

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
Leffe blonde	33 cl 5,0	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
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	Smash (liégeoise)	33 cl 7,0
Val Dieu brune	6,0	Gueuze Boon A l'Ancienne	25 cl 5,0
Leffe brune	33 cl 5,5	Corne Triple	33 cl 6,0
		Leffe 0,0%	33 cl 5,0

BOISSONS CHAUDES

Cafés		Thés	
Espresso.....	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 espresso.....	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 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				
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	
Syrah, Les vignes d'à Côté – Yves Cuilleron – 2023	8,0	38,0	29,0	
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.....	3,5
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 Pelligrino	25 cl.....	3,0
Vittel – San Pelligrino	50 cl.....	5,0
Vittel – San Pelligrino.....	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		

GRAND CAFÉ DE LA GARE

CARTE DU RESTAURANT

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, Février 2025

ÉDITION N° 0029

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

L'APERITIF MAISON

MONA LISA 12,00

Chartreuse jaune, jus d'orange, tonic

ACQUAROSSA N/A 9,00

Thé à la rose cardamome, espuma
pomme gingembre

PEAR MULE 14,00

Poire Armagnac, citron vert, ginger
Beer

NEGRONI Classico 15,00

Campari, Vermouth del Professore, gin
Bobby's

Assiette à partager (2 personnes) 15,0

Grande assiette de charcuterie

à partager 24,0

Jambon Bellota, 40 g 19,0

Tapenade d'olives sur toasts 8,0

Rillettes du Mans, toasts 9,0

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>	24,0
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>sauce kaki, purée de panais et poire au vin rouge</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, <i>beurre tomate, 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, chicons caramélisés, <i>purée,</i>	37,0
Saumon grillé au romarin	30,0	½ Homard, beurre citron aux herbes, <i>pâtes fraîches</i>	52,0
		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 »	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 (70 g)	29,5
Croquettes de crevettes grises de Rudy	22,0
Croquettes de Herve	19,0
Soupe de poissons, toasts, rouille et fromage . . .	17,0

SUGGESTIONS

En Entrée,

Gravlax de saumon au whisky, mâche, mayonnaise
Wasabi et gelée de betterave 23,0

Carpaccio de céleri façon Vitello 19,0

Carottes en deux façons, Crème de Feta 19,0

En Plat,

Onglet Irlandais, purée de topinambours et carottes
glacées 33,0

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes – 24,0
Polpettes d'aubergines, coulis de tomates, parmesan – 25,0
Légumes de saison rotis à l'orientale, Houmous – 24,0

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 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.