WIFI:
GRAND CAFÉ DE
LA GARE—GUEST
4567891230

GRAND CAFÉ DE LA GARE

CUISINE OUVERTE
DE 11H30 À 14H00
ET DE 18H À 21H00.
L'APRÈS-MIDI,
PETITE RESTAURATION
POSSIBLE DANS
NOTRE ESPACE
«BRASSERIE»

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

♥ **Assiette à partager (2 personnes) 15**

Grande assiette de charcuterie à partager 21

Jambon Bellota, 40 g 18

Olives Kalamata 6

Tapenade d'olives sur toasts 5,5

Rillettes du Mans, toasts 8

Fondus au fromage 6

Boulettes de légumes 7,5

Anchois marinés 6

Foie gras d'oie coupé sur toast, 50 g 16

Suggestions de printemps

	Entrée	*Plat*
Tranchettes de saumon, *vinaigrette sésame, salade de chou blanc, mayonnaise Wasabi*	*17,5*	—
Tomate crevettes grises d'Ostende, *frites*	—	*28*
Osso bucco, *panaché de légumes, pâtes*	—	*24,5*
Gambas grillées, *taboulé d'été*	*17,5*	*24,5*

Le lunch de midi — 30 €

"Entrée, plat et dessert" ("Entrée + plat" ou "Plat + dessert" = € 24,5)

Vitello Tonnato de bœuf, tomates-cerises et roquette
Lieu noir, sauce bisque de homard, tomates-cerises au four, pomme de terre
Pavlova aux fruits rouges

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Salade végétarienne, *légumes grillés* — 18

Pennes aux légumes, *épices ras-el-hanout* — 17

Assiette de légumes cuits et grillés — 17,5

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.

♥ Aiguillage favori

LES ENTRÉES (EN GARE)

Carpaccio de bœuf 16

♥ **Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon » 19,5**

Salade de caille aux raisins, foie gras, magret fumé. 17

Terrine de foie gras d'oie (50 g), toast brioché, chutney 19,5

♥ **Croquettes de crevettes grises de Rudy 19**

Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage 13,5

Tranchettes de saumon cru, crème de ciboulette, crouton au thym . 16

LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Servis en 10': ♥ **Boulets à la liégeoise servis en cocotte, frites, salade 19,5**

Filet américain façon tartare, *frites, salade* 21

Bouchée à la reine, *frites* 19

Spare-ribs marinés, *sauce barbecue, maïs et frites* 20,5

Hamburger d'Angus beef, *frites, roquette* 18,5

♥ **Pièce de bœuf « façon tagliata », roquette et parmesan 26**

Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), *béarnaise maison* 34

Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes */pers.* 37

Rognons de veau à la liégeoise, *pommes sautées* 26

Blanquette de veau aux légumes, *pomme nature* 22,5

Confit de cuisses de canette, *pommes à l'ail* 23,5

Andouillette charcutière A.A.A.A.A. *moutarde à l'ancienne, frites* 22

♥ **Chicons au gratin, purée 19,5**

Magret de canard, *sauce balsamique, gratin dauphinois* 27,5

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, *panaché de légumes* 25

♥ **Cabillaud au beurre de persil et câpres, gâteau de légumes . . 28,5**

Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge, *pâtes* 29,5

Aile de raie aux câpres 29,5

Saumon grillé au romarin 28

Marmite du pêcheur 26

♥ **Barbue en croûte de homard, pâtes fraîches. 38**

Turbotin aux courgettes fondantes, chou Romanesco et beurre citron-pesto, *purée de pomme de terre* 35

Grosse sole de Zeebrugge servie meunière . . . . . Prix du jour

LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets de saison (boule) 4,00

Crème brulée 9,50

♥ **Tarte fine aux pommes 12,50**

Mousse au chocolat 9,00

♥ **Café Liégeois 9,50**

Dame blanche 9,50

Dame noire 9,50

Irish coffee 12,00

Moelleux au chocolat 12,50

Salade de fruits du moment 10,00

Coupe brésilienne 9,50

Croute de framboises, glace vanille et crème chibouste 12,50

Fraise Melba 10,00

Coupe Colonel(sorbet citron avec Eau de Villé) 9,00

Soupe de fruits rouges, sorbet citron. 10,00

Sélection de fromages 15,00

Chef de cuisine : Nell Digneff — Manager: Elodie Smets (chef de gare)

APÉRITIFS

Apéritifs

Apéritif maison	7,6
Kir sauvignon	5,8
Apérol Spritz	8,5
Italicus Spritz	10
Mojito	10,5
Picon vin blanc	6
Pineau des Charentes	6
Porto rouge, blanc/Sherry	6
Martini blanc, rouge	6
Campari nature	6
Campari orange	6,5
Pisang orange	6,5
Ricard	6
Cynar	6
Gancia	6
Jurançon Moelleux	9

Apéritifs sans alcool

Crodino Rosso	4,8
Cocktail Maison	8
Virgin Mojito	8,5

BIÈRES

Bières à la pression

Jupiler	25 cl	2,9
Jupiler	33 cl	3,5
Leffe blonde	33 cl	4,6
Triple Karmeliet	33 cl	4,9
Curtius *(bière liégeoise)*	25 cl	4,9
Scotch C.T.S.	25 cl	3,8

Bières trappistes

Chimay bleue		5,6
Orval		6,5
Rochefort 8°		5,9
Rochefort 10°		6,1
Rochefort triple		5,6
Westmalle triple		4,9

Bières d'Abbaye

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

Spéciales blondes

Chouffe	33 cl	5,2
Duvel	33 cl	4,8
Curtius	37,5 cl	7,5
Redoutable	33 cl	6,2
Tripick, 6°	33 cl	5,2

Bières fruitées

Hoegaarden rosée	25 cl	3,9
Lindemans pêche	25 cl	3,9
Liefmans fruitesse	25 cl	4
Kriek Extra	25 cl	3,9

Autres bières

Hoegaarden blanche	25 cl	3,7
Carlsberg	25 cl	3,4
Jupiler 0,0%	25 cl	3,1
Smash (liégeoise)	33 cl	4,8
Boon Geuze	25 cl	3,9
Corne Triple	33 cl	5,8
Leffe 0,0%	33 cl	4,8

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso	3,00
Café Lungo	3,00
Décaféiné Lungo	3,00
Double expresso	5,00
Cappuccino italien (Mousse de lait)	3,50
Cappuccino viennois (Chantilly)	3,50
Lait chaud	2,70
Latte macchiato	4,30
Irish coffee	12,00
Italian coffee	12,00
French coffee	12,00
Vin chaud	6,80

Thés

Thé vert (nature) bio	3,20
Thé vert Jasmin	3,20
Thé menthe bio Oasis du désert	3,20
Thé menthe fraiche	3,90
Thé Earl Grey	3,20
Rooibos nature	3,20
Thé noir, tranches de citron	3,30

Infusions 3,20

Camomille, verveine, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï…

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

Bulles	*verre*	*bout*	*pot lyonnnais*
Champagne Pommery Brut Silver	14	79	-
Prosecco Brut, Sartori, Italie	8	40	-
Blancs			
IGP Pays d'Oc, Domaine Altugnac, Chardonnay - 2021	7,5	31	21
AOC Duché d'Uzes, Dom. Roquevinière - 2021	7,9	31	22
VDP Val de Montferrand, Domaine de l'Hortus - 2021	8,9	38,5	25,5
AOC Pouilly-Fumé, Château Favray - 2021	9	43	27,5
Rosés			
AOC Côtes de Provence – M de Minuty – 2022	9	45	28,5
IGP Sable de Camargue Dom.Royal de Jarras – Secret of Pink - 2021	7,5	31	21
Rouges			
AOC Côte du Rhône réserve – Famille Perrin - 2020	7,9	33	22
VDF Zinzolin – Valérie Courreges - 2019	8,8	39	25
DOC Montepulciano d'Abruzzo – Collefrisio – 2021	7,9	33	22
IGP Pays d'Hérault – Domaine La Croix Gratiot – Rouge Cerise - 2021	7,9	33	22

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zéro	20 cl.	3
Sprite, Fanta	20 cl.	3
Schweppes tonic	25 cl.	3,5
Schweppes agrum's, Zero	25 cl.	3,5
Schweppes Premium	25 cl.	4,5
Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic		
Fever-Tree	25 cl.	4,5
Mediterranean, Elderflower		
Perrier – Perrier citron	20 cl.	3,1
Ice Tea, green, pêche	25 cl.	3,1
Liégeois	20 cl.	3,3
Sirops (menthe, grenadine, cassis)		0,9

JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille	20 cl.	3,8
Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Ace		
Jus orange frais	20 cl.	4,8
Jus citron frais	20 cl.	4,8
Vittel –San Pelligrino	25 cl	2,8
Vittel – San Pelligrino – Bru - Spa	50 cl	4,9
Vittel – San Pelligrino	100 cl	7,1

LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft: 2 + Orange ou citron pressé: 3

Whisky

Johnnie Walker	6
J&B	6
Glenlivet	9
Scapa	11
Ardbeg	11
Port Charlotte	12,5
Belgian Owl	9

Bourbons

Jack Daniel's	6,5
Horse with no name	10,5

Liqueurs

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

Rhum

La Hechicera	12
Saint James fleur de canne	9
Saint James 12 ans	11

Eaux de vie

Poire Williams	7
Eau de villé	7

Vodka

Ketel One	7
Grey Goose	9,5

Digestifs

Pékèt des Houyeux	5
Grappa invecchiata	6
Cognac Rémy Martin VSOP	12
Armagnac XO	7,5
Calvados	7
Marc de Gewurtztraminer	8
Tequila Patron Blanco	7
Sambuca	7