

## LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Assiette à partager (2 personnes) .. 12	Rillettes du Mans, toasts ..... 7,5
Grande assiette de charcuterie à partager ..... 21	Fondus au fromage ..... 5
Jambon Bellota, 40 g ..... 17	Boulettes de légumes ..... 6
Olives Kalamata ..... 4,5	Anchois marinés ..... 5
Tapenade d'olives sur toasts ..... 5,5	Foie gras d'oie coupé sur toast, 50 g ..... 12,5

### Le lunch de midi — 25€

“Entrée, plat et dessert” (“Entrée + plat” ou “Plat + dessert” = € 21,5)

Asperges vertes plancha, coppa, citron, parmesan et fruits secs – Pavé de bœuf sauce béarnaise, frites, salade – Flan caramel

## VOYAGES VÉGÉTARIENS

- Salade végétarienne, légumes grillés — 18
- Pennes aux légumes, épices ras-el-hanout — 15
- Assiette de légumes cuits et grillés — 17,5

### Suggestions de printemps

	Entrée	Plat
Pâté chaud de brochet, sauce natua, tombée d'épinards	16	—
Tranchettes de saumon, vinaigrette sésame, salade de chou blanc, mayonnaise Wasabi	15	—
Asperges à la flamande	16	22
Asperges vinaigrette	16	22
Supplément jambon Bellota (15g.)	5	—
Supplément saumon fumé (50g.)	5	—
Osso bucco, panaché de légumes, pâtes	—	22,5
Ris de veau croustillant, risotto aux asperges blanches	—	29

## LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, panaché de légumes ..... 23	Marmite du pêcheur ..... 26
Cabillaud au beurre de persil et câpres, gâteau de légumes ..... 26	Barbue en croûte de homard, pâtes 36
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge, pâtes ..... 28	Turbotin rôti aux chicons caramélisés, purée de pommes de terre ..... 35
Aile de raie aux câpres ..... 26,5	Turbotin à la plancha, artichauts barigoule, purée de pommes de terre, beurre citron ..... 35
Saumon grillé au romarin ..... 26	Grosse sole de Zeebrugge servie meunière ..... 39

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

## LES ENTRÉES (EN GARE)

Carpaccio de bœuf.....	13,5
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret fumé.....	15
Foie gras d'oie poêlé aux poires, pain d'épices, sauce citron- gingembre.....	19,5
Terrine de foie gras d'oie (50 g), toast brioché, chutney.....	16,5
Jambon Bellota (70 g).....	27,5
Croquettes de crevettes grises de Rudy.....	16,5
Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon ».....	17
Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage.....	11,5
Tranchettes de saumon cru, crème de ciboulette, crouton au thym .	14

## LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Servis en 10':	Boulets à la liégeoise servis en cocotte, frites, salade	15
	Filet américain façon tartare, frites, salade	18
	Bouchée à la reine, frites	16
	Spare-ribs marinés, sauce barbecue, maïs et frites	17
	Hamburger d'Angus beef, frites, roquette	16,5
	Pièce de bœuf « façon tagliata », roquette et parmesan	23
	Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), béarnaise maison	31
	Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes	/pers. 35
	Rognons de veau à la liégeoise, pommes sautées	24
	Blanquette de veau aux légumes, pomme nature	20,5
	Confit de cuisses de canette, pommes à l'ail	21
	Andouillette charcutière A.A.A.A.A. moutarde à l'ancienne, frites	17,5
	Chicons au gratin, purée	15,5
	Magret de canard, sauce balsamique, gratin dauphinois	26
	Cuisse de lapin aux pruneaux, frites	21

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 plats et des produits peut varier à tout moment.

Nos serveurs se tiennent à votre disposition pour toute information concernant la composition de chaque plat.

## LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets de saison ..... (boule) 3,00	Irish coffee..... 9,80	Sélection de fromages ..... 12,50
Crème brûlée..... 9,50	Moelleux au chocolat..... 10,50	Herve du vieux moulin “Champion du Monde”, salade et sirop ..... 10,50
Tarte fine aux pommes..... 10,50	Paris-Brest..... 12,00	
Café Liégeois..... 9,50	Croute de framboises, glace vanille et crème de chibouste..... 12,50	
Mousse au chocolat..... 9,00	Fraise Melba..... 10,00	
Dame blanche..... 9,50	Soupe de fruits rouges, sorbet.... 10,00	
Dame noire..... 9,50	Salade de fruits du moment..... 8,00	
Coupe Colonel..... 9,00		

## APÉRITIFS

Apéritifs		Martini blanc, rouge		5,5
Apéritif maison	7,6	Campari nature		6
Kir sauvignon	5,5	Campari orange		6,5
Apérol Spritz	8	Pisang orange		6,5
Italicus Spritz	9	Ricard		5
Mojito	9	Cynar		5
Picon vin blanc	6	Gancia		5
Pineau des Charentes	5	Jurançon Moelleux		7,6
Porto rouge, blanc/Sherry	5	<b>Apéritifs sans alcool</b>		

## BIÈRES

### Bières à la pression

Jupiler	25 cl	2,6
Jupiler	33 cl	3,2
Leffe blonde	33 cl	4,3
Triple Karmeliet	33 cl	4,6
Curtius ( <i>bière liégeoise</i> )	25 cl	4,5
Scotch C.T.S.	25 cl	3,5

### Bières trappistes

Chimay bleue		5,3
Orval		6,5
Rocheport 8°		5,6
Rocheport 10°		5,9
Rocheport triple		5,6
Westmalle triple		4,6

### Bières d'Abbaye

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

Crodino Rosso		4,5
Cocktail Maison		6,5
Virgin Mojito		7

### Spéciales blondes

Chouffe	33 cl	4,9
Duvel	33 cl	4,5
Curtius	37,5 cl	7,2
Redoutable	33 cl	5,9
Tripick, 6°	33 cl	4,9

### Bières fruitées

Hoegaarden rosée	25 cl	3,6
Lindemans pêche	25 cl	3,6
Liefmans fruitesse	25 cl	3,7
Kriek Extra	25 cl	3,6
Duchesse de Bourgogne	25 cl	4,9

### Autres bières

Hoegaarden blanche	25 cl	3,4
Carlsberg	25 cl	3,1
Jupiler 0,0%	25 cl	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
Lait chaud	2,40
Latte macchiato	4,00
Irish coffee	9,50
Italian coffee	9,50
French coffee	9,50

### Thés

Thé vert (nature) bio	2,90
Thé vert Jasmin	2,90
Thé menthe bio Oasis du désert	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

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 Pommery Brut Silver	12	60
Prosecco Brut, Sartori, Italie	6	30
<b>Blancs</b>		
IGP Pays d'Oc, Domaine Altugnac, Chardonnay, 2019	5,4	27
IGT Abruzzo, Collefrisio, Terre de Chieti, 2020	6,3	31
VDP Val de Montferrand, Domaine de l'Hortus, 2020	7,4	37
AOC Montagny, Vignerons de Buxy, Cuvée « Buissonnier », 2019	6,6	33
<b>Rosés</b>		
AOC Côtes de Provence – M de Minuty, 2020	7,6	38
<b>Rouges</b>		
AOC Côte du Rhône, Château Mongin, 2019	5,6	28
IGP Terre Siciliane Rosso, Vivera, 2018	6,7	33
AOC Cairanne, famille Perrin, 2019	7,2	36
DOC rosso di Montepulciano, Domaine MC Dei, 2020	7,5	37

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zéro	20 cl	2,6
Sprite, Fanta	20 cl	2,6
Schweppes tonic	25 cl	3
Schweppes agrum's, Zero	25 cl	3
Schweppes Premium	25 cl	4
<i>Lavande, Poivre rose, Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		
Perrier – Perrier citron	20 cl	2,8
Ice Tea, green, pêche	25 cl	2,8
Liégeois	20 cl	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, Ace</i>		
Jus orange frais	20 cl	4,5
Jus citron frais	20 cl	4,5
Vittel – San Pelligrino	25 cl	2,5
Vittel – San Pelligrino	50 cl	4,6
Vittel – San Pelligrino	100 cl	6,9

## LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft: 1,6 + Orange ou citron pressé: 2

### Whisky

Johnnie Walker	6
J&B	6
Glenlivet	8
Scapa	8,5
Ardbeg	8,5
Port Charlotte	12,5
Belgian Owl	8,5

### Bourbons

Jack Daniel's	6,5
Bulliet 45°	6,5

### Liqueurs

Amaretto Disaronno	6
Amaro	6
Cointreau	6,5
Mandarine Napoleon	6
Chartreuse	7,5
Limoncello	6
Bailey's	6,5
Tia Maria (Café)	6,5

### Rhum

Zacapa centenario 23 years	10,5
----------------------------	------

Gosling	7
Saint James fleur de canne	7
Saint James 12 ans	9

### Eaux de vie

Poire Williams	6,5
Eau de villé	6,5

### Vodka

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

### Digestifs

Pékè des Houyeux	5
Grappa invecchiata	6
Cognac Rémy Martin VSOP	11
Armagnac XO	6,9
Calvados	6,9
Marc de Gewurtztraminer	7
Tequila Patron Blanco	7
Sambuca	6,5