

LA CARTE



LA MÉMOIRE CULINAIRE DE LIÈGE

Depuis 1930

Toutes les cartes et espèces acceptées.

DANS LES VERRES...

NOS APÉRITIFS

Apéritif maison	6,00
Apéritif maison sans alcool	4,00
Kir	4,50
Ricard	5,50
Martini blanc ou rouge	5,00
Gancia	5,00
Pineau des Charentes	5,00
Picon vin blanc	5,50
Porto blanc ou rouge	4,00
Pisang orange	5,00
Campari orange ou soda	4,00
Gin tonic	7,50

NOS SOFTS

Sprite, Fanta, Coca, Coca zéro, Ice tea	2,60
Schweppes tonic ou soda	2,60
Jus d'orange, pommes ou cerises	2,60
Eau plate ou pétillante	2,40
Eau plate ou pétillante 1/2 litre	4,00
Eau plate ou pétillante 1 litre	7,00

VIN DE LA MAISON

Verre	3,50
Pichet 1/2 l	12,00
Pichet 1 l	21,00
Bouteille	18,00

NOS BIÈRES

Pils Cristal-Alken	2,80
Pils 50cl	5,50
Hoegaarden Blanche	3,80
Carlsberg	3,50
Grimbergen Blonde/Brune	3,80
Chimay bleue	3,80
Rochefort Bleue 8°/10°	3,80

Val Dieu au fût	4,80
Orval	4,80
Duvel	4,80
Mort Subite	3,80

NOS DIGESTIFS

Genièvre Blanc	4,50
Blanc coca	4,90
Calvados, Armagnac, Cognac	6,00
Baileys, Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Mandarine Napoléon	6,00
Whisky J&B ou Walker	6,00
Jack Daniel's ou Chivas Regal	7,00
Framboise, Poire Williams, Marc de Gewurtzraminer, Eau de Villée	6,00
Irish coffee	8,50

NOS CAFÉS

Café, café décaféiné	2,80
Cappuccino	3,50
Sélection de thés en vrac	2,80

DANS LES ASSIETTES...

LES ENTRÉES

Tapas (6 pièces)	9,00
Tomate crevettes grises maison	16,80
Les 6 Escargots de Bourgogne	14,50
Fondus au Parmesan maison (2 pièces)	13,00
Croquettes de crevettes grises maison (2 pièces)	17,00
Scampis beurre à l'ail	16,50
Scampis du chef	17,50

LES 'CLASSIQUES DU CHEF'

Boulets sauce lapin à la liégeoise, tomate ou provençale	1 pièce	11,50
	2 pièces	14,50
Vol-au-vent maison		14,50
Salade du jour		15,50
Salade de poulet		15,50
Chicken Burger		16,00

Rognons de veau à la liégeoise (flambé au pekete) ou la dijonnaise	18,00
Filet américain minute, préparé en salle	19,00
Tête de veau maison	19,00
Lapin aux pruneaux	18,00
Burger classique (250 gr de boeuf) haché minute	19,50
Burger liégeois (250 gr de boeuf) haché minute, fromage de Herve, sirop de Liège	21,50
Jambonneau grillé : au miel - béarnaise - moutarde à l'ancienne	20,50
Magret de canard entier, sauce trois poivres ou au miel	21,50

Tous nos plats sont servis avec des frites maison / Voyez aussi le tableau des suggestions.

LES LEGUMES

Compote chaude ou froide	3,50
Salade mayonnaise ou vinaigrette	3,50
Salade de tomates	3,50

LES VIANDES

Brochette de boeuf béarnaise	21,00
Steak haché nature + sauce (béarnaise ou provençale)	19,50
Rumsteak	21,00
Entrecôte	28,00
Filet pur	28,00

LE DEMI-POULET

Demi poulet salade ou compote	16,00
Demi poulet estragon champignons crème	16,00

SAUCES (faites maison)

Béarnaise	3,00
Poivre vert ou noir	3,00
Poivre vert ou noir avec crème	3,20
Champignons crème	3,20
Champignons sautés	3,00
Estragon	3,00
Roquefort	3,00
Dijonnaise	3,00

LES POISSONS

Truite meunière	16,50
Truite aux amandes	17,50

LES MOULES CASSEROLE

	<u>1 kg</u>	<u>600 gr</u>
Marinière	21,50	17,00
Vin blanc	23,00	19,00
Vin blanc crème	24,50	19,50
Provençale	24,50	19,50
Industrie (crème et poivre)	24,50	19,50
Parisienne (crème ail)	24,50	19,50
Indienne (crème curry)	24,50	19,50
Poivre vert flambé à la crème	24,50	19,50
Crème aux herbes (ciboulette, aneth, basilic)	24,50	19,50
Crème à l'estragon	24,50	19,50
Ardennaise (jambon d'Ardenne, crème)	24,50	19,50
A la liégeoise (moutarde à l'ancienne, crème)	24,50	19,50
A l'escargot (beurre à l'ail et poivre)	24,50	19,50
A la Bière de Chimay (Bière trappiste dans la sauce et le reste en accompagnement)	27,50	22,50
Spéciale du Chef (crevettes grises, saumon fumé, crème)	27,50	21,00

LES DESSERTS

Brésilienne by Franchi	8,00
Dame Blanche by Franchi	8,00
Crème brûlée by Franchi	9,00
Nougat glacé	8,00
Café Liégeois by Franchi	8,00
Mousse au chocola	8,00
Profiteroles by Franchi	9,00

Une allergie, une intolérance alimentaire... Demandez notre carte des allergènes.

BON APPÉTIT !