

## APÉRITIFS

<b>Apéritifs</b>		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	<b>Apéritifs sans alcool</b>	
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

Jupiler	25 cl	3,5
Jupiler	33 cl	4,5
Leffe blonde	33 cl	5,0
Triple Karmeliet	33 cl	6,5
Curtius (bière liégeoise)	25 cl	6,0
Scotch C.T.S.	25 cl	5,0

### Bières trappistes

Chimay bleue	6,5
Orval	7,5
Rocheport 8°	6,5
Rocheport 10°	7,5
Rocheport triple	7,5
Westmalle triple	6,0

### Bières d'Abbaye

Saint Feuillien Grand Cru	6,5
Val Dieu brune	6,0
Leffe brune	33 cl 5,5

### Spéciales blondes

Chouffe	33 cl	6,0
Duvel	33 cl	6,0
Redoutable	33 cl	7,5
Tripick, 6°	33 cl	7,0

### Bières fruitées

Hoegaarden rosée	25 cl	4,0
Lindemans pêche	25 cl	5,0
Liefmans fruitesse	25 cl	5,0
Liefmans Kriek-Brut	25 cl	5,0
Kriek Extra BelleVue	25 cl	5,0

### Autres bières

Hoegaarden blanche	25 cl	4,0
Carlsberg Premium Pils	25 cl	4,0
Jupiler 0,0%	25 cl	3,5
Smash (liégeoise)	33 cl	7,0
Gueuze Boon A l'Ancienne	25 cl	5,0
Corne Triple	33 cl	6,0
Leffe 0,0%	33 cl	5,0

## BOISSONS CHAUDES

### Cafés

Expresso	3,50
Café Lungo	3,50
Décaféiné Lungo	3,50
Double expresso	5,00
Cappuccino italien (Mousse de lait)	4,00
Cappuccino viennois (Chantilly)	4,50
Lait chaud	3,00
Latte macchiato	4,50
Irish coffee	12,00
Italian coffee	12,00
French coffee	12,00
Vin chaud	7,50

### Thés

Thé vert (nature) bio	3,50
Thé vert Jasmin	3,50
Thé menthe bio Oasis du désert	3,50
Thé menthe fraîche	4,50
Thé Earl Grey	3,50
Rooibos nature	3,50
Thé noir Darjeeling, tranches de citron	4,00
<b>Infusions</b>	<b>3,50</b>
Camomille, verveine, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Masala Chaï...	

## LES ALCOOLS

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

### Whisky

Johnnie Walker Black Label	11,0
J&B	8,0
Glenlivet	13,0
Scapa	18,0
Ardbeg	18,0
Port Charlotte	25,0
Belgian Owl	15,0

### Bourbons

Jack Daniel's	8,0
Horse with no name	13,0

### Liqueurs

Amaretto Disaronno	9,0
Amaro	9,0
Cointreau	9,0
Mandarine Napoleon	9,0
Chartreuse verte	13,0
Chartreuse jaune	11,0
Limoncello	9,0
Bailey's	9,0

## LA SÉLECTION DE VINS

Demandez 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

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
Thé vert 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

### Vodka

Ketel One	10,0
Absolut Blue	9,0

# GRAND CAFÉ DE LA GARE

CARTE DU RESTAURANT

GARE DES GUILLEMINS, LIEGE, Mars 2025

ÉDITION N° 0091

## 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, frites, salade	22,0
Filet américain façon tartare, frites, salade	24,0
Bouchée à la reine, frites	22,0
Hamburger d'Angus beef, bacon, frites, roquette	24,0
Cheese Burger d'Angus beef, bacon frites, roquette	25,0
Pièce de bœuf « façon Tagliata », roquette et parmesan	29,0
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), béarnaise maison	36,0
Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes p/pers.	39,0
Rognons de veau à la liégeoise, pommes sautées	29,0
Blanquette de veau aux légumes, pomme nature	24,0
Andouillette charcutière A.A.A.A. moutarde à l'ancienne, frites	25,0
Chicons au gratin, purée	22,0
Magret de canard, sauce Marsala, gratin dauphinois et carottes fanes	31,0

## LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc,  
panaché de légumes ..... 30,0

Cabillaud rôti, beurre tomate, flan  
d'épinard ..... 30,0

Bar à la plancha, aubergines grillées et  
sauce vierge, pâtes ..... 32,0

Aile de raie aux câpres, flan d'épinard  
..... 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,  
pâtes fraîches ..... 41,0

Turbotin, chicons caramélisés, purée,  
..... 37,0

½ Homard, beurre citron aux herbes,  
pâtes fraîches ..... 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

Carottes en deux façons, Crème de Feta.....19,0

Foie gras poêlé, pain d'épices et confits d'agrumes...24,0

Croquettes de Bellota, roquette et parmesan.....24,0

En Plat,

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

Coucou de Malines, saveurs de Sicile et déclinaisons  
végétales.....33,0

Choux farcis et ses déclinaisons.....24,0

## VOYAGES VÉGÉTARIENS

Burger de Lentilles Vertes, Aubergine grillée, pickles de légumes – 24,0

Polpettes d'aubergines, coulis de tomates, parmesan – 25,0

Choux farcis et ses déclinaisons – 20,0

### LES FROMAGES ET DESSERTS

Glace & sorbets  
de saison .....(boule) 4,00

Crème brûlée.....12,00

Tarte fine aux pommes.....13,00

Café Liégeois..... 11,00

Mousse au chocolat.....11,00

Moelleux au chocolat.....13,00

Dame blanche.....12,00

Dame noire.....12,00

Coupe Colonel(sorbet citron avec Eau de  
Villée).....14,00

Irish coffee.....12,00

Salade de fruits du moment.....11,00

Coupe brésilienne.....12,00

Tarte Citron Meringuée ..... 13,00

Sélection de fromages ..... 15,00

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.