

GRAND CAFE DE LA GARE

Gare des Guillemins 20C MENU À EMPORTER DU 26.11 AU 28.11.2020, SEMAINE 48

4000 Liège

MENU DE LA SEMAINE À 30€

Entrée: Toast aux champignons et foie gras d'oie

Plat: Rôti de gigue de biche, *poivrade crémée, purée de céleri rave truffée, poire pochée aux airelles et pommes duchesses*

Dessert: Parfait vanille aux figues

(Ces plats sont aussi disponibles à la carte: entrée 15,5€, plat 14,5€, dessert 6€).

LES INCONTOURNABLES

ENTRÉE

Terrine de foie gras d'oie, *toast brioché, chutney* 14,5

PLATS

Chicons au gratin, *purée* 12

Boulets à la liégeoise, *pommes sautées, salade* 12,5

DESSERT

Mousse au chocolat 5

LES VINS

Blanc — Languedoc, Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2018 20

Blanc — Vallée de la Loire, Chateaux Favray, Pouilly Fumé, 2018 22

Rouge — Vallée du Rhône, Côte-du-Rhône, 2018 18

Rouge — Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Y. Amirault, La Source 23

Informations

Toutes vos commandes sont les bienvenues, par téléphone: [+32 \(0\)4 222 43 59](tel:+322224359)
(de préférence pendant les heures de bureau), ou par mail: contact@grandcafedelagare.be
avant mercredi 25/11 à midi. L'enlèvement de vos plats est possible les jeudi 26, vendredi 27 et samedi 28 entre 15h et 18h au Grand Café de la Gare (Gare des Guillemins)
où un paiement par carte vous sera demandé (pas de cash).

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.
La composition des produits peut varier à tout moment.
Nous sommes à votre disposition pour toute information.

Laissez votre véhicule au dépose-minute situé au-dessus
de la Gare pour venir retirer vos plats en toute sécurité
et simplicité. Suivez-nous sur les réseaux sociaux (Facebook,