

# Friterie - Restaurant



## *La mémoire culinaire du vieux Liège*

### Primi piatti

<i>Cervello alla vinaigrette o tartare</i>	13.50
<i>Filetto di aringa guarnito</i>	13.50
<i>Filetto di aringa al modo di Liegi, chiffonnade di cavoli, mele e barbabietola</i>	14.50
<i>pomodoro ai gamberetti grigi</i>	15.50

### Secondi piatti

<i>Zuppa del giorno</i>	6.50
<i>Zuppa di aragosta</i>	10.50
<i>Toast con funghi</i>	13.00
<i>Lumache di Borgogna (6 pezzi)</i>	16.00
<i>Crocchette con parmigiano fatte in casa (2 pezzi)</i>	14.00
<i>Crocchette di pollame fatte in casa (2 pezzi)</i>	14.00
<i>Crocchette di gamberetti grigi (2 pezzi)</i>	17.00
<i>Coscia di rana burro e aglio (6 pezzi)</i>	16.00
<i>Cosce di rana crema e aglio (6 pezzi)</i>	17.00
<i>Cervello di burro nero</i>	14.50
<i>Insalata tiepida al formaggio di capra</i>	15.00
<i>Cassolette di scampi alla crema e dragoncello dello chef</i>	17.50

*Patatine fritte con i primi piatti +2.50*

Prix indiqués en euros TVA et service compris

### i Classici

Polpette Liégeoise, pomodoro o provenzale (2 pezzi)	14.50
· (1pezzo)	11.50
Insalata frisée con pancetta	14.50
Maccheroni gratinati con prosciutto e panna	14.50
Vol au vent dalla casa	16.50
Insalata di Industria	16.50
Rognoni di maiale alla Dijonnaise (crema di senape) o Madeira	15.50
Indivio gratinati	15.50
Rognoni di vitello con Liégeoise (flambé con ginepro) o alla Dijonnaise	18.50
Tartare di manzo preparato in sala	18.00
Testa di vitello francese o tartaruga	18.00
Coniglio con prugne	18.00
Stufato di patate vecchio stile (assaggio del momento) e due carni	14.50
Insalata di Liegi	14.50
Blanquette di vitello vecchio stile	19.50
Cotoletta di vitello viennese	20.50
Prosciutto: miele, béarnaise o dijonnaise	21.50
Petto d'anatra pieno, salsa di tre peperoni	24.50

*Tutti i nostri piatti sono serviti con patatine fritte*

### Le verdure

Salsa di mele calda o fredda	5.00
Insalata maionese o vinaigrette	5.00
Insalata di pomodori o cicoria	5.00
Piatto di verdure	5.00

*!! Ogni giorno, chiedi i nostri suggerimenti !!*

### Carni

Bistecca di manzo macinata	17.50
Spiedino di manzo	21.50
Rumsteak	23.00
Costata	26.00
Filetto di manzo	29.00
Costola con osso di manzo	32.00
Chateaubriand (2cvt)	56.00

*Salsa a scelta: béarnaise, crema di funghi, roquefort, pepe verde, pepe nero, provenzale)*

### Il mezzo pollo

Mezzo pollo, insalata o salsa di mele	15.00
Mezzo pollo con salsa al dragoncello o crema di funghi	16.50

Pesci

<i>Trota con burro</i>	16.50
<i>Trota con mandorle o pancetta</i>	17.50
<i>Spiedino di gamberi alle due salse</i>	19.00
<i>Sogliola con burro</i>	32.00
<i>Sogliola alle mandorle</i>	33.50

Le Cozze

	<u>1kg</u>	<u>600g</u>
<i>Marinaio</i>	20.50	17.00
<i>Vino bianco</i>	22.00	19.00
<i>Vino bianco e panna</i>	23.50	19.50
<i>Industrie (crema e pepe)</i>	23.50	19.50
<i>Parigi (crema e aglio)</i>	23.50	19.50
<i>Indiano (crema e curry)</i>	23.50	19.50
<i>Crema flambé al peperoncino verde</i>	23.50	19.50
<i>Burro all'aglio</i>	23.50	19.50
<i>Crema alle erbe (erba cipollina, aneto, basilico)</i>	23.50	19.50
<i>Crema al dragoncello</i>	23.50	19.50
<i>Ardennaise (crema di prosciutto delle Ardenne)</i>	23.50	19.50
<i>Crema di senape vecchia</i>	23.50	19.50
<i>A la Chimay (birra trappista nella salsa e il resto come accompagnamento)</i>	26.50	22.50
<i>Speciale dello chef (gamberetti grigi, salmone affumicato, crema)</i>	26.50	22.50
<i>Cozze <u>parquées</u> (crudo, pane, burro e limone) 16 pezzi / 25 pezzi</i>	17.00	21.00

Crauti (in stagione)

<i>Sormontato</i>	19.50
<i>Prosciutto</i>	23.50
<i>Royale</i>	27.50

Dessert

<i>Crème brûlée</i>	7.00	<i>Tiramisù</i>	7.00
<i>Mousse al cioccolato</i>	7.00	<i>Caffè freddo di Liegi</i>	7.00
<i>Torrone ghiacciato</i>	7.00	<i>Zabaione</i>	7.00
<i>Vacherin con frutti rossi</i>	7.00	<i>Profiteroles</i>	7.00
<i>Signora bianca</i>	7.00	<i>Brasiliano</i>	7.00

Aperitivi, bevande e alcolici

<i>Aperitivo di casa</i>	6.00
<i>Aperitivo di casa senza alcool</i>	5.00
<i>Kir</i>	5.00
<i>Ricard</i>	5.00
<i>Martini bianco o rosso</i>	5.00

<i>Gancia</i>	5.00
<i>Pineau des Charentes</i>	5.00
<i>Picon e vino bianco</i>	6.50
<i>Porto bianco o rosso</i>	5.00
<i>Pisang arancia</i>	5.00
<i>Apérol Spritz</i>	7.50
<i>Campari arancia o soda</i>	6.00
<i>Gin tonic</i>	7.50
<i>Coca cola regular, light, zero</i>	2.60
<i>Sprite, Fanta, Ice tea</i>	2.60
<i>Schwepes tonic</i>	2.60
<i>Succo d'arancia, mela e ciliegia</i>	2.70
<i>Acqua naturale o frizzante</i>	2.40
<i>Acqua naturale o frizzante ½ litro</i>	4.70
<i>Vini di casa</i>	
<i>Bicchiere</i>	3.90
<i>Brocca ¼</i>	7.70
<i>Brocca ½</i>	14.50
<i>Brocca 1l</i>	27.00
<i>Birra</i>	2.80
<i>Birra 0.5L</i>	5.50
<i>Hoegaarden blanche</i>	3.50
<i>Carlsberg blonde</i>	3.50
<i>Leffe blonde, brune, ruby</i>	4.00
<i>Leffe royale</i>	4.50
<i>Duvel</i>	4.50
<i>Chimay bleue</i>	4.80
<i>Corne du Bois des Pendus triple</i>	4.80
<i>Ginepro</i>	3.50
<i>Ginepro e cola</i>	4.50
<i>Baileys, Cointreau, Amaretto, Mandarine Napoléon</i>	6.00
<i>Whisky J&amp;B, Johnny Walker o Jameson</i>	6.00
<i>Cognac Baron Otard</i>	6.50
<i>Calvados du pays d'Auge</i>	6.00
<i>Jack Daniel's ou Chivas Regal</i>	7.00
<i>Lampone, pera William's, Marc de Gewurtztraminer, Eau de Villée</i>	7.00
<i>Irish coffee (guarda la nostra carta Coffees!)</i>	8.50
<i>Colonnello (sorbetto al limone e vodka)</i>	7.50
<i>Caffè, déca</i>	2.90
<i>Tè (selezione di tè sfusi)</i>	3.50
<i>Cappucino</i>	3.50

*Un'allergia, un'intolleranza alimentare ... non esitate a dircelo, agiremo al meglio!*