

# 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 (bière liégeoise) | 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 |
| Rochefort 8°              | 6,5       | Kriek Extra BelleVue     | 25 cl 5,0 |
| Rochefort 10°             | 7,5       | Autres bières            |           |
| Rochefort 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    |                               |
| Italian coffee..... 12,00  | Camomille, verveine, Orange   |
| French coffee..... 12,00   | Royale, Lady dodo, Panier de  |
|                            | 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                                             | verre | bout | pot lyonnais |
| Champagne Pommery Brut Silver                      | 14,0  | 85   | -            |
| Prosecco Brut, Bedin, Italie                       | 9,0   | 40   | -            |
| Blancs                                             |       |      |              |
| Olivier Mavit - Tandem Blanc – Chardonnay & Chenin | 9,00  | 51,0 | 36,0         |
| IGP Terres Blanches, Muscat sec, Pays d’Oc - 2023  | 8,0   | 45,0 | 30,0         |
| Dirringer – Alsace - Pur Jus 23 – Auxerrois        | 8,5   | 48   | 31,0         |
| AOC Pouilly-Fumé, Château Favray - 2024            | 9,5   | 55,0 | 39,0         |
| Rosés                                              |       |      |              |
| Languedoc – Les Abrigans – Bigades 2023            | 9,5   | 54   | 37,0         |
| AOC Lubéron - Famille Perrin- 2023                 | 8,0   | 45,0 | 30,0         |
| ☑IGP Sable de Camargue – Secret of Pink - 2023     | 8,0   | 45,0 | 30,0         |

|                                                    |     |      |      |
|----------------------------------------------------|-----|------|------|
| 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 |
| Sud-Ouest, La Belle Equipe – 2023                  | 8,0 | 45,0 | 30,0 |

# 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 |
| Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic |            |     |
| Fever-Tree .....                                | 25 cl..... | 6,0 |
| Mediterranean, Elderflower                      |            |     |
| 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 |
| Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas, Pamplemousse |             |     |
| 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 |

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                        | Assiette à partager (2 personnes) 15,0 |
| Calvados, sirop de poire, Ginger Ale  | Grande assiette de charcuteries        |
| NEGRONI Classico 15,00                | à partager ..... 24,0                  |
| Campari, Vermouth del Professore, gin | Fondus au fromage ..... 8,0            |
| Bobby’s                               |                                        |

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>                       | 24,0 |
| Cheese Burger d’Angus beef, bacon <i>frites, roquette</i>                    | 25,0 |
| 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 |
| Andouillette charcutière A.A.A.A. <i>moutarde à l’ancienne, frites</i>       | 25,0 |
| 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            | Marmite du pêcheur ..... 33,0                                |
| Cabillaud rôti, beurre tomate, <i>flan d’épinard</i> ..... 30,0                | Composition de poissons, moules, gambas et petits légumes    |
| Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge, <i>pâtes</i> ..... 32,0 | Barbue en croûte de homard, <i>pâtes fraîches</i> ..... 41,0 |
| Aile de raie aux câpres, <i>flan d’épinard</i> ..... 33,0                      | Turbotin, <i>chicons caramélisés, purée</i> ..... 37,0       |
| Saumon grillé au romarin ..... 30,0                                            | 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,                                                                 |      |
| La raviole de homard et petits légumes, bisque, émulsion vanille           | 17,0 |
| En Plat,                                                                   |      |
| Poitrine de pigeon, cuisse confite & duchesse de patate douce              | 27,0 |
| En Dessert,                                                                |      |
| Le Dôme de chocolat blanc, mousse de litchi & pain d’épice à l’eau de rose | 13.0 |
| La Gaufre du Grand Café                                                    | 9,0  |
| Acocompagnement : chocolat ou pommes caramélisés                           | 2.0  |

VOYAGES VÉGÉTARIENS

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes | 24,0 |
| Polbettes 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.