

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

Koude voorgerechten

<i>Cervelle vinaigrette of tartaar</i>	13.50
<i>Haringfilets gegarneerd</i>	13.50
<i>Haringfilets op Luikse schaal, chiffonade van kolen, appels en rode biet</i>	14.50
<i>Tomatengarnalen</i>	15.50

Warm voorgerechten

<i>Soep van de dag</i>	6.50
<i>Kreeften Bisque</i>	10.50
<i>Toast met champignons</i>	13.00
<i>Bourgondische slakken (6 stuks)</i>	16.00
<i>Zelfgemaakte parmezaanse kaas (2 stuks)</i>	14.00
<i>Zelfgemaakte gevogeltekroketten (2 stuks)</i>	14.00
<i>Garnaalkroketten (2st)</i>	17.00
<i>Kikkerbillen meunières (6 stuks)</i>	16.00
<i>Knoflookcreme kikkerbiljetjes (6 stuks)</i>	17.00
<i>Zwarte boterbrein</i>	14.50
<i>Warme geitenkaas salade</i>	15.00
<i>Cassette van scampiroom met dragon of de chef-kok</i>	17.50

Friten met de voorgerechten +2.50

De Classics

<i>Gehaktballen Liégeoise, tomaat of Provençale (2 stuks)</i>	14.50
<i>. (1stuck)</i>	11.50
<i>Frisée salade met spek</i>	14.50
<i>Macaronigratin met room en ham</i>	14.50
<i>Zelfgemaakte « Vol au vent »</i>	16.50
<i>Salade van de Industrie</i>	16.50
<i>Varkensnieren met Dijonnaise (mosterdroom) of Madeira</i>	15.50
<i>Witloof gegratineerd</i>	15.50
<i>Kalfsnier nieren met Liégeoise (geflambeerd met jenever) of met Dijonnaise</i>	18.50
<i>Rundvlees tartaar bereid in de eetkamer</i>	18.00
<i>Kalfsvlees (Frans of zeeschildpad)</i>	18.00
<i>Konijn met gedroogde pruimen</i>	18.00
<i>Stoemp (smaak van het moment) en twee vleeswaren</i>	14.50
<i>Luikse salade</i>	14.50
<i>Hamburger (200gr rundvlees)</i>	16.00
<i>Fish & chips</i>	18.00
<i>Hamburger van Luik (200gr rundvlees, kaas van Herve, spek)</i>	19.00
<i>Blanquette van kalfsvlees</i>	19.50
<i>Weense kalfskotelet</i>	20.50
<i>Ham: honing, bearnaise of Dijonnaise</i>	21.50
<i>Hele eendenborst, drie pepersaus</i>	24.50

De groenten

<i>Hete of koude appelmoes, Mayonaisesalade of vinaigrette, Tomaat of witloof salade</i>	5.00
--	------

Meats

Rundergehakt steak	17.50
Rundvlees spies	21.50
Rumsteak	23.00
Entrecote	26.00
Pure runderhaas	29.00
Kant naar het bot	32.00
Chateaubriand (2cvt's)	56.00

Saus naar keuze: béarnaise, champignons, roquefort, groene peper, zwarte peper, Provençaals)

Halve kippen

Halve kip, salade of appelmoes	15.00
Halve dragon-kip of roompaddestoelen	16.50

Vis

Forel meunière	16.50
Forel met amandelen of spek	17.50
Spies van garnalen en twee sauzen	19.00
Zool meunière	32.00
Zool met amandelen	33.50

Mosselen pannen

	<u>1kg</u>	<u>600g</u>
Natuur	20.50	17.00
Witte wijn	22.00	19.00
Witte wijn en room	23.50	19.50
Industrie (room en peper)	23.50	19.50
Parijs (room en knoflook)	23.50	19.50
Indiaas (room en curry)	23.50	19.50
Groene peper	23.50	19.50
Knoflook boter	23.50	19.50
Kruidencreme	23.50	19.50
Room en dragon	23.50	19.50
Ardennaise (gerookte ham en room)	23.50	19.50
Graanmosterdroom	23.50	19.50
Chimay (Trappistenbier in de saus en de rest in begeleiding)	26.50	22.50
Chef's special (grijze garnaal, gerookte zalm, room)	26.50	22.50
<u>Moules parquées</u> (rauw, brood, boter en citroen) 16 pièces / 25 pièces	17.00	21.00

Zuurkool (in het seizoen)

Bijgevuld	19.50
Ham	23.50
Koninklijk	27.50

Desserts

Crème brûlée	7.00	Tiramisu	7.00
Chocolademousse	7.00	Luike koffie	7.00
ijskoud noga	7.00	Sabayon	7.00
Vacherin met rood fruit	7.00	Profiteroles	7.00
Witte Dame	7.00	Braziliaans	7.00

Aperitieven, drankjes en alcoholische dranken

<i>Aperitief van het huis</i>	6.00
<i>Aperitief van het huis zonder alcohol</i>	5.00
<i>Kir</i>	5.00
<i>Ricard</i>	5.00
<i>Martini witte of rood</i>	5.00
<i>Gancia</i>	5.00
<i>Pineau des Charentes</i>	5.00
<i>Picon met witte wijn</i>	6.50
<i>Porto witte of rood</i>	5.00
<i>Pisang orange</i>	5.00
<i>Apérol Spritz</i>	7.50
<i>Campari orange ou 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>Schweppes tonic</i>	2.60
<i>Jus orange, pomme, cerise</i>	2.70
<i>stilstaand of bruisend water</i>	2.40
<i>stilstaand of bruisend water ½ litre</i>	4.70
<i>Wijnen van het huis</i>	
<i>Glas</i>	3.90
<i>Kruik ¼</i>	7.70
<i>Kruik ½</i>	14.50
<i>Kruik 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, 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>Jenever</i>	3.50
<i>Blanc coca</i>	6.00
<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 (zie onze kaart van Coffees !)</i>	8.50
<i>Le Colonel (citroensorbet en vodka)</i>	7.50
<i>Koffie, cafeïnevrij</i>	2.90
<i>Thee</i>	3.50
<i>Cappucino</i>	3.50