

Les Entrées Froides

<i>Cervelle vinaigrette ou tartare</i>	11.50
<i>Filet de hareng garni</i>	11.50
<i>Tomate crevettes grises</i>	13.50

Les Entrées Chaudes

<i>Potage du jour</i>	5.50
<i>Bisque de homard</i>	7.50
<i>Toast aux champignons</i>	11.00
<i>Escargots de Bourgogne (6 pièces)</i>	12.00
<i>Fondus au Parmesan maison (2 pièces)</i>	12.00
<i>Croquettes de volaille maison (2 pièces)</i>	12.00
<i>Croquettes de crevettes grises (2 pièces)</i>	16.00
<i>Cuisses de grenouilles meunières (6 pièces)</i>	12.00
<i>Cuisses de grenouilles crème ail (6 pièces)</i>	13.00
<i>Cervelle au beurre noir</i>	13.50
<i>Salade de chèvre chaud</i>	14.00
<i>Cassolette de scampis crème à l'estragon</i>	14.50

Frites en accompagnement des entrées +1.50

Les Classiques

<i>Boulets : à la Liégeoise, tomate ou provençale (2 pièces)</i>	12.50
<i>(1 pièce)</i>	9.00
<i>Frisée aux lardons</i>	12.50
<i>Vol au vent maison</i>	14.50
<i>Salade de l'industrie</i>	14.00
<i>Rognons de porc à la Dijonnaise (crème moutarde) ou Madère</i>	14.50
<i>Rognons de veau à la Liégeoise (flambé au pèket) ou à la Dijonnaise</i>	16.50
<i>Filet américain minute préparé en salle</i>	16.00
<i>Tête de veau maison française ou tortue</i>	16.00
<i>Lapin aux pruneaux</i>	16.00
<i>Potée à l'ancienne (goût du moment) et ses deux viandes</i>	12.50
<i>Salade liégeoise</i>	12.50
<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	17.50
<i>Escalope de veau Viennoise</i>	18.50
<i>Jambonneau : au miel, béarnaise ou Dijonnaise</i>	19.00
<i>Magret de canard entier sauce au trois poivres</i>	21.50

Tous nos plats sont servis avec frites

Les Légumes

<i>Compote chaude ou froide</i>	3.00
<i>Salade mayonnaise ou vinaigrette</i>	3.50
<i>Salade de tomates ou de chicons</i>	3.50
<i>Assiette de crudités</i>	4.00

!! Chaque jour, demandez nos suggestions !!

Les Viandes

Steak haché de bœuf	15.50
Brochette de bœuf	19.50
Rumsteak	21.00
Entrecôte	23.00
Filet pur	25.00
Côte à l'os	28.00
Chateaubriand (2cvts)	46.00

Sauce au choix: béarnaise, champignons crème, roquefort, poivre vert crème, poivre noir, provençale

Le Demi-Poulet

Demi-poulet nature, salade ou compote de pommes	13.00
Demi-poulet estragon ou champignons crème	14.50

Les Poissons

Truite meunière	14.50
Truite aux amandes ou aux lardons	15.50
Brochette de gambas et ses deux sauces	17.00
Sole meunière	29.00
Sole aux amandes	31.50

Les Moules Casserole

	<u>1kg</u>	<u>600g</u>
Marinière	20.50	17.00
Vin blanc	21.50	17.50
Vin blanc crème	22.50	18.00
Industrie (crème et poivre)	23.50	18.50
Parisienne (crème ail)	23.50	18.50
Indienne (crème curry)	23.50	18.50
Poivre vert flambé crème	23.50	18.50
Crème aux herbes (ciboulette, aneth, basilic)	23.50	18.50
Crème à l'estragon	23.50	18.50
Ardennaise (jambon d'Ardennes crème)	23.50	18.50
A la moutarde ancienne, crème	23.50	18.50
a la Chimay (bière trappiste dans la sauce et le reste en accompagnement)	24.50	20.50
Spéciale du chef (crevettes grises, saumon fumé, crème)	24.50	19.50

Moules parquées (crues pain, beurre et citron)

16 pièces	14.00
25 pièces	19.00

La Choucroute (en saison)

Garnie	17.00
Jambonneau	19.50
Royale	22.00

Les Desserts

Crème brûlée	6.00	Tiramisù maison	6.00
Mousse au chocolat	6.00	Café Liégeois	6.00
Nougat glacé	6.00	Sabayon	6.00
Vacherin aux fruits rouges	6.00	Profiteroles	6.00
Dame blanche	6.00	Brésilienne	6.00

Les Apéritifs, Boissons et Alcools

<i>Apéritif maison</i>	5.00
<i>Apéritif maison sans 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>Vins de la maison</i>	
<i>Verre</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 (sélection de thés en vrac)</i>	2.50
<i>Cappucino</i>	2.80

FRITERIE - RESTAURANT



La mémoire culinaire du Vieux Liège

Spécialités du Terroir

Moules et Cuisine Familiale

Salle de 100 places à l'étage

Salle pour réunions et banquets

Ouvert du Mardi au Dimanche de 11H30 à 14H30 et de 18H00 à 23H00

Vendredi et Samedi jusqu'à 24H00

Rue Saint Gilles 6

4000 Liège

Téléphone : 04 / 223.08.54

Facebook@lindustrieliège