

LES APÉRITIFS

Apéritif maison	6,00
Apéritif maison sans alcool	4,00
Kir	4,00
Ricard	5,00
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	en 1/2 l / 1 litre 4,00 / 7,00

VIN DE LA MAISON

Verre	3,50
Pichet 1/4 l	6,00
Pichet 1/2 l	11,00
Pichet 1 l	21,00

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	3,50
Blanc coca	4,50
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 Gewurztraminer, 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

LA CARTE



LA MÉMOIRE CULINAIRE DE LIÈGE

Depuis 1930

LES ENTRÉES FROIDES

Cervelle vinaigrette ou tartare	13,50
Filet de hareng garni	13,50
Filets de hareng à la liégeoise, chiffonnade de chou, pommes et betterave	15,50
Tomate crevettes grises	13,00

LES ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	6,50
Bisque de homard	10,50
Toast aux champignons	13,00
Escargots de Bourgogne (6 pièces)	16,00
Fondus au Parmesan maison (2 pièces)	13,00
Croquettes de volaille (2 pièces)	14,00
Croquettes de crevettes grises (2 pièces)	17,00
Cuisses de grenouilles meunière (6 pièces)	15,00
Cuisses de grenouilles à la crème ail (6 pièces)	15,00
Cuisses de grenouilles à la façon du chef (6 pièces)	15,00
Cervelle au beurre noir	15,00
Salade de chèvre chaud	15,00
Cassiolette de scampis à la crème, du chef ou fusion (huile à l'ail)	17,50
Frites en accompagnement des entrées	1,50

LES 'CLASSIQUES DU CHEF'

Boulets : à la liégeoise, tomate ou provençale (2 pièces)	14,50
(1 pièce)	11,50
Frisée aux lardons	14,50
Vol-au-vent maison	14,50
Salade l'Industrie	14,50
Rognons de veau à la liégeoise (flambé au pekete) ou la dijonnaise	16,50
Filet américain minute, préparé en salle	17,00
Tête de veau maison : française ou tortue	18,00
Salade Liégeoise	14,50
Burger classique (250 gr de boeuf) haché minute	16,00
Burger liégeois (250 gr de boeuf) haché minute, fromage de Herve, sirop de Liège	19,00
Lapin aux pruneaux	18,00
Blanquette de veau à l'ancienne	19,50
Escalope de veau viennoise	18,50
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 frites | Voyez aussi le tableau des suggestions

LES LÉGUMES

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

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

LES VIANDES

Brochette de boeuf béarnaise (250 gr) (autres sauces au choix + 3,00)	18,50
Steak haché de boeuf (250 gr) nature, sauce béarnaise ou provençale	17,50
Côte à l'os	28,00
Rumsteak	21,00
Entrecôte (1 cvt) 250/300 gr.	28,00
Filet pur de boeuf	26,00
Châteaubriand (2 cvts)	49,00
Les sauces aux choix en accompagnement : béarnaise, champignons, champignons crème, roquefort, poivre vert crème, poivre noir, poivre noir flambé, poivre noir flambé crème, provençale.	

LE DEMI-POULET

Demi poulet salade ou compote	15,00
Demi poulet estragon crème ou champignons crème	16,50

LES POISSONS

Truite meunière	16,50
Truite aux amandes	17,50
Brochettes de gambas et ses deux sauces	19,00
Sole meunière	32,00
Calamars à la plancha, sauce tartare	18,00

LES MOULES CASSEROLE

	<i>1 kg</i>	<i>600 gr</i>
Marinière	20,50	17,00
Vin blanc	22,00	19,00
Vin blanc crème	23,50	19,50
Provençale	23,50	19,50
Industrie (crème et poivre)	23,50	19,50
Parisienne (crème ail)	23,50	19,50
Indienne (crème curry)	23,50	19,50
Poivre vert flambé à la crème	23,50	19,50
Crème aux herbes (ciboulette, aneth, basilic)	23,50	19,50
Crème à l'estragon	23,50	19,50
Ardenaise (jambon d'Ardenne, crème)	23,50	19,50
A la liégeoise (moutarde à l'ancienne, crème)	23,50	19,50
A l'escargot (beurre à l'ail et poivre)	23,50	19,50
A la Bière de Chimay (Bière trappiste dans la sauce et le reste en accompagnement)	26,50	22,50
Spéciale du Chef (crevettes grises, saumon fumé, crème)	26,50	21,00

LES CHOUCROUTES (EN SAISON)

Garnie	18,50
Jambonneau	19,50
Royale	21,50

LES DESSERTS

Brésilienne	7,00	Moelleux au chocolat	7,00
Dame Blanche	7,00	Tiramisu maison	7,00
Crème brûlée	7,00	Café Liégeois	7,00
Mousse au chocolat	7,00	Sabayon	7,00
Nougat glacé	7,00	Profiteroles	7,00