

APÉRITIFS

Apéritifs		Martini blanc, rouge	8,0
Kir sauvignon	8,0	Campari orange	9,0
Apérol Spritz	12,0	Pisang orange	8,0
Italicus Spritz	12,0	Ricard	8,0
Sarti Spritz	12,0	Cynar	8,0
Mojito	12,0	Gancia	8,0
Picon vin blanc	8,0	Jurançon Moelleux	9,0
Pineau des Charentes	8,0	Apéritifs sans alcool	
Porto rouge, blanc/Sherry	8,0	Crodino Spritz	8,0
		Gin Ceder's Crisp Tonic	12,0
		Virgin Mojito	10,0

BIÈRES

Bières à la pression		Spéciales blondes	
Jupiler	25 cl 3,5	Chouffe	33 cl 6,0
Jupiler	33 cl 4,5	Duvel	33 cl 6,0
Smash	33 cl 4,5	Redoutable	33 cl 7,5
Triple Karmeliet	33 cl 6,5	Tripick, 6°	33 cl 7,0
Curtius (<i>bière liégeoise</i>)	25 cl 6,0	Bières fruitées	
Scotch C.T.S.	25 cl 5,0	Hoegaarden rosée	25 cl 4,0
Bières trappistes		Lindemans pêcheresse	25 cl 5,0
Chimay bleue	6,5	Liefmans fruitesse	25 cl 5,0
Orval	7,5	Liefmans Kriek-Brut	25 cl 5,0
Rocheport 8°	6,5	Kriek Extra BelleVue	25 cl 5,0
Rocheport 10°	7,5	Autres bières	
Rocheport triple	7,5	Hoegaarden blanche	25 cl 4,0
Westmalle triple	6,0	Carlsberg Premium Pils	25 cl 4,0
Bières d'Abbaye		Jupiler 0,0%	25 cl 3,5
Saint Feuillien Grand Cru	6,5	Gueuze Boon A l'Ancienne	25 cl 5,0
Val Dieu brune	6,0	Corne Triple	33 cl 6,0
Leffe blonde	33 cl 5,5	Leffe 0,0%	33 cl 5,0
Leffe brune	33 cl 5,5		

BOISSONS CHAUDES

Cafés		Thés	
Expresso.....	3,50	☑ Thé vert (nature) bio	3,50
Café Lungo.....	3,50	Thé vert Jasmin.....	3,50
Décaféiné Lungo.....	3,50	☑ Thé menthe bio Oasis	
Double expresso.....	5,00	du désert.....	3,50
Cappuccino italien		☑ Thé menthe fraîche...	4,50
(Mousse de lait).....	4,00	Thé Earl Grey.....	3,50
Cappuccino viennois		Rooibos nature.....	3,50
(Chantilly).....	4,50	Thé noir Darjeeling,	
Lait chaud.....	3,00	tranches de citron....	4,00
Latte macchiato.....	4,50	Infusions.....	3,50
Irish coffee.....	12,00	Camomille, verveine, Orange	
Italian coffee.....	12,00	Royale, Lady dodo, Panier de	
French coffee.....	12,00	Grand-Maman, Masala Chaï..	
Vin chaud.....	7,50		

LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft: 2,0 + Orange ou citron pressé: 2,5

Whisky		Liqueurs	
Johnnie Walker Black Label ..	11,0	Amaretto Disaronno	9,0
J&B.....	8,0	Amaro	9,0
Glenlivet.....	13,0	Cointreau	9,0
Scapa	18,0	Mandarine Napoleon	9,0
Ardbeg	18,0	Chartreuse verte	13,0
Port Charlotte	25,0	Chartreuse jaune.....	11,0
Belgian Owl.....	15,0	Limoncello	9,0
		Bailey's	9,0
Bourbons			
Jack Daniel's	8,0		
Horse with no name.....	13,0		

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez conseil à notre sommelière & notre carte complète de vins.

Bulles		<i>verre</i>	<i>bout</i>	<i>pot lyonnais</i>
Champagne Pommery Brut Silver		14,0	85	-
Prosecco Brut, Bedin, Italie		9,0	40	-
Blancs				
Olivier Mavit - Tandem Blanc – Chenin	9,00	51,0	36,0	
Côtes du Rhône – La Remejeanne 2024	8,5	48	31,0	
Dirringer – Alsace - Pur Jus 23 – Auxerrois	8,5	48	31,0	
Icare – Chardonnay – Côtes de Thongue	8,0	45,0	30,0	
Rosés				
Languedoc – Les Abrigans – Bigades 2023	9,5	54	37,0	
AOC Lubéron - Famille Perrin- 2023	8,0	45,0	30,0	
Côtes du Rhône – La Florane – A Fleur 2024	9,0	51,0	36,0	
Rouges				
Olivier Mavit -Languedoc – Tandem Rouge - Cinsault	9,5	54,0	37,0	
Côtes du Rhône – Domaine du Séminaire - Syrah	7,5	42,0	28,0	
DOC Negroamaro, Pouilles – I Muri – 2022	8,0	45,0	30,0	
Olivier Mavit -Languedoc – Grenache & Cinsault	8,5	48,0	31,0	

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Zéro	20 cl.....	3,5
Sprite, Fanta	20 cl.....	3,5
Schweppes tonic	25 cl.....	3,5
Schweppes agrum's, Zero	25 cl.....	3,5
Schweppes Premium	25 cl.....	6,0
<i>Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		
Fever-Tree	25 cl.....	6,0
<i>Mediterranean, Elderflower</i>		
Perrier	20 cl.....	3,5
Ice Tea, green, pêche	25 cl.....	3,5
Liégeois	20 cl.....	3,5
Sirops (menthe, grenadine, cassis)		1,0

JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille.....	20 cl.....	4,0
<i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Pamplemousse</i>		
Jus orange frais	20 cl.....	6,0
Jus citron frais.....	20 cl.....	6,0
☑ Jus de pomme Bio Constant Berger, Aubel	20 cl.....	6,0
Vittel –San Pellegrino	25 cl.....	3,0
Vittel – San Pellegrino	50 cl.....	5,0
Vittel – San Pellegrino	100 cl.....	8,0

Rhum		Digestifs	
La Hechicera	15,0	Pékèt des Houyeux	7,0
Saint James fleur de canne ..	11,0	Grappa invecchiata	9,0
Saint James 12 ans	12,0	Cognac Rémy Martin VSOP ..	12,0
		Armagnac Grand Assemblage ..	12,0
Eaux de vie		Calvados Drouin VSOP.....	12,0
Poire Williams	10,0	Marc de Gewurtztraminer	10,0
Eau de villé	10,0	Sambuca	9,0
Vodka			
Ketel One	10,0		
Absolut Blue	9,0		

CARTE DU RESTAURANT

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, Avril 2026

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

LES APERITIFS MAISON

SWEETY JUICY 9,00

Jus d'orange, grenadine, citron vert

NORMANDY 14,00

Calvados, sirop de poire, Ginger Ale

NEGRONI Classico 15,00

Campari, Vermouth del Professore, gin
Bobby's

Assiette à partager (2 personnes) 15,0

Grande assiette de charcuteries

à partager 24,0

Fondus au fromage 8,0

LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Boulets à la liégeoise servis en cocotte, <i>frites, salade</i>	22,0
Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	24,0
Bouchée à la reine, <i>frites</i>	22,0
Hamburger d'Angus beef, bacon, <i>frites, roquette</i>	24,5
Cheese Burger d'Angus beef, bacon <i>frites, roquette</i>	25,5
Pièce de bœuf « façon Tagliata », <i>roquette et parmesan</i>	29,0
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), <i>béarnaise maison</i>	36,0
Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes <i>p/pers.</i>	39,0
Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	29,0
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	24,0
Chicons au gratin, <i>purée</i>	22,0
Magret de canard, <i>jus corsé, gratin Dauphinois et chicons</i>	31,0

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i> 30,0
Cabillaud rôti, beurre tomate, <i>flan</i> <i>d'épinard</i> 30,0
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge, <i>pâtes</i> 32,0
Aile de raie aux câpres, <i>flan d'épinard</i> 33,0
Saumon grillé au romarin 30,0

Marmite du pêcheur 33,0
Composition de poissons, moules, gambas et petits légumes
Barbue en croûte de homard, <i>pâtes fraîches</i> 41,0
Turbotin, <i>chicons caramélisés,</i> <i>purée</i> 37,0
Sole meunière accompagnement au choix pdj

LES ENTRÉES

Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon ».....	24,0
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan	19,0
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret fumé	22,0
Terrine de foie gras d'oie (50 g), toast brioché, chutney	24,0
Jambon Bellota (40 g ou 70 g)	19 / 29,5
Croquettes de crevettes grises de Rudy.....	22,0
Croquettes de Herve	19,0
Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage	17,0

LES SUGGESTIONS

En Entrée,	
Asperges vertes – Mousseline – Crudo & Noix	21,0
En Plat,	
Asperges à la flamande (supp. Saumon ou Prosciutto + 5)	25,0
Carré d'agneau – légumes de saison & jus corsé au romarin	38,0
Souris d'agneau confite – légumes de saison & jus concentré	32,0

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes	24,5
Polpettes d'aubergines, coulis de tomates, parmesan	25,0

LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets de saison (boule) 4,00	Dame blanche.....12,00	Tarte Citron Meringuée 13,00
Crème brûlée.....12,00	Dame noire.....12,00	Sélection de fromages 15,00
Tarte fine aux pommes.....13,00	Coupe Colonel(sorbet citron avec Eau de Villée).....14,00	
Café Liégeois..... 11,00	Irish coffee.....12,00	
Mousse au chocolat.....11,00	Salade de fruits du moment.....11,00	
Moelleux au chocolat.....13,00	Coupe brésilienne.....12,00	

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.