

APÉRITIFS

Apéritifs		Martini blanc, rouge	7,0
Apéritif maison	8,0	Campari orange	8,5
Kir sauvignon	7,5	Pisang orange	7,5
Apérol Spritz	9,5	Ricard	7,5
Italicus Spritz	12,0	Cynar	7,0
Mojito	10,9	Gancia	7,0
Picon vin blanc	7,5	Jurançon Moelleux	9,0
Pineau des Charentes	7,5	Apéritifs sans alcool	
Porto rouge, blanc/Sherry	7,0	Crodino Spritz	7,5
		Gin Ceder's Crisp Tonic	10,5
		Virgin Mojito	9,0

BIÈRES

Bières à la pression		Spéciales blondes	
Jupiler	25 cl 3,2	Chouffe	33 cl 6,0
Jupiler	33 cl 4,2	Duvel	33 cl 5,8
Leffe blonde	33 cl 5,0	Redoutable	33 cl 7,3
Triple Karmeliet	33 cl 6,5	Tripick, 6°	33 cl 6,8
Curtius (bière liégeoise)	25 cl 5,6	Bières fruitées	
Scotch C.T.S.	25 cl 4,6	Hoegaarden rosée	25 cl 4,0
Bières trappistes		Lindemans pêcheresse	25 cl 4,6
Chimay bleue	6,2	Liefmans fruitesse	25 cl 4,6
Orval	7,5	Liefmans Kriek-Brut	25 cl 4,6
Rocheport 8°	6,5	Kriek Extra BelleVue	25 cl 4,6
Rocheport 10°	7,5	Autres bières	
Rocheport triple	7,5	Hoegaarden blanche	25 cl 3,7
Westmalle triple	5,8	Carlsberg Premium Pils	25 cl 3,9
Bières d'Abbaye		Jupiler 0,0%	25 cl 3,5
Saint Feuillien Grand Cru	6,5	Smash (liégeoise)	33 cl 6,6
Val Dieu brune	6,0	Gueuze Boon A l'Ancienne	25 cl 4,2
Leffe brune	33 cl 5,5	Corne Triple	33 cl 5,8
		Leffe 0,0%	33 cl 4,9

BOISSONS CHAUDES

Cafés		Thés	
Espresso.....	3,00	☑ Thé vert (nature) bio	3,50
Café Lungo.....	3,00	Thé vert Jasmin.....	3,50
Décaféiné Lungo.....	3,00	☑ Thé menthe bio Oasis	
Double espresso.....	5,00	du désert.....	3,50
Cappuccino italien		☑ Thé menthe fraîche ...	4,20
(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.....	10,00	Royale, Lady dodo, Panier de	
French coffee.....	10,00	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 ..	10,9	Amaretto Disaronno	8,0
J&B.....	8,0	Amaro	8,0
Glenlivet.....	12,9	Cointreau	8,0
Scapa	16,9	Mandarine Napoleon	8,0
Ardbeg	16,9	Chartreuse verte	12,5
Port Charlotte	29,9	Chartreuse jaune.....	10,5
Belgian Owl Green Inedite....	24,9	Limoncello	8,0
		Bailey's	8,0
Bourbons			
Jack Daniel's	8,0		
Horse with no name	12,9		

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

Bulles		<i>verre</i>	<i>bout</i>	<i>pot lyonnais</i>
Champagne Pommery Brut Silver		14,0	79	-
Prosecco Brut, Sartori, Italie		9,0	40	-
Blancs				
IGP Pays d'Oc, Domaine Altugnac, Chardonnay - 2021	8,0	35,0	25,0	
IGP Terres Blanches, Muscat sec, Pays d'Oc - 2023	8,0	35,0	25,0	
VDP Val de Montferrand, Bergerie de l'Hortus - 2021	9,0	45,0	35,0	
AOC Pouilly-Fumé, Château Favray - 2021	9,5	49,0	35,0	
Rosés				
AOC Côtes de Provence – M de Minuty – 2022	9,5	49,0	35,0	
AOC Lubéron - Famille Perrin- 2023	8,0	35,0	25,0	
Rouges				
AOC Côte du Rhône réserve – Famille Perrin - 2020	8,0	38,0	29,0	
VDF Zinzolin – Valérie Courreges - 2019	9,0	45,0	35,0	
DOC Negroamaro, Pouilles – I Muri – 2022	8,0	38,0	29,0	
Hérault, Domaine La Croix Gratiot, Rouge Cerise 2021	8,0	38,0	29,0	

BOISSONS FRAICHES

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

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 Pelligrino	25 cl	
.....	3,0–	
.....	–	
Vittel – San Pelligrino	50 cl.....	5,0
Vittel – San Pelligrino.....	100 cl.....	8,0

GRAND CAFÉ DE LA GARE

CARTE DU RESTAURANT

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, Septembre 2024

ÉDITION N° 0022

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

L'APERITIF MAISON

MONA LISA 10,90	Assiette à partager (2 personnes) 14,0
Chartreuse jaune, jus d'orange, tonic	Grande assiette de charcuterie
ACQUAROSSA N/A 8,00	à partager 23,0
Thé à la rose cardamone, espuma	Jambon Bellota, 40 g 18,0
pomme gingembre	Tapenade d'olives sur toasts 6,0
DA VINCI MULE 12,50	Rillettes du Mans, toasts 9,0
Vodka jasmin, lavande, citron vert ,	Fondus au fromage 7,0
ginger Beer	

Menu « Da Vinci » — 35,00

Minestrone, haricots borlotti et pesto
Fusillini à la chair de saucisses et graine de fenouil, sauce tomatée
OU Cannelloni à la scarole et ricotta au four
Florentin à l'orange et amandes, glace au chocolat

LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Boulets à la liégeoise servis en cocotte, <i>frites, salade</i>	20,5
Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	23,0
Bouchée à la reine, <i>frites</i>	19,5
Hamburger d'Angus beef, bacon, <i>frites, roquette</i>	21,0
Cheese Burger d'Angus beef, bacon <i>frites, roquette</i>	22,0
Pièce de bœuf « façon Tagliata », <i>roquette et parmesan</i>	27,0
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), <i>béarnaise maison</i>	34,0
Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes <i>p/pers.</i>	37,0
Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	26,0
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	22,5
Andouillette charcutière A.A.A.A. <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	22,0
Chicons au gratin, <i>purée</i>	21,0
Magret de canard, <i>prune grillée et duchesses de patates douces</i>	29,0

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i> 27,0	Marmite du pêcheur 29,0 Composition de poissons, moules, gambas et petits légumes
Cabillaud rôti , <i>beurre tomate, fleur d'épinard</i> 36,0	Barbue en croûte de homard, <i>pâtes fraîches</i> 38,0
Bar à la plancha, aubergines grillées et sauce vierge, <i>pâtes</i> 29,5	Turbotin , émulsion coco-gingembre, butternut et purée 35,0
Aile de raie aux câpres 29,5	½ Homard , beurre citron aux herbes, <i>pâtes fraîches</i> 52,0
Saumon grillé au romarin 28,0	Sole meunière accompagnement au choix pdj

LES ENTRÉES (EN GARE)

½ Homard en Bellevue	
mayonnaise maison, cocktail	45,0
Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon »	20,5
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan	18,0
Cœur de saumon, crème isigny, sucrones	21,5
Salade de caille aux raisins,	
foie gras, magret fumé	19,0
Terrine de foie gras d'oie (50 g),	
toast brioché, chutney	22,5
Jambon Bellota (70 g)	29,5
Croquettes de crevettes grises de Rudy	21,0
Fondus au Fromage de Herve	15,0
Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage	14,5

SUGGESTIONS

En Entrée,

Carpaccio de figes, Coppa, Parmesan, réduction de vin rouge et balsamique.....19.00

Moules, sauce curry safranée et petits légumes..... 23.00

En Plat,

Pièce de bœuf anglais , scampis sautés, sauce homardine.....36.00

En dessert,

Figue en deux façons, mousse de miel et biscuit aux NOIX.....13.00

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes – 21,0
Polpettes d'aubergines, coulis de tomates, parmesan – 23.0
Tatin de tomates, sauce balsamique et Burrata- 23.0

LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets de saison(boule) 4,00	Dame blanche.....10,50	Tarte Citron Meringuée 12,50
Crème brûlée.....10,50	Dame noire.....10,50	Sélection de fromages 15,00
Tarte fine aux pommes.....12,50	Coupe Colonel(sorbet citron avec Eau de Villée).....11,00	
Café Liégeois..... 10,50	Irish coffee.....12,00	
Mousse au chocolat.....10,50	Salade de fruits du moment.....10,00	
Moelleux au chocolat.....12,50	Coupe brésilienne.....10,50	

Pour un meilleur service :
À partir de 10 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.