

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Assiette à partager	9,5	Crème d'olives Kalamata, toasts . . .	6,8
Grande assiette de charcuterie à partager	19,9	Ailerons de volailles épicés	5,5
Jambon Bellota, 40 g.	16,7	Rillettes du Mans, <i>toasts</i>	7,5
Portion de saucisson ou fromage, 50 g.	4,5	Fondus au fromage.	4,9
Anchois marinés.	5,6	Boulettes de légumes.	4,9
Olives à la sicilienne	3,9	Foie gras d'oie coupé sur toast, 50 g.	12
Olives Kalamata	4,5	Bol de bulots froids	8,5
Tapenade d'olives sur toasts	5,3	Bol de crevettes grises à éplucher.	5,5
		Bol de bigorneaux	7,9

Le lunch de midi — 23€

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

Croquette de crevettes
Filet américain façon tartare, *frites, salade*
Nougat glacé

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Salade de haricots verts et tomates —	14,7
Pennes aux légumes, <i>épices ras-el-hanout</i> —	13
Assiette de légumes cuits et grillés —	15

SUGGESTIONS DE SAISON

	Entrée	Plat
Gambas grillées et taboulé d'été, <i>vinaigrette tiède</i>	15,5	22,5
Tomates crevettes façon Grand Café de la Gare	21	28
Mouclade aux moules de bouchot, curry doux	11,5	16,5

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i>	22	Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge	28
Cabillaud au beurre de persil et câpres, <i>gâteau de légumes</i>	25,5	Aile de raie aux câpres.	26,1
Saumon grillé au romarin	24	Marmite du pêcheur	25
Turbotin aux moules de bouchot, <i>safran, pâtes</i>	34	Sole de Zeebrugge	39
		Barbue en croûte de homard	35

Prochaine destination sur Instagram : @grandcafedelagare

LES ENTRÉES (EN GARE)

<i>Saumon Graved Lax, charlottes aux jeunes oignons</i>	16,9
<i>Carpaccio de bœuf</i>	12,8
<i>Salade de caille, foie gras et canard fumé</i>	14,5
<i>Foie d'oie chaud poêlé au sirop de cassis</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
<i>Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage</i>	10,5
<i>6 huitres creuses « Tatihou » N°3</i> ,	16,9
<i>Tranchettes de saumon cru, toasts grillés au thym</i>	14
<i>Roulade de bar aux poireaux</i>	12

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>	17
	Bouchée à la reine, <i>frites</i>	16
	Spare-ribs marinés, <i>sauce barbecue, maïs et frites</i>	16
	Ris de veau poelé aux artichauts bouchons, <i>risotto</i>	34
	Hamburger d'Angus beef, <i>frites, roquette</i>	15,5
	Pièce de bœuf « <i>façon tagliata</i> », <i>roquette et parmesan</i>	22
	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>	23
	Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	17,6
	Jarret de veau braisé (<i>Osso Bucco</i>) aux légumes, <i>pâtes</i>	23
	Magret de canard en aiguillettes, <i>garniture de saison</i>	24
	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. <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	16
	Pied de cochon pané, <i>béarnaise maison, frites</i>	12,5
	Millefeuille de boudin noir, <i>crème de petits pois</i>	13,9
	Chicons au gratin, <i>purée</i>	13,9

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	Fraises Melba	10,00	Composition du fromager belge	13,50
Crème brûlée	9,00	Irish coffee	9,00	<i>Herve du vieux moulin de Madeleine</i>	
Tarte fine aux pommes	10,50	Coupe Colonel	9,00	<i>Hansen, Bouquet des Moines, Le Sartay,</i>	
Café Liégeois	9,00	Nougat glacé	9,00	<i>Le crémeux du vieux moulin, Le Mame'vi</i>	
Mousse au chocolat	8,00	Panna cotta framboises et menthe	8,00	<i>bleu du Gros Chêne à Mean</i>	
Dame blanche	9,00	Croûte glacée aux framboises	13,00	Le Herve du vieux moulin “Champion	
Soupe de fruits rouges et fraises	9,00			du Monde”, <i>salade et sirop</i>	10,50

APÉRITIFS

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

BIÈRES

Bières à la pression		Spéciales blondes	
Jupiler 25 cl	2,5	Karmeliet triple 33 cl	4,6
Jupiler 33cl	3,2	Chouffe 33 cl	4,9
Leffe blonde 33cl	4,2	Duvel 33 cl	4,5
Leffe brune 33cl	4,2	Leopold 7 33 cl	5,9
Curtius (bière liégeoise) 25cl	4,5	Curtius 37,5 cl	7,2
Scotch C.T.S. 25cl	3,5	Redoutable 33 cl	5,9
Bières trappistes		La Bestiale 33 cl	6,1
Chimay bleue	5,3	Tripick, 6° 33 cl	4,9
Orval	5,9	Bières fruitées	
Rocheport 8°	5,6	Hoegaarden rosée 25 cl	3,6
Rocheport 10°	5,9	Lindemans pêche 25 cl	3,6
Westmalle triple	4,6	Liefmans fruitesse 25 cl	3,7
Bières d'Abbaye		Kriek Extra 25 cl	3,6
Saint Feuillien Grand Cru	4,9	Smash (liégeoise) 33 cl	4,2
Val Dieu brune	5,2	Autres bières	
		Hoegaarden blanche 25 cl	3,4
		Ginette blanche bio 33 cl	4,8
		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 expresso	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	2,90
Camomille, verveine, tilleul, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï...	

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

Bulles		verre	bout.
Champagne Brut Royal – Domaine Vranken – Pommery		10	55
Prosecco Brut, Sartori, Italie		6,5	35
Blancs			
Languedoc, Domaine Antugnac, 2018		5,6	28
Côtes Catalanes, Mas las Cabes, 2018		5,8	29
Languedoc, Domaine de l'Hortus la Bergerie, 2017		6,8	34
Pays de Toul, Domaine Vosgien, 2018		8,5	42,5
Macon, Saint Véran du Dom. Michel Chavet, 2016		8,5	42,5
Rosés			
Languedoc – Domaine de l'Hortus – la bergerie, 2016		5,8	29
Côtes de Provence – M de Minuty, 2018		6,5	34
Rouges			
Languedoc, Clos vieilles vignes, 2018		5,6	28
Roussillon, Domaine Jean Gardies "On s'en fish", 2018		5,9	29,5
Côte du Rhône, Domaine Dieu le fit, 2017		5,8	29
Côtes de Forez, La Madonne, 2018		8	40

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zéro	20 cl	2,6
Sprite, Fanta, Gini	20 cl	2,6
Schweppes soda	20cl	3
Schweppes tonic, bitter lemon	25 cl	3
Schweppes agrum's, Zero	25 cl	3
Finley pamplemousse	25 cl	3
Canada Dry	20 cl	3
Perrier – Perrier citron	20cl	2,8
Ice Tea, green, pêche	25cl	2,8
Fuze Tea Mango, Hibiscus, black tea		2,9
Liégeois	20cl	3
Sirops (menthe, grenadine, cassis)		0,9

JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille	20 cl	3,4
Jus orange frais	20 cl	4,2
Jus citron frais	20 cl	4,2
Jus Alain Milliat	33 cl	6

EAUX

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

LES ALCOOLS

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

Gins		Bourbons	
Gordon	5	Jack Daniel's	5,8
Apotek (Liège)+Fever Tree	8,5	Bulliet 45°	6,8
Consultez la carte des Gin&Tonic.		Liqueurs	
Whisky		Amaretto – Disaronno	5
Johnnie Walker — J&B	5	Cointreau	5,8
Glenfiddich	6,8	Grand Marnier	6,9
Macallan	9,6	Mandarine Napoleon	5,4
Bowmore	6,5	Chartreuse	7,4
Oban	7	Limoncello Francoli	5,6
Belgian Owl	9,5	Liqueur pêche	5,6

Bailey's	5	Digestifs — alcool	
Rhum		Pékèt des Houyeux	5
Bacardi	5	Grappa invecchiata	5,3
Diplomatico reserva exclusif	7,8	Vodka Smirnoff	6,9
Zacapa centenario 23 years	9,6	Belvedere Vodka	9,5
Gosling	6,8	Cognac	7,2
Eaux de vie		Armagnac	6,9
Framboise	7,30	Calvados	6,9
Poire Williams	7,30	Marc de Gewurtztraminer	6,9
Eau de villé	5,80	Tequila	5,7
		Sambuca	5,3