

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 15,5

Le lunch de midi — 30 €

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

Gravlax saumon, sauce aneth – Filet de poulet jaune de Belgique, sauce cacahuète, Riz Basmati – Profiteroles

VOYAGES VÉGÉTARIENS

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

Suggestions d'automne

	Entrée	Plat
Tranchettes de saumon, vinaigrette sésame, salade de chou blanc, mayonnaise Wasabi	17,5	—
Gyozas aux scampis, sauce Soja-sésame et chou blanc au vinaigre de riz	15	—
Gigue de biche, garniture d'automne	—	31,5
Filet de Lièvre, sauce poivrade, poires et airelles	—	33

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, panaché de légumes 25	Marmite du pêcheur 26
Cabillaud au beurre de persil et câpres, gâteau de légumes 28	Barbue en croûte de homard, pâtes 36
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge, pâtes 29	Turbotin rôti aux chicons caramélisés, purée de pomme de terre 35
Aile de raie aux câpres 29,5	Grosse sole de Zeebrugge servie meunière 39
Saumon grillé au romarin 28	En filet 41

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

LES ENTRÉES (EN GARE)

Carpaccio de bœuf 16
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret fumé 17
Terrine de foie gras d'oie (50 g), toast brioché, chutney 19,5
Jambon Bellota (70 g) 29,5
Croquettes de crevettes grises de Rudy 18,5
Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon » 19
Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage 12,5
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	18
	Filet américain façon tartare, frites, salade	21
	Bouchée à la reine, frites	19
	Spare-ribs marinés, sauce barbecue, maïs et frites	19
	Hamburger d'Angus beef, frites, roquette	18,5
	Pièce de bœuf « façon tagliata », roquette et parmesan	25
	Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), béarnaise maison	33
	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	19,5
	Chicons au gratin, purée	18
	Magret de canard, sauce balsamique, gratin dauphinois	26

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) 4,00	Irish coffee 12,00	Sélection de fromages 15,00
Crème brûlée 9,50	Moelleux au chocolat 12,50	Herve du vieux moulin “Champion du Monde”, salade et sirop 13,00
Tarte fine aux pommes 12,50	Tartelette au citron meringuée 12,50	
Café Liégeois 9,50	Salade de fruits du moment 10,00	
Mousse au chocolat 9,00	Coupe brésilienne 9,50	
Dame blanche 9,50	Sorbet fromage frais, granola noix de pécan, noisettes caramélisées, fruit du moment 12,5	
Dame noire 9,50		
Coupe Colonel 9,00		