

Platos fríos

| | |
|----------------------------------|-------|
| <i>Sesos vinagreta o tartare</i> | 11.50 |
| <i>Filete de arenque</i> | 11.50 |
| <i>Tomate y camarones</i> | 13.50 |

Platos caldos

| | |
|--|-------|
| <i>Sopa del día</i> | 5.50 |
| <i>Sopa de langosta</i> | 7.50 |
| <i>Champinones con pan tostado</i> | 11.00 |
| <i>Caracoles de Borgona (6)</i> | 12.00 |
| <i>Croquetas de queso de la casa (2)</i> | 12.00 |
| <i>Croquetas de pollo de la casa (2)</i> | 12.00 |
| <i>Croquetas de camarones de la casa (2)</i> | 16.00 |
| <i>Piernas de rana (6)</i> | 12.00 |
| <i>Piernas de rana con crema y ajo (6)</i> | 13.00 |
| <i>Sesos con mantequilla negra</i> | 13.50 |
| <i>Ensalada con queso de cabra caliente</i> | 14.00 |
| <i>Langostinas con crema y estragon</i> | 14.50 |

Con patatas fritas +1.50

Los clásicos

| | |
|---|-------|
| <i>Albondigas ; salsa de Lieja o salsa tomate o salsa provenzal (2)</i> | 12.50 |
| <i>· (1)</i> | 9.00 |
| <i>Ensalada frise con tocinos</i> | 12.50 |
| <i>Vol au vent (cocido de pollo con crema y champinones)</i> | 14.50 |
| <i>Ensalada « Industrie » (salmon y gambas)</i> | 14.00 |
| <i>Riñones de cerdo de Dijon (crema y mostaza)</i> | 14.50 |
| <i>Riñones de ternera a la manera de Lieja o de Dijon</i> | 16.50 |
| <i>Tartare de carne minuto</i> | 16.00 |
| <i>Cabeza de ternera Francès o tortuga</i> | 16.00 |
| <i>Conejo con ciruelas</i> | 16.00 |
| <i>Cocido de legumbres y patatas con 2 carnes</i> | 12.50 |
| <i>Ensalada de Lieja</i> | 12.50 |
| <i>Estofado de ternera</i> | 17.50 |
| <i>Escalope de Viena</i> | 18.50 |
| <i>Codillo con salsa al miel o bearnaise o de Dijon</i> | 19.00 |
| <i>Pechuga de pato salsa con 3 pimientos</i> | 21.50 |

Cada plato se sirve con patatas fritas

Legumbres

| | |
|---|------|
| <i>Compota de manzana fría o caliente</i> | 3.00 |
| <i>Ensalada con mayonesa o vinagreta</i> | 3.50 |
| <i>Ensalada de tomate o endibia</i> | 3.50 |
| <i>Plato de verduras</i> | 4.00 |

Carnes

| | |
|------------------------------|-------|
| <i>Carne picada</i> | 15.50 |
| <i>Pincho de carne</i> | 19.50 |
| <i>Bistec</i> | 21.00 |
| <i>Entrecot</i> | 23.00 |
| <i>Filete</i> | 25.00 |
| <i>Carne al hueso</i> | 28.00 |
| <i>Chateaubriand (2cvts)</i> | 46.00 |

Salsa de su eleccion (champinones, pimientos...)

½ Pollo

| | |
|--|-------|
| <i>½ Pollo asado con ensalada o compota de manzana</i> | 13.00 |
| <i>½ Pollo asado con salsa estragon o champinones</i> | 14.50 |

Pescados

| | |
|--|-------|
| <i>Trucha à la molinera</i> | 14.50 |
| <i>Trucha con almendras o tocinos</i> | 15.50 |
| <i>Pincho de gambas y sus 2 salsas</i> | 17.00 |
| <i>Lenguado a la molinera</i> | 29.00 |
| <i>Lenguado con almendras</i> | 31.50 |

Mejillones

| | <u>1kg</u> | <u>600g</u> |
|---|------------|-------------|
| <i>Marinera</i> | 20.50 | 17.00 |
| <i>Vino blanco</i> | 21.50 | 17.50 |
| <i>Vio blanco y crema</i> | 22.50 | 18.00 |
| <i>Industrie (crema y pimiento)</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Parisienne (crema y ajo)</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Indienne (crème y curry)</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Flameados con crema y pimienta</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Con crema y hierbas</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Con crema y estragon</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Ardennaise (con jamon ahumado y crema)</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Con mostaza y crema</i> | 23.50 | 18.50 |
| <i>Con cerveza de Chimay</i> | 24.50 | 20.50 |
| <i>Especiales del jefe (camarones y salmon ahumado)</i> | 24.50 | 19.50 |

Chucrut

| | |
|---------------------------------|-------|
| <i>Adornada de 3 carnes</i> | 17.00 |
| <i>Con codillo</i> | 19.50 |
| <i>Royale (carne y codillo)</i> | 22.00 |

Postres

| | | | |
|--|------|-----------------------------|------|
| <i>Crema catalana</i> | 6.00 | <i>Tiramisù de la casa</i> | 6.00 |
| <i>Mousse de chocolate</i> | 6.00 | <i>Café helado de Liéga</i> | 6.00 |
| <i>Turron helado</i> | 6.00 | <i>Sabayon</i> | 6.00 |
| <i>Vacherin con frutos rojos</i> | 6.00 | <i>Profiteroles</i> | 6.00 |
| <i>Dame blanche (helado y salsa chocolate)</i> | 6.00 | <i>Helado con caramel</i> | 6.00 |

Aperitivos, Bebidas y Alcools

| | |
|---|-------|
| <i>Aperitivo de la casa</i> | 5.00 |
| <i>Aperitivo de la casa sin alcool</i> | 4.00 |
| <i>Kjr</i> | 5.00 |
| <i>Ricard</i> | 4.00 |
| <i>Martini blanc ou rouge</i> | 4.50 |
| <i>Gancia</i> | 5.00 |
| <i>Pineau des Charentes</i> | 4.50 |
| <i>Picon vin blanc</i> | 5.00 |
| <i>Porto blanc ou rouge</i> | 5.00 |
| <i>Pisang orange</i> | 5.00 |
| <i>Campari orange ou soda</i> | 6.00 |
| <i>Gin tonic</i> | 7.00 |
| | |
| <i>Coca cola regular, light, zero</i> | 2.30 |
| <i>Sprite, Fanta, Ice tea</i> | 2.30 |
| <i>Schweppes tonic</i> | 2.30 |
| <i>Jus orange, pomme, cerise</i> | 2.50 |
| <i>Eau plate ou pétillante</i> | 2.30 |
| <i>Eau plate ou pétillante ½ litre</i> | 4.40 |
| | |
| <i>Vino de la casa</i> | |
| | |
| <i>Vaso</i> | 3.20 |
| <i>Pichet ¼</i> | 6.40 |
| <i>Pichet ½</i> | 12.50 |
| <i>Pichet 1l</i> | 23.00 |
| | |
| <i>Jupiler</i> | 2.30 |
| <i>Jupiler 0.5L</i> | 4.40 |
| <i>Hoegaarden blanche</i> | 2.90 |
| <i>Carlsberg blonde</i> | 2.90 |
| <i>Leffe blonde, brune</i> | 3.80 |
| <i>Leffe royale</i> | 4.20 |
| <i>Duvel</i> | 4.50 |
| <i>Chimay bleue</i> | 4.80 |
| | |
| <i>Genièvre</i> | 2.50 |
| <i>Blanc coca</i> | 4.00 |
| <i>Baileys, Cointreau, Amaretto, Mandarine Napoléon</i> | 5.50 |
| <i>Whisky J&B, Johnny Walker ou Jameson</i> | 5.50 |
| <i>Cognac Baron Otard</i> | 5.50 |
| <i>Calvados du pays d'Auge</i> | 5.50 |
| <i>Jack Daniel's ou Chivas Regal</i> | 6.50 |
| <i>Framboise, Poire William's, Marc de Gewurtztraminer, Eau de Villée</i> | 6.50 |
| <i>Irish coffee</i> | 7.50 |
| | |
| <i>Café, déca</i> | 2.30 |
| <i>Thé</i> | 2.50 |
| <i>Cappucino</i> | 2.80 |

FRITERIE - RESTAURANT



La mémoire culinaire du Vieux Liège

Especialidades de Lieja

Mejillones

(perdon si hay fallas)

Rue Saint Gilles 6

4000 Liège

Téléphone : 04 / 223.08.54

Facebook@lindustrieliège