

Platos fríos

Sesos vinagreta o tartare	13.50
Filete de arenque	14.50
Tomate y camarones	15.50

Platos caldos

Sopa del día	6.50
Sopa de langosta	10.50
Champinones con pan tostado	13.00
Caracoles de Borgona (6)	16.00
Croquetas de queso de la casa (2)	14.00
Croquetas de pollo de la casa (2)	14.00
Croquetas de camarones de la casa (2)	17.00
Piernas de rana (6)	16.00
Piernas de rana con crema y ajo (6)	17.00
Sesos con mantequilla negra	14.50
Ensalada con queso de cabra caliente	15.00
Langostinas con crema y estragon	17.50

Con patatas fritas +2.50

Los clásicos

Albondigas ; salsa de Lieja o salsa tomate o salsa provenzal (2)	14.50
.	(1) 11.50
Ensalada frise con tocinos	14.50
Vol au vent (cocido de pollo con crema y champinones)	16.50
Ensalada « Industrie » (salmon y gambas)	16.50
Rinones de cerdo de Dijon (crema y mostaza)	15.50
Rinones de ternera a la manera de Lieja o de Dijon	18.50
Tartare de carne minuto	18.00
Cabeza de ternera Francès o tortuga	18.00
Conejo con ciruelas	18.00
Cocido de legumbres y patatas con 2 carnes	14.50
Ensalada de Lieja	14.50
Hamburguesa (200gr de carne)	16.00
Fish and chips	18.00
Hamburguesa de Lieja (200gr de carne y queso de Herve)	19.00
Estofado de ternera	19.50
Escalope de Viena	20.50
Codillo con salsa al miel o bearnaise o de Dijon	21.50
Pechuga de pato salsa con 3 pimientos	24.50

Cada plato se sirve con patatas fritas

Legumbres

Compota de manzana fría o caliente	5.00
Ensalada con mayonesa o vinagreta	5.00
Ensalada de tomate o endibia	5.00
Plato de verduras	5.00

Carnes

Carne picada	17.50
Pincho de carne	21.50
Bistec	23.00
Entrecot	26.00
Filete	29.00
Carne al hueso	32.00
Chateaubriand (2cvts)	56.00

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

½ Pollo

½ Pollo asado con ensalada o compota de manzana	15.00
½ Pollo asado con salsa estragon o champinones	16.50

Pescados

Trucha à la molinera	16.50
Trucha con almendras o tocinos	17.50
Pincho de gambas y sus 2 salsas	19.00
Lenguado a la molinera	32.00
Lenguado con almendras	33.50

Mejillones

	<u>1kg</u>	<u>600g</u>
Marinera	20.50	17.00
Vino blanco	22.00	19.00
Vio blanco y crema	23.50	19.50
Industrie (crema y pimiento)	23.50	19.50
Parisienne (crema y ajo)	23.50	19.50
Indienne (crème y curry)	23.50	19.50
Flameados con crema y pimienta	23.50	19.50
Con crema y hierbas	23.50	19.50
Con crema y estragon	23.50	19.50
Ardennaise (con jamon ahumado y crema)	23.50	19.50
Con mostaza y crema	23.50	19.50
Con cerveza de Chimay	26.50	22.50
Especiales del jefe (camarones y salmon ahumado)	26.50	22.50

Chucrut

Adornada de 3 carnes	19.50
Con codillo	23.50
Royale (carne y codillo)	27.50

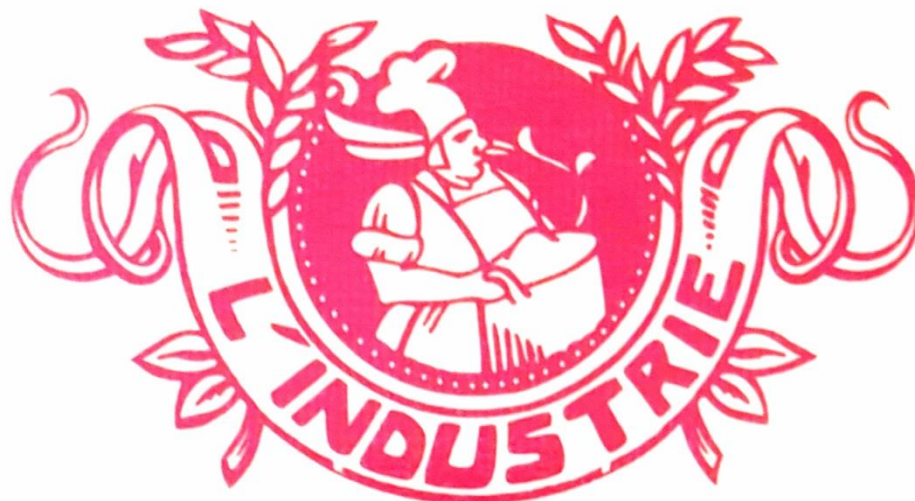
Postres

Crema catalana	7.00	Tiramisù de la casa	7.00
Mousse de chocolate	7.00	Café helado de Liéga	7.00
Turron helado	7.00	Sabayon	7.00
Vacherin con frutos rojos	7.00	Profiteroles	7.00
Dame blanche (helado y salsa chocolate)	7.00	Helado con caramel	7.00

Aperitivos, Bebidas y Alcools

<i>Aperitivo de la casa</i>	6.00
<i>Aperitivo de la casa sin alcool</i>	5.00
<i>Kir</i>	5.00
<i>Ricard</i>	5.00
<i>Martini blanc ou rouge</i>	5.00
<i>Gancia</i>	5.00
<i>Pineau des Charentes</i>	5.00
<i>Picon vin blanc</i>	6.50
<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>	7.50
<i>Spritz</i>	7.50
<i>Coca cola regular, light, zero</i>	2.60
<i>Sprite, Fanta, Ice tea</i>	2.60
<i>Schweppes tonic</i>	2.60
<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>Vino de la casa</i>	
<i>Vaso</i>	3.90
<i>Pichet ¼</i>	7.70
<i>Pichet ½</i>	14.50
<i>Pichet 1l</i>	27.00
<i>Pils</i>	2.80
<i>Pils 0.5L</i>	5.50
<i>Hoegaarden blanche</i>	3.50
<i>Carlsberg blonde</i>	3.50
<i>Leffe blonde, brune</i>	4.00
<i>Leffe royale</i>	4.50
<i>Duvel</i>	4.50
<i>Chimay bleue</i>	4.80
<i>Genièvre</i>	3.50
<i>Blanc coca</i>	4.50
<i>Baileys, Cointreau, Amaretto, Mandarine Napoléon</i>	6.00
<i>Whisky J&B, Johnny Walker ou 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>Framboise, Poire William's, Marc de Gewurtztraminer, Eau de Villée</i>	7.00
<i>Irish coffee</i>	8.50
<i>Café, déca</i>	2.90
<i>Thé</i>	3.50
<i>Cappucino</i>	3.50

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