

## LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Assiette à partager . . . . .	10	Ailerons de volailles épicés . . . . .	5,5
Grande assiette de charcuterie à partager . . . . .	20	Rillettes du Mans, <i>toasts</i> . . . . .	7,5
Jambon Bellota, 40 g. . . . .	17	Fondus au fromage. . . . .	5
Portion de saucisson ou fromage, 50 g. . . . .	4,5	Boulettes de légumes. . . . .	5
Anchois marinés. . . . .	5	Foie gras d'oie coupé sur toast 50g. . . . .	12,5
Olives à la sicilienne . . . . .	4	Bol de bulots froids . . . . .	8,5
Olives Kalamata . . . . .	4,5	Bol de crevettes grises à éplucher. . . . .	6
Tapenade d'olives sur toasts . . . . .	5,5	Bol de bigorneaux . . . . .	8

### Le lunch de midi — 23€

“Entrée, plat et dessert” (“Entrée + plat” ou “Plat + dessert” = € 19,5)

Tartines de rillettes du Mans  
— Pavé de saumon aux bêtes braisées  
— Charlotte vanille-myrtilles

## VOYAGES VÉGÉTARIENS

Salade de haricots verts et tomates — 14
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i> — 14
Assiette de légumes cuits et grillés — 16

### SUGGESTIONS DE SAISON

Carpaccio de Saint-Jacques et pickels de chou rave, <i>crème d'Isigny et mayonnaise aux herbes vertes</i>	16,5
Ris de veau croustillant, <i>risotto aux champignons</i>	32
Tête de veau en tortue, <i>sauce mère, frites</i>	24,5

## LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i> . . . . .	22	Saumon grillé au romarin . . . . .	24
Cabillaud au beurre de persil et câpres, <i>gâteau de légumes</i> . . . . .	25,5	Turbotin à la plancha et chicons braisés. . . . .	34
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge . . . . .	28	Marmite du pêcheur . . . . .	25
Aile de raie aux câpres. . . . .	26,5	Sole de Zeebrugge . . . . .	40
		Barbue en croûte de homard . . . . .	35

Prochaine destination sur Instagram : @grandcafedelagare

## LES ENTRÉES (EN GARE)

<i>Carpaccio de bœuf</i> . . . . .	13,5
<i>Salade de caille, foie gras et canard fumé</i> . . . . .	14,5
<i>Foie d'oie chaud poelé, chutney abricots, sauce miel et romarin</i>	19,5
<i>Terrine de foie gras d'oie (50 g.), toast brioché, chutney</i> . . . . .	16,5
<i>Jambon Bellota (70 g.)</i> . . . . .	27,5
<i>Croquettes de crevettes grises de Rudy</i> . . . . .	16,5
<i>Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage</i> . . . . .	10,5
<i>6 huîtres creuses Demoiselles d'Agon</i> . . . . .	17
<i>Tranchettes de saumon cru, crème de ciboulette, crouton au thym</i>	14
<i>Roulade de bar aux poireaux</i> . . . . .	13
<i>Pâté chaud de brochet aux écrevisses, sauce Nantua</i> . . . . .	13,5
<i>Saint-Jacques de Bretagne aux chicons</i> . . . . .	19,5 (entrée) / 25,5 (plat)

## LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Servi(s) en 10 minutes.	Boulets à la liégeoise servis en cocotte, <i>frites, salade</i>	15
	Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	18
	Bouchée à la reine, <i>frites</i>	16
	Spare-ribs marinés, <i>sauce barbecue, maïs et frites</i>	16
	Hamburger d'Angus beef, <i>frites, roquette</i>	16
	Pièce de bœuf « <i>façon tagliata</i> », <i>roquette et parmesan</i>	22,5
	Entrecôte de bœuf grillée « <i>Angus beef</i> » (300 g.), <i>béarnaise maison</i>	31
	Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g.) <i>pour 2 personnes</i> / pers.	35
	Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	24
	Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	19
	Jarret de veau braisé ( <i>Ossobuco</i> ) aux légumes, <i>pâtes</i>	23
	Magret de canard en aiguillettes, <i>garniture de saison</i>	24
	Jambonnette de canard, <i>béarnaise maison, pommes sautées</i>	26
	Parmentier de canard aux poireaux – foie d'oie chaud	23
	Confit de cuisses de canette, <i>pommes à l'ail</i>	21
	Cuisse de lapin au sirop d'Aubel et pruneaux, <i>frites</i>	21
	Andouillette charcutière A.A.A.A.A. <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	16,5
	Pied de cochon pané, <i>béarnaise maison, frites</i>	13
	Millefeuille de boudin noir, <i>crème de petits pois</i>	15
	Chicons au gratin, <i>purée</i>	14

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 produits peut varier à tout moment.

Nos serveurs se tiennent à votre disposition pour toute information.

### LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets de saison (boule)	3,00	Irish coffee	9,00	Composition du fromager	13,50
Crème brûlée	9,00	Coupe Colonel	9,00	<i>Herve du vieux moulin de Madeleine</i>	
Tarte fine aux pommes	10,50	Moelleux au chocolat	11,00	<i>Hansen, Bouquet des Moines,</i>	
Café Liégeois	9,00	Babba au rhum maison et suprêmes d'orange	10,00	<i>Bleu d'Auvergne, Chaource, Beaufort</i>	
Mousse au chocolat	8,00	Poire “belle Hélène” Grand Café	10,00	Le Herve du vieux moulin “Champion du Monde”, <i>salade et sirop</i>	10,50
Dame blanche	9,00				

## APÉRITIFS

<b>Apéritifs</b>				
Kir sauvignon	4,8	Pisang orange	6,5	
Apérol Spritz	7,5	Ricard	4,8	
Italicus Spritz	8	Cynar	4,8	
Mojito	8	Gancia	4,5	
Picon vin blanc	6	Jurançon Moelleux	6	
Pineau des Charentes	4,5	<b>Apéritifs sans alcool</b>		
Porto rouge, blanc/Sherry	4,5	Crodo	3,8	
Martini blanc, rouge	4,5	Virgin Mojito	5,5	
Campari orange	6,5			

## BIÈRES

<b>Bières à la pression</b>			<b>Spéciales blondes</b>		
Jupiler	25 cl	2,5	Chouffe	33 cl	4,9
Jupiler	33cl	3,2	Duvel	33 cl	4,5
Leffe blonde	33cl	4,2	Leopold 7	33 cl	5,9
Triple Karmeliet	33cl	4,2	Curtius	37,5 cl	7,2
Curtius (bière liégeoise)	25cl	4,5	Redoutable	33 cl	5,9
Scotch C.T.S.	25cl	3,5	La Bestiale	33 cl	6,1
			Tripick, 6°	33 cl	4,9
<b>Bières trappistes</b>			<b>Bières fruitées</b>		
Chimay bleue		5,3	Hoegaarden rosée	25 cl	3,6
Orval		5,9	Lindemans pêche	25 cl	3,6
Rocheport 8°		5,6	Liefmans fruitesse	25 cl	3,7
Rocheport 10°		5,9	Kriek Extra	25 cl	3,6
Westmalle triple		4,6	Smash (liégeoise)	33 cl	4,2
<b>Bières d'Abbaye</b>			<b>Autres bières</b>		
Saint Feuillien Grand Cru		4,9	Hoegaarden blanche	25 cl	3,4
Val Dieu brune		5,2	Ginette blanche bio	33 cl	4,8
Leffe brune	33cl	4,2	Carlsberg	25 cl	3,1
			Jupiler 0,0%	25cl	2,8

## BOISSONS CHAUDES

### Cafés

Expresso	2,50
Café Lungo	2,50
Décaféiné Lungo	2,60
Double espresso	5,00
Cappuccino italien (Mousse de lait)	3,00
Cappuccino viennois (Chantilly)	3,20
Latte macchiato	3,20
Irish coffee	9,00

### Thés

Thé vert (nature) bio	2,90
Thé vert Jasmin	2,90

Thé menthe bio <i>Oasis du désert</i>	2,90
Thé menthe fraîche	3,50
Thé Earl Grey	2,90
Rooibos nature	2,90
Thé noir, tranches de citron	3,00

### Infusions

Camomille, verveine, tilleul, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï...	2,90
---	------

## LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

<b>Bulles</b>		<b>verre</b>	<b>bout.</b>
Champagne Pommery Brut Royal		10	55
Prosecco Brut, Sartori, Italie		6,5	35
<b>Blancs</b>			
Languedoc, Domaine Antugnac, 2018		5,6	28
Languedoc, Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2017		6,8	34
Bio   Moselle, Côtes-de-Toul, Domaine Vosgien, 2018		8,5	42,5
Loire, Pouilly Fumé Chateau Favray, 2018		6,8	33
<b>Rosés</b>			
Languedoc – Domaine de l'Hortus – la bergerie, 2016		5,8	29
Côtes de Provence – M de Minuty, 2018		6,5	34
<b>Rouges</b>			
Languedoc, Clos vieilles vignes, 2018		5,6	28
Languedoc, Domaine Mas Lasta, Languedoc AOP, 2018		6,8	34
Bio   Vallée du Rhône, Dieu-Le-Fit, L'amour du fruit, 2018		5,8	29

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zéro	.20 cl	2,6
Sprite, Fanta	.20 cl	2,6
Gini	.20 cl	3
Schweppes soda	.20cl	3
Schweppes tonic	.25 cl	3
Schweppes agrum's, Zero	.25 cl	3
Finley pamplemousse	.25 cl	3
Schweppes Premium	.25 cl	4
<i>Lavande, Poivre rose, Hibiscus, Ginger beer, Matcha, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		
Perrier – Perrier citron	.20cl	2,8
Ice Tea, green, pêche	.25cl	2,8
Fuze Tea Mango, Hibiscus	.25 cl	2,9
Liégeois	.20cl	3
Sirops (menthe, grenadine, cassis)		0,9

## JUS DE FRUITS

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

## EAUX

Spa – Bru.	.25 cl	2,5
Bru plate — Bru pet.	.50 cl	4,6
Spa – Bru.	100 cl	6,9
San Pellegrino	.50 cl	4,7

## LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft . . . . . 1,6 + Accompagnement pressé (orange ou citron) 2

<b>Whisky</b>		<b>Liqueurs</b>		<b>Eaux de vie</b>		<b>Digestifs</b>	
Johnnie Walker	6	Amaretto Disaronno	6	Zacapa centenario 23 years	10,5	Pékè des Houyeux	5
J&B	6	Cointreau	6,5	Gosling	7	Grappa invecchiata	6
Glenfiddich	7	Grand Marnier	7,5	<b>Eaux de vie</b>		Grappa Amarone Bonollo	7
Macallan	9,6	Mandarine Napoleon	6	Framboise	6,5	Cognac Rémy Martin VSOP	9
Bowmore	7,5	Chartreuse	7,5	Poire Williams	6,5	Armagnac	6,9
Oban	8,5	Limoncello Francoli	6	Eau de villé	6,5	Calvados	6,9
Belgian Owl	9,5	Bailey's	6,5	<b>Vodka</b>		Marc de Gewurtztraminer	6,9
<b>Bourbons</b>		Tia Maria (Café)	6,5	Smirnoff	6,9	Tequila Patron Blanco	7
Jack Daniel's	6,5	<b>Rhum</b>		Belvedere	9,5	Sambuca	6,5
Bulliet 45°	7,5	Diplomatico reserva exclusif	8,5	Grey Goose	9,5		