

LES DÉPARTS EN APÉRITIFS

Prochaine destination sur Instagram: @grandcafedelagare

L'APERITIF MAISON	Assiette à partager (2 personnes) . 12
BASIL MALFLY	Grande assiette de charcuterie
Gin malfly, citron, basilic 08,00	à partager 21
APERITIF SANS ALCOOL	Jambon Bellota, 40 g 17
Jus de Maracuja, citron vert 08,00	Tapenade d'olives sur toasts 5,5
COCKTAIL SIGNATURE	Rillettes du Mans, toasts 7,5
MALFY COAST	Fondus au fromage 5
Gin orange, ElderFlower 10,00	Foie gras d'oie coupé, toast, 50 g 15,5

Le lunch de midi — 30 €

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

Fondu au Herve Doux
Carbonnades de Bœuf à la Chimay Bleue
Très Leches Gâteau

LES PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Servis en 10': ♥ Boulets à la liégeoise servis en cocotte, *frites, salade* 19,5

Filet américain façon tartare, <i>frites, salade</i>	21
Bouchée à la reine, <i>frites</i>	19
Hamburger d'Angus beef, <i>frites, roquette</i>	18,5
Cheese Burger d'Angus beef, <i>frites, roquette</i>	19,5
♥ Pièce de bœuf « façon Tagliata », <i>roquette et parmesan</i>	27
Entrecôte de bœuf grillée « Angus beef » (300 g), <i>béarnaise maison</i>	34
Double entrecôte (cube roll écossais, 700 g) pour 2 personnes /pers.	37
Rognons de veau à la liégeoise, <i>pommes sautées</i>	26
Blanquette de veau aux légumes, <i>pomme nature</i>	22,5
Confit de cuisses de canette, <i>pommes à l'ail</i>	23,5
Andouillette charcutière A.A.A.A. <i>moutarde à l'ancienne, frites</i>	22,0
Chicons au gratin, <i>purée</i>	19,5
♥ Magret de canard, <i>sauce porto rouge, figue confite, gratin dauphinois</i>	27,5

LES POISSONS DE LA MER À L'ASSIETTE

Dorade royale au beurre blanc, <i>panaché de légumes</i> 25,0	Marmite du pêcheur 26,0
♥ Cabillaud rôti au beurre tomate, <i>légumes grillés</i> 28,5	♥ 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	Grosse Sole de Zeebrugge servie meunière Prix du jour
Aile de raie aux câpres 29,5	♥ ½ Homard, beurre citron aux herbes, <i>pâtes fraîches</i> 39,0
Saumon grillé au romarin 28,0	

LES ENTRÉES (EN GARE)

♥ ½ Homard en Bellevue mayonnaise maison, cocktail 34,5
♥ Les 6 huîtres « Demoiselles d'Agon ». 19,5
Carpaccio de bœuf 16,0
Gravlax de Saumon, crème aigrette, croûton au thym 19,0
Salade de caille aux raisins, foie gras, magret fumé 17,0
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. 19,0

SUGGESTIONS D'AUTOMNE



Saison du gibier

Gigot de Biche Grand Veneur, garniture d'Automne, neige de céleri boule. 32,5
Râble de Lièvre, sauce Poivrade, champignons, poire pochée, aïrelles, purée de céleri. 34,5

Onglet de Bœuf Marchand de vin, échalote. 28,5

En Dessert,

Figues rôties et glace vanille 9,5

VOYAGES VÉGÉTARIENS

Pennes aux légumes, *épices ras-el-hanout* — 17

Assiette de légumes grillés — 17,5

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	Dame blanche 9,50	Sélection de fromages. 15,00
Crème brûlée 9,50	Dame noire 9,50	
♥ Tarte fine aux pommes. 12,50	Coupe Colonel (sorbet citron avec Eau de Villé). 9,00	
♥ Café Liégeois. 9,50	Irish coffee 12,00	
Mousse au chocolat 9,00	Salade de fruits du moment. 10,00	
Moelleux au chocolat 12,50	Coupe brésilienne. 9,50	

APÉRITIFS

Apéritifs		Martini blanc, rouge	6
Apéritif maison	8,0	Campari nature	6
Kir sauvignon	5,8	Campari orange	6,5
Apérol Spritz	8,5	Pisang orange	6,5
Italicus Spritz	10	Ricard	6
Mojito	10,5	Cynar	6
Picon vin blanc	6	Gancia	6
Pineau des Charentes	6	Jurançon Moelleux	9
Porto rouge, blanc/Sherry	6	Apéritifs sans alcool	

BIÈRES

Bières à la pression

Jupiler	25 cl	2,9
Jupiler	33 cl	3,5
Leffe blonde	33 cl	4,6
Triple Karmeliet	33 cl	4,9
Curtius (<i>bière liégeoise</i>)	25 cl	4,9
Scotch C.T.S.	25 cl	3,8

Bières trappistes

Chimay bleue	5,6
Orval	6,5
Rocheport 8°	5,9
Rocheport 10°	6,1
Rocheport triple	5,6
Westmalle triple	4,9

Bières d'Abbaye

Saint Feuillien Grand Cru	5,2
Val Dieu brune	5,5
Leffe brune	33 cl 4,5

Crodino Rosso	4,8
Cocktail Maison	8,0
Virgin Mojito	8,5

Spéciales blondes

Chouffe	33 cl	5,2
Duvel	33 cl	4,8
Curtius	37,5 cl	7,5
Redoutable	33 cl	6,2
Tripick, 6°	33 cl	5,2

Bières fruitées

Hoegaarden rosée	25 cl	3,9
Lindemans pêche	25 cl	3,9
Liefmans fruitesse	25 cl	4
Kriek Extra	25 cl	3,9

Autres bières

Hoegaarden blanche	25 cl	3,7
Carlsberg	25 cl	3,4
Jupiler 0,0%	25 cl	3,1
Smash (liégeoise)	33 cl	4,8
Boon Geuze	25 cl	3,9
Corne Triple	33 cl	5,8
Leffe 0,0%	33 cl	4,8

LA SÉLECTION DE VINS

Demandez notre carte complète de vins.

Bulles	verre	bout	pot lyonnais
Champagne Pommery Brut Silver	14	79	-
Prosecco Brut, Sartori, Italie	8	40	-

Blancs

IGP Pays d'Oc, Domaine Altugnac, Chardonnay - 2021	7,5	31	21
AOC Duché d'Uzes, Dom. Roquevinière - 2021	7,9	31	22
VDP Val de Montferrand, Domaine de l'Hortus - 2021	8,9	38,5	25,5
AOC Pouilly-Fumé, Château Favray - 2021	9	43	27,5

Rosés

AOC Côtes de Provence – M de Minuty – 2022	9	45	28,5
IGP Sable de Camargue Dom.Royal de Jarras – Secret of Pink - 2021	7,5	31	21

Rouges

AOC Côte du Rhône réserve – Famille Perrin - 2020	7,9	33	22
VDF Zinzolin – Valérie Courreges - 2019	8,8	39	25
DOC Montepulciano d'Abruzzo – Collefrisio – 2021	7,9	33	22
IGP Pays d'Hérault – Domaine La Croix Gratiot – Rouge Cerise - 2021	7,9	33	22

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Light, Zéro	20 cl	3
Sprite, Fanta	20 cl	3
Schweppes tonic	25 cl	3,5
Schweppes agrum's, Zero	25 cl	3,5
Schweppes Premium	25 cl	4,5
<i>Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		
Fever-Tree	25 cl	4,5
<i>Mediterranean, Elderflower</i>		
Perrier – Perrier citron	20 cl	3,1
Ice Tea, green, pêche	25 cl	3,1
Liégeois	20 cl	3,3
Sirops (menthe, grenadine, cassis)		0,9

JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille	20 cl	3,8
<i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas</i>		
Jus orange frais	20 cl	4,8
Jus citron frais	20 cl	4,8
Jus de pomme Bio Constant Berger, Aubel	20 cl	4,8
Vittel – San Pelligrino	25 cl	2,8
Vittel – San Pelligrino	50 cl	4,9
Vittel – San Pelligrino	100 cl	7,1

25

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso	3,00
Café Lungo	3,00
Décaféiné Lungo	3,00
Double expresso	5,00
Cappuccino italien (Mousse de lait)	3,50
Cappuccino viennois (Chantilly)	3,50
Lait chaud	2,70
Latte macchiato	4,30
Irish coffee	12,00
Italian coffee	12,00
French coffee	12,00
Vin chaud	6,80

Thés

Thé vert (nature) bio	3,20
Thé vert Jasmin	3,20
Thé menthe bio Oasis du désert	3,20
Thé menthe fraîche	3,90
Thé Earl Grey	3,20
Rooibos nature	3,20
Thé noir, tranches de citron	3,30
Infusions	3,20

Camomille, verveine, Orange Royale, Lady dodo, Panier de Grand-Maman, Herbal Chaï..

LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft: 2 + Orange ou citron pressé: 3

Whisky

Johnnie Walker	6
J&B	6
Glenlivet	9
Scapa	11
Ardbeg	11
Port Charlotte	12,5
Belgian Owl	9

Bourbons

Jack Daniel's	6,5
Horse with no name	10,5

Liqueurs

Amaretto Disaronno	7
Amaro	6
Cointreau	7
Mandarine Napoleon	7
Chartreuse	7,5
Limoncello	6
Bailey's	7,5
Tia Maria (Café)	6,5

Rhum

La Hechicera	12
Saint James fleur de canne	9
Saint James 12 ans	11

Eaux de vie

Poire Williams	7
Eau de villé	7

Vodka

Ketel One	7
Grey Goose	9,5

Digestifs

Pékèt des Houyeux	5
Grappa invecchiata	6
Cognac Rémy Martin VSOP	12
Armagnac XO	7,5
Calvados	7
Marc de Gewurtztraminer	8
Tequila Patron Blanco	7
Sambuca	7