de l'Aude

Verre	4,3
Pichet, 1/4 l	7,9
Pichet, 1/2 l	15
Pichet, 1 l	29

Demandez notre carte complète de vins.

ALCOOLS & DIGESTIFS

Whiskys

Johnnie Walker	6
J&B	6
Glenfiddich	7
Macallan	9,6
Bowmore	7,5
Oban	8,5
Belgian Owl	9,5

Bourbons

Jack Daniel's	6,5
Bulliet 45°	7,5

Liqueurs

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

Eaux de vie

Framboise	6,5
Poire Williams	6,5
Eau de villé	6,5
Marc de Gewurtztraminer	6,9

Rhum

Bacardi blanc / brun	5
Diplomatico reserva exclusif	8,5
Zacapa centenario 23 years	10,5
Gosling	7
Saint James 12 ans	9

Vodka

Ketel One	6,9
Belvedere	9,5
Grey Goose	9,5

Digestifs

Pékèt des Houyeux	5
Grappa invecchiata	6
Grappa Amarone Bonello	9
Cognac Remy Martin VSOP	9
Armagnac XO	6,9
Calvados	6,9
Tequila Patron Blanco	7
Sambuca	6,5
Drambuie	5

Accompagnements

Accompagnement soft	1,6
Accompagnement pressé, orange ou citron	2

BOISSONS CHAUDES

Cafés

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

Ristretto	2,6
Espresso	2,6
Lungo	2,6
Lungo décaféiné	2,6
Double expresso	5
Cappuccino italien (Mousse de lait)	3,2
Cappuccino viennois (Chantilly)	3,5

Boissons chaudes

Chocolat chaud	3,5
Chocolat chaud viennois (Chantilly)	3,8
Latte macchiato	3,5
Caramel macchiato	3,5
Speculoos macchiato	3,8
Noisette macchiato	3,8
Vanille macchiato	3,8
Chai Latte	3,8
Café ardennais / Hasselt	5,5
Irish/ French / Italian coffee	9,5

Thés

Thés et infusions sélectionnés par Teatower.

Thé vert sensha (<i>bio</i>)	2,9
Thé vert Jasmin	2,9
Thé menthe « Oasis du désert » (<i>bio</i>)	2,9
Thé menthe fraîche	3,6
Thé Earl Grey	2,9
Rooibos nature	2,9
Thé noir, tranches de citron	3
Infusions	2,9

*Camomille, Verveine, Tilleul, Orange royale,
Lady Dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chai*

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, <i>pain et beurre</i>	6,5
--	-----

Suppléments petit-dej

Pain et beurre	2
Jambon	1,2
Fromage	1,2
Confiture (<i>fruits rouges ou abricots</i>)	1,2

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. La composition des produits peut varier à tout moment. Nos serveurs se tiennent à votre disposition pour toute information.

Pour un meilleur service, à partir de 8 couverts à table, choix limité à 4 entrées et 4 plats différents.

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	20
Portion de fromage ou de saucisson, 50 g.	4,5
Olives noires « Kalamata »	4,5
Tapenade d'olives noires sur toasts	5,5
Ailerons de volailles épicés	5,5
Rillettes du Mans (80g.), <i>toasts</i>	7,5
Fondus au fromage « apéro »	5
Boulettes de légumes « apéro »	5
Duo de boulets froids, <i>moutarde</i>	3
Foie gras d'oie coupé sur toast (50 g.)	12,5
Cornet de frites, <i>mayonnaise maison</i>	4,5

Toasts

Toasts au fromage blanc, <i>fines herbes et radis</i>	6,9
Toasts cannibale, <i>cornichons et oignons, salade</i>	10,5
Toasts de rillettes du Mans, <i>cornichons et oignons, salade</i>	8,5
Toasts au saumon fumé, <i>petits oignons, persil et citron</i>	15

PETITE RESTAURATION

Prêts en 10 minutes

Filet américain façon tartare, frites, salade	18
Boulets à la liégeoise, frites, salade	14,5
Bouchée à la reine, frites	16

Potages

Bol de soupe du jour, <i>pain et beurre</i>	6
Soupe de poissons, <i>toasts, rouille et fromage</i>	10,5

Pâtes

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

Suggestions d'automne

Belle côte de veau à l'ail noir, <i>riz wakamé</i>	34
Saint Jacques de Bretagne à la plancha, <i>entrée</i>	19,5
<i>chicons caramélisés</i>	plat 26

Traditionnels

Croque-monsieur, <i>salade</i>	7,5
Croque-monsieur italien, <i>salade</i>	7,9
Club sandwich, <i>frites, salade, mayonnaise</i>	13,5
Chicons au gratin, <i>purée</i>	14
Véritable hamburger d'Angus beef, <i>frites, salade de roquette</i>	16,5
Spare-ribs marinés, <i>sauce barbecue, maïs et frites</i>	16
Croquettes de crevettes grises de Rudy <i>1 pièces / 2 pièces</i>	8,5 / 16,5
+ <i>frites</i>	2,5
+ <i>salade verte</i>	2,5
Cuisse de lapin au pruneau, <i>frites, roquette</i>	21
Millefeuille de boudin noir d'Aubel, <i>purée de petits pois</i>	14

Salades

Salade de chèvre chaud aux pommes et noix	15,5
Salade italienne <i>Coppa, chèvre, noix, parmesan et tomates séchées</i>	16
Salade niçoise	16
Assiette de légumes cuits et grillés	16,5
Salade végétarienne, <i>pickels de légumes</i>	17

RESTAURATION

Entrées

Carpaccio de boeuf	13,5
Salade de caille, <i>foie gras et canard fumé</i>	14,5
Foie d'oie chaud poêlé	19,5
Terrine de foie gras d'oie, 50 g., <i>toast brioché, chutney</i>	16,5
6 huitres creuses de Normandie N° 3,	17
Tranchettes de saumon cru, <i>toasts grillés au thym</i>	14
Pâté chaud de brochet, <i>sauce nantua aux écrevisses</i>	13,5
Roulade de bar aux poireaux	13,5

Viandes

Pièce de boeuf « façon tagliata », <i>salade roquette, pâtes et parmesan</i>	22,5
Entrecôte de boeuf grillée « Angus beef », 300 g., <i>béarnaise maison</i>	31
Rognons de veau à la liégeoise	24
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme sautées</i>	19
Confit de cuisses de canette, <i>pommes à l'ail</i>	21
Andouillette charcutière A.A.A.A.A., <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	16,5
Pied de cochon pané, <i>béarnaise, frites</i>	13

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

Poissons

Dorade royale « désarêtée » au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i>	22
Cabillaud au beurre de persil et câpres, <i>gâteau d'épinards</i>	25,5
Saumon grillé au romarin	24
Aile de raie aux câpres	26,5
Bar grillé au fenouil, <i>beurre aux fines herbes</i>	28
Petite marmite du pêcheur	25

Desserts

Coupe de glace (boule)	3
<i>Glaces – Vanille, Chocolat, Moka, Praliné, Speculoos, Fraise Sorbets – Cerise, Citron vert, Fruits Rouges</i>	
Crème brûlée	9
Tarte fine aux pommes	10,5
Café Liégeois semi-liquide	9
Mousse au chocolat	8
Dame blanche	9
Irish Coffee	9,5
Coupe Colonel	9
Javanais Grand Café de la Gare	10,5

Fromages

Sélection de fromages de Madeleine	12,5
Herve du Vieux Moulin "Champion du Monde", <i>salade et sirop</i>	10,5

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 (80g.), <i>toasts</i>	7,5
Fondus au fromage « apéro »	5
Duo de boulets froids, <i>moutarde</i>	3
Foie gras d'oie coupé sur toast (50 g.)	12,5
Cornet de frites, <i>mayonnaise maison</i>	4,5

Toasts

Toasts au fromage blanc, <i>fines herbes et radis</i>	6,9
Toasts cannibale, <i>cornichons et oignons, salade</i>	10,5
Toasts de rillettes du Mans, <i>cornichons et oignons, salade</i>	8,5
Toasts au saumon fumé, <i>petits oignons, persil et citron</i>	15

PETITE RESTAURATION

Prêts en 10 minutes

Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	18
Boulets à la liégeoise, <i>frites, salade</i>	14,5

Salades

Salade de chèvre chaud aux pommes et noix	15,5
Salade italienne <i>Coppa, chèvre, noix, parmesan et tomates séchées</i>	16
Salade niçoise	16
Salade végétarienne, <i>pickels de légumes</i>	17

Potages

Bol de soupe du jour, <i>pain et beurre</i>	6
---	---

Traditionnels

Croque-monsieur, <i>salade</i>	7,5
Croque-monsieur italien, <i>salade</i>	7,9
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>	14

Fromages

Sélection de fromages de Madeleine	12,5
------------------------------------	------

DESSERTS

Desserts

Coupe de glace, <i>boule</i>	3
<i>Glaces – Vanille, Chocolat, Moka, Praliné, Speculoos, Fraise</i>	
<i>Sorbets – Cerise, Citron vert, Fruits Rouges</i>	
Crème brûlée	9
Tarte fine aux pommes	10,5
Café Liégeois semi-liquide	9
Mousse au chocolat	8
Dame blanche	9
Coupe brésilienne	8
Javanais Grand Café de la Gare	10,5

Tartes de Française

Tartes faites maison, livrées par la boutique “Les Tartes de Française”, de la rue des Guillemins	
<i>Suivant arrivage</i>	<i>/part 5,5</i>

Prochaine destination
sur Instagram ?

@grandcafedelagare

Gare des
Quillemins,
Liège