

Prochaine destination sur Instagram : @grandcafedelagare

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Assiette à partager (2 personnes) ... 10	Rillettes du Mans, <i>toasts</i> 7,5
Grande assiette de charcuterie à partager 20	Fondus au fromage. 5
Jambon Bellota, 40 g. 17	Boulettes de légumes. 5
Olives Kalamata 4,5	Foie gras d'oie poêlé aux poires ... 12,5
Tapenade d'olives sur <i>toasts</i> 5,5	Bol de crevettes grises à éplucher. 6
Ailerons de volailles épicés 5,5	

Le lunch de midi — 23€

“Entrée, plat et dessert” (“Entrée + plat” ou “Plat + dessert” = € 19,5)
 «Selon le marché!» Demandez notre lunch du moment.

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Salade végétarienne d'été, pickels de légumes — 17
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i> — 14
Assiette de légumes cuits et grillés — 16,50

SUGGESTIONS D'ÉTÉ

	Entrée	Plat
Mouclade de moules bouchot, <i>curry doux</i>	14,5	23
Ris de veau croustillant, <i>risotto aux champignons</i>	—	32
Sardines bretonnes, <i>citron et thym</i>	12,5	17

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	Marmite du pêcheur 25
Bar grillé au fenouil, <i>beurre aux fines herbes</i> 28	Barbue en croûte de homard 35
Aile de raie aux câpres. 26,5	Turbotin à la Plancha, <i>frégola sarde et beurre citron</i> 34
Dos de cabillaud aux légumes grillés 29	Grosse sole de Zeebrugge servie meunière. 40

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 gras d'oie poêlé aux poires</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 de Normandie</i> 17
<i>Tranchettes de saumon cru, crème de ciboulette, crouton au thym</i> 14

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>	16,5
	Pièce de bœuf « <i>façon tagliata</i> », <i>roquette et parmesan</i>	22,5
	Entrecôte de bœuf grillée «Angus beef» (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
	Confit de cuisses de canette, <i>pommes à l'ail</i>	21
	Andouillette charcutière A.A.A.A. <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	16,5
	Pied de cochon pané, <i>béarnaise maison, frites</i>	13
	Chicons au gratin, <i>purée</i>	14
	Magret de canard bigarade, <i>butternut</i>	26
	Côte de veau laquée à l'ail noir, <i>riz wakamé</i>	34



Merci! à tous les donateurs, bénévoles, partenaires et fournisseurs
 qui ont généreusement participé à notre action de solidarité en faveur
 des personnes précarisées par la crise du Covid-19.

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 9,50	Sélection de 4 fromages de Madeleine 12,50
Crème brûlée 9,00	Coupe Colonel 9,00	Herve du vieux moulin “Champion du Monde”, <i>salade et sirop</i> 10,50
Tarte fine aux pommes 10,50	Moelleux au chocolat 10,50	
Café Liégeois 9,00	Javanais comme au “Grand Café de la Gare” 10,50	
Mousse au chocolat 8,00	Tartelette au citron caramélisé 10,50	
Dame blanche 9,00		

APÉRITIFS

Apéritifs				
Kir sauvignon	5,5	Pisang orange	6,5	
Apérol Spritz	8	Ricard	5	
Italicus Spritz	9	Cynar	5	
Mojito	8	Gancia	5	
Picon vin blanc	6	Jurançon Moelleux	6	
Pineau des Charentes	5	Apéritifs sans alcool		
Porto rouge, blanc/Sherry	5	Crodino Rosso	4,5	
Martini blanc, rouge	5,5	Virgin Mojito	6,5	
Campari orange	6,5			

BIÈRES

Bières à la pression			Spéciales blondes		
Jupiler	25 cl	2,6	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	4,6	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
Bières trappistes			Bières fruitées		
Chimay bleue		5,3	Hoegaarden rosée	25 cl	3,6
Orval		5,9	Lindemans pêche	25 cl	3,6
Rochefort 8°		5,6	Liefmans fruitesse	25 cl	3,7
Rochefort 10°		5,9	Kriek Extra	25 cl	3,6
Westmalle triple		4,6			
Bières d'Abbaye			Autres bières		
Saint Feuillien Grand Cru		4,9	Hoegaarden blanche	25 cl	3,4
Val Dieu brune		5,2	Carlsberg	25 cl	3,1
Leffe brune	33cl	4,2	Jupiler 0,0%	25cl	2,8
			Smash (liégeoise)	33 cl	4,5

BOISSONS CHAUDES

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

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	3,60
Thé Earl Grey	2,90
Rooibos nature	2,90
Thé noir, tranches de citron	3,00

Infusions	2,90
<i>Camomille, verveine, tilleul, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï...</i>	

LES ALCOOLS

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

Whisky		Liqueurs	
Johnnie Walker	6	Amaretto Disaronno	6
J&B	6	Cointreau	6,5
Glenfiddich	7	Grand Marnier	7,5
Macallan	9,6	Mandarine Napoleon	6
Bowmore	7,5	Chartreuse	7,5
Oban	8,5	Limoncello Francoli	6
Belgian Owl	9,5	Bailey's	6,5
		Tia Maria (Café)	6,5
Bourbons		Rhum	
Jack Daniel's	6,5	Diplomatico reserva exclusif	8,5
Bulliet 45°	7,5		

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

Bulles		verre	bout.
Champagne Pommery Brut Silver		10	55
Prosecco Brut, Sartori, Italie		6,5	35
Blancs			
Languedoc, Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2018		6,8	34
Vallée de la Loire, Chateaux Favray, Pouilly fumé, 2018		6,8	33
Veneto, Garganega di Verona, SenzaFine, 2018		5,8	29
Toscane, Vermentino, 2018		8,5	39
Rosés d'été			
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			
Bordeaux, Chateaux Beauregard-Ducasse, Graves, 2015		5,5	26
Vallée du Rhône, Dom. Dieu-Le-Fit, Côtes-du-Rhone, 2018		5,8	29
Abruzes, Montepulciano, 2017		6,8	33
Venétie, Valpolicella, 2019		7	35

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
Thé glacé maison	25 cl	4

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	4,9

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