

## *Friterie - Restaurant*



*La mémoire culinaire du vieux Liège !*

*Spécialités du Terroir, Moules et Cuisine Familiale*

*Salle de 100 places à l'étage*

*Service traiteur*

*Cuisine ouverte du Lundi 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*

*www.restaurant-industrie.be*

### Les Entrées Froides

Cervelle vinaigrette ou tartare	11.50
Filet de hareng garni	11.50
Filets de harengs à la Liégeoise, chiffonnade de choux, pommes et betterave	13.50
Tomate crevettes grises	14.50

### Les Entrées Chaudes

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

Frites en accompagnement des entrées +1.50

### Les Classiques

Boulets : à la Liégeoise, tomate ou provençale (2pièces)	13.50
. (1pièce)	9.50
Frisée aux lardons	12.50
Gratin de macaroni au jambon crème	13.50
Vol au vent maison	14.50
Salade de l'industrie	14.50
Rognons de porc à la Dijonnaise (crème moutarde) ou Madère	14.50
Chicons au gratin	14.50
Rognons de veau à la Liégeoise (flambé au pèkèt) ou à la Dijonnaise	16.50
Filet américain minute préparé en salle	16.00
Tête de veau maison française ou en tortue	16.00
Lapin aux pruneaux	16.00
Potée à l'ancienne (goût du moment) et ses deux viandes	12.50
Salade liégeoise	12.50
Blanquette de veau à l'ancienne	17.50
Escalope de veau Viennoise	18.50
Jambonneau : au miel, béarnaise ou Dijonnaise	19.50
Magret de canard entier sauce au trois poivres	21.50

Tous nos plats sont servis avec frites

### Les Légumes

Compote chaude ou froide	3.00
Salade mayonnaise ou vinaigrette	3.50
Salade de tomates ou de chicons	3.50
Assiette de crudités	4.00

**!! Chaque jour, demandez nos suggestions !!**

### Les Viandes

Steak haché de bœuf	15.50
Brochette de bœuf	19.50
Rumsteak	21.00
Entrecôte	25.00
Filet pur	27.00
Côte à l'os	29.00
Chateaubriand (2cvts)	52.00

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	30.00
Sole aux amandes	32.50

### 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
Beurre à l'ail	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
<u>Moules parquées</u> (crues pain, beurre et citron) 16 pièces / 25 pièces	14.00	19.00

### La Choucroute (en saison)

Garnie	19.00
Jambonneau	22.50
Royale	26.00

### Les Desserts

Crème brûlée	6.00	Tiramisù	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

Voir notre carte des suggestions et desserts de saison !

## Les Apéritifs, Boissons et Alcools

<i>Apéritif maison</i>	5.00
<i>Apéritif maison sans alcool</i>	4.00
<i>Kir</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>Apérol Spritz</i>	6.00
<i>Campari orange ou soda</i>	6.00
<i>Gin tonic</i>	7.00
<i>Coca cola regular, light, zero</i>	2.40
<i>Sprite, Fanta, Ice tea</i>	2.40
<i>Schweppes tonic</i>	2.40
<i>Jus orange, pomme, cerise</i>	2.60
<i>Eau plate ou pétillante</i>	2.40
<i>Eau plate ou pétillante ½ litre</i>	4.70
<i>Vins de la maison</i>	
<i>Verre</i>	3.50
<i>Pichet ¼</i>	7.00
<i>Pichet ½</i>	13.50
<i>Pichet 1l</i>	25.00
<i>Pils</i>	2.40
<i>Pils 0.5L</i>	4.60
<i>Hoegaarden blanche</i>	3.00
<i>Carlsberg blonde</i>	3.00
<i>Leffe blonde, brune, ruby</i>	3.80
<i>Leffe royale</i>	4.20
<i>Duvel</i>	4.50
<i>Chimay bleue</i>	4.80
<i>Corne du Bois des Pendus triple</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&amp;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 (voir notre carte des Coffees !)</i>	7.50
<i>Le Colonel (sorbet citron et vodka)</i>	7.50
<i>Café, déca</i>	2.40
<i>Thé (sélection de thés en vrac)</i>	2.60
<i>Cappucino</i>	2.90

*Une allergie, une intolérance alimentaire... n'hésitez pas à nous en parler nous agirons au mieux !*