BRASSERIE

1 table = 1 addition

1 table = 1 bill

1 tafel = 1 rekening

Planches à partager

	€
Charcuterie et fromages *Cold cuts and cheeses* *Charcuterie en kazen*	24
Aïe Aïe Aïe Fuego *tender piquant, croquettes de jalapeños, loempias, wings piquants* *Aïe Aïe Aïe Fuego: spicy tenders, jalapeño croquettes, spring rolls, spicy wings* *Aïe Aïe Aïe Fuego: pittige tenders, jalapeñokroketten, loempia's, pittige wings*	22
Reblochonnade *lardons, oignons, reblochon, pain de campagne* *Reblochonnade: bacon, onions, reblochon cheese, country bread* *Reblochonnade: spekblokjes, uien, reblochon, boerenbrood*	20
Croq'Apéro *bitterballen, sticks de mozzarella, poulet pop corn* *Croq'Apéro: bitterballen, mozzarella sticks, popcorn chicken* *Croq'Apéro: bitterballen, mozzarellasticks, popcornkip*	16
San Choy Bow *porc sauté en feuilles de salade, oignons frais* *San Choy Bow: stir-fried pork in lettuce leaves, spring onions* *San Choy Bow: roergebakken varkensvlees in slablaadjes, lente-uitjes*	18

Autour d'un verre

	€
Arrosticcini d'agneau (10 pc) *Lamb Arrosticini (10 pcs)* *Lam Arrosticini (10 stuks)*	22
Arrosticcini de calamar (10 pc) *Squid Arrosticini (10 pcs)* *Inktvis Arrosticini (10 stuks)*	26
Wings texans (8 pc) *Texan wings (6 pcs)* *Texaanse kippenvleugels (6 stuks)*	18
Scampis Torpedo panés (8 pc) *Breaded torpedo scampi (8 pcs)* *Gepaneerde torpedoscampi's (8 stuks)*	16
Nachos & 2 sauces : cheddar-salsa, jalapeños *Nachos & 2 sauces: cheddar-salsa, jalapeños* *Nacho's & 2 sauzen: cheddar-salsa, jalapeño's*	15

SERVIS TOUTE LA JOURNÉE

Une allergie / intolérance ? Signalez-le à votre serveur

An allergy / intolerance? Report it to your waiter

Een allergie / intolerantie? Rapporteer het aan je server

Tartines et salades

€

Salade de magret fumé 23
foie gras, œufs de caille, figues rôties, pignons de pin, vinaigrette à la figue
Smoked duck breast salad, foie gras, quail eggs, roasted figs, pine nuts, fig vinaigrette
Salade van gerookte eendenborst, foie gras, kwarteleitjes, geroosterde vijgen, pijnboompitten, vijgendressing

Salade César 20
salade romaine, poulet, anchois, parmesan, œufs, croûtons
Romaine lettuce, chicken, anchovies, parmesan, eggs, croutons
Romeinse sla, kip, ansjovis, Parmezaan, eieren, croutons

Salade de chèvre croustillant 22
mesclun de jeunes pousses, poitrine de porc confite aux épices, poire, vinaigrette miel-moutarde
Crispy goat cheese salad: mesclun of young greens, spiced confit pork belly, pear, honey-mustard vinaigrette
Salade met krokante geitenkaas: mesclun van jonge blaadjes, gekruide gekonfijte buikspek, peer, honing-mosterdvinaigrette

Club sandwich 23
pain toasté, poulet, tomate, bacon, œuf, salade et frites
Toasted bread, chicken, tomato, bacon, egg, salad, and fries
Geroosterd brood, kip, tomaat, spek, ei, salade en frietjes

Croque-monsieur / croque-madame 17

Croquettes

€

1 ou 2 pièces

Au chorizo 14 / 18
Chorizo croquette
Chorizo kroket

Crevettes grises 16 / 24
Grey shrimp
Grijze garnalen

Manchego (fromage espagnol) 13 / 18
Manchego (Spanish cheese)
Manchego (Spaanse kaas)

Tous les dimanches
Brunch
de 12h à 16h

buffet à volonté sucré/salé
52,50€
boissons comprises*
* vins Maison, softs, cafés & thé / hors brunch spéciaux

Glutenvrije pasta beschikbaar

Gluten-free pasta available

Possibilité de pâtes sans gluten

Pâtes

€

Tagliatelles au homard 36
bisque, estragon, chair de homard, petits légumes
Lobster tagliatelle, bisque, tarragon, lobster meat, baby vegetables
Tagliatelle met kreeft, bisque, dragon, kreeftenvlees, kleine groenten

Spaghetti alla bolognese 19

Penne au saumon frais 24
crème d'aneth et citron
Fresh salmon penne, dill and lemon cream
Penne met verse zalm, dille- en citroenroom

Nouilles de riz sautées aux légumes 25
gambas, gingembre, citronnelle et lait de coco
Stir-fried rice noodles with vegetables, prawns, ginger, lemongrass and coconut milk
Gebakken rijstnoedels met groenten, garnalen, gember, citroengras en kokosmelk

Spaghetti della Nonna 23
sauce tomate au basilic, polpetti, parmesan
Grandma's spaghetti with tomato and basil sauce, meatballs, parmesan
Nonna's spaghetti met tomaat-basilicumsaus, gehaktballetjes, parmezaan

Démarrez
la journée, avec notre

Buffet Petit-déjeuner

accessible à tous,
tous les jours
de 6h30 à 11h

Aussi disponible en formule light ou express

Burgers

€

Gourmand 26
bœuf, portobello, salade, tomate, oignons confits, mayonnaise à la truffe, frites
Beef, portobello, lettuce, tomato, caramelized onions, truffle mayonnaise, fries
Rundvlees, portobello, sla, tomaat, gekaramelliseerde uien, truffelmayonaise, frieten

Fish 24
poisson pané, crudités, tartare maison au citron vert, frites & salade
Breaded fish, raw vegetables, homemade lime tartar sauce
Gepaneerde vis, rauwkost, huisgemaakte limoentartaar

Végétarien 24
champignon portobello, salade, oignons confits, sauce maison, frites & salade
Portobello mushroom, salad, caramelized onions, homemade sauce, fries & salad
Portobello champignon, sla, gekarameliseerde uien, huisgemaakte saus, frietjes & salade

Poulet pané 26
œuf sur le plat, crudités, tartare maison au citron vert, frites & salade
fried egg, raw vegetables, homemade lime tartare, fries & salad
spiegelei, rauwkost, huisgemaakte tartaar met limoen, frieten & salade

Plats

€

Filet de bœuf sur pierre 39
*frites, salade, sauce au choix**
*Beef fillet on a hot stone, fries, salad, choice of sauce**
*Ossenhaas op steen, frietjes, salade, saus naar keuze**

Entrecôte de bœuf uruguay (300 g) 39
frites, salade, jus au foie gras et truffe, légumes chauds
Beef ribeye (300 g), fries, salad, foie gras and truffle jus, warm vegetables
Entrecote van rund (300 g), frieten, salade, jus van foie gras en truffel, warme groenten

Thon rouge sur pierre 37
wakamé, sauce cowboy, sauce cacahuète, riz sauté et pakshoï
Red tuna on hot stone: wakame, cowboy sauce, peanut sauce, fried rice and pak choi
Rode tonijn op steen: wakame, cowboysauce, pindasaus, gebakken rijst en paksoi

Spécialité de Liège

Boulets liégeois 1 pièce : 16 • 2 pièces : 22
sauce liégeoise, frites, salade
Meatballs, Liège-style sauce, french fries, salad • 1 piece/2 pieces
Balletjes, luikse saus, frieten, salade. • 1 stuk/2 stuks

Américain maison, frites, salade 24
Homemade steak tartare, fries, salad
Huisgemaakte steak tartaar, frieten, salade

**Sauces au choix :*
poivre, champignons-crème, béarnaise
**Choice of sauces:*
pepper, mushroom-cream, béarnaise
**Keuze uit sauzen:*
peper, champignon-room, béarnaise

Lunch menu
29,50€
2 services
Du lundi au vendredi de 12h à 14h

Sky Bar

au 10e étage

Ouvert du jeudi au samedi dès 18h,
des cocktails signatures
& une vue imprenable sur Liège!

Open from Thursday to Saturday from 6 PM, signature cocktails & a breathtaking view of Liège!
Open van donderdag tot zaterdag vanaf 18 uur, cocktails en een adembenemend uitzicht van Luik!

Glutenvrije pizza beschikbaar

Gluten-free pizza available

Possibilité de pizza sans gluten

Pizzas

Uniquement valables le jeudi soir, vendredi soir & samedi soir

Only valid on Thursday evening, Friday evening & Saturday evening

Alleen geldig op donderdagavond, vrijdagavond en zaterdagavond

€

Marguerita 12
tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil
Tomaat, mozzarella, basilicum

Jambon, champignons 14
tomate, mozzarella, jambon, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
Tomaat, mozzarella, ham, champignons

Sole Mio 14
tomate, mozzarella, jambon, œuf cassé
Tomato, mozzarella, ham, broken egg
Tomaat, mozzarella, ham, gebroken ei

Végétale 14
tomate, mozzarella, artichauts, épinards, aubergines, olives
Tomato, mozzarella, artichokes, spinach, eggplant, olives
Tomaat, mozzarella, artisjokken, spinazie, aubergines, olijven

Ananas / Hawaii 14
tomate, mozzarella, jambon, ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple
Tomaat, mozzarella, ham, ananas

Tonno 16
tomate, mozzarella, thon, olives, oignon rouge
Tomato, mozzarella, tuna, olives, red onion
Tomaat, mozzarella, tonijn, olijven, rode ui

4 saisons 16
tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts, œufs durs
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes, hard-boiled eggs
Tomaat, mozzarella, ham, champignons, olijven, artisjokken, hardgekookte eieren

Parmigiana 15
tomate, mozzarella, aubergines, oignons, basilic
Tomato, mozzarella, eggplant, onions, basil
Tomaat, mozzarella, aubergines, uien, basilicum

4 fromages 15
tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio
Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio
Tomaat, mozzarella, parmezaan, gorgonzola, taleggio

Parme et roquette 16
tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan
Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan
Tomaat, mozzarella, parmaham, rucola, parmezaan

Scampis 18
tomate, mozzarella, scampis à l'ail, olives
Tomato, mozzarella, garlic shrimp, olives
Tomaat, mozzarella, scampi met knoflook, olijven

Diavola 16
tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons
Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers
Tomaat, mozzarella, pittige salami, paprika's

Barbecue 17
tomate, mozzarella, bacon, merguez, sauce bbq
Tomato, mozzarella, bacon, merguez, BBQ sauce
Tomaat, mozzarella, bacon, merguez, BBQ-saus

Tartiflette 17
base blanche, oignons, lardons, reblochon
White base, onions, bacon, reblochon cheese
Witte basis, uien, spek, reblochonkaas

Bologna 18
base blanche, crème de pistache, mortadelle, burrata
White base, pistachio cream, mortadella, burrata
Witte basis, pistachroom, mortadella, burrata

Carbonara 16
base blanche, crème de pistache, mortadelle, burrata
Cream, mozzarella, guanciale, egg, parmesan
Room, mozzarella, guanciale, ei, parmezaan

Blanche à la truffe 18
crème, champignons, tartufata
White Truffle • Cream, mushrooms, tartufata
Witte Truffel • Room, champignons, tartufata

supplément 1,50
Supplement • Toeslag

Nutella 14

Desserts

€

Moelleux maison au chocolat : 14
crème anglaise, glace vanille bourbon, chantilly
Homemade chocolate lava cake: custard, bourbon vanilla ice cream, whipped cream
Huisgemaakte chocoladefondant: vanillesaus, bourbon vanille-ijs, slagroom

Crème brûlée spéculoos 12

Poire Belle-Hélène à la mode Dubaï 13
chocolat fondant, pistaches, cheveux d'ange et glace vanille
Belle-Hélène pear Dubai style, molten chocolate, pistachios, angel hair and vanilla ice cream
Peer Belle-Hélène op Dubais wijze, warme chocolade, pistachenoten, suikerdraad en vanille-ijs

Dame blanche / Dame noire 10

Coupe Bonafé 12
glace vanille, banane, caramel beurre salé
Bonafé sundae: vanilla ice cream, banana, salted caramel
Bonafé coupe: vanille-ijs, banaan, gezouten karamel

Coupe mojito 13
menthe, sorbet citron, rhum
Mojito sundae: mint, lemon sorbet, rum
Mojito coupe: munt, citroensorbet, rum

Trio de sorbets 11
Trio of sorbets
Trio van sorbets

Tiramisù dei fratelli W (Amaretto) 12

Assortiment de fromages belges
4 sortes 16
Assorted aged Belgian cheeses • 4 varieties
Assortiment van gerijpte Belgische kazen • 4 soorten

Café gourmand 16
Gourmet coffee
Café gourmand

Irish coffee / Italian coffee / French coffee 14

MENU KIDS • 20€

1 apéro sans alcool
+ 1 plat au choix
Spaghetti bolognaise
ou boulettes à la liégeoise, salade, frites
ou escalope de poulet panée, salade, frites
+ 1 dessert glacé

1 non-alcoholic aperitif
+ 1 choice of main course
Spaghetti bolognese
or Liège-style meatballs, salad, fries
or breaded chicken escalope, salad, fries
+ 1 ice cream dessert

1 alcoholvrije aperitief
+ 1 hoofdgerecht naar keuze
Spaghetti bolognaise
of Luikse balletjes, salade, frieten
of gepaneerde kipfilet, salade, frieten
+ 1 ijsdessert

Une allergie / intolérance ?
Signalez-le à votre serveur

An allergy / intolerance?
Report it to your waiter

Een allergie / intolerantie?
Rapporteer het aan je server

RESTAURANT

ENVIE DE GOURMANDISE ?

Choisissez notre

MENU DÉGUSTATION

3 services : 51€ • 5 services : 63€

pensé pour éveiller vos papilles et vous offrir une parenthèse savoureuse.

FEELING INDULGENT?

Choose our

TASTING MENU

3 courses : 51€ • 5 courses : 63€

designed to awaken your taste buds and offer you a delicious escape.

ZIN IN IETS LEKKERS?

Kies onze

DEGUSTATIE MENU

3 gangen : 51€ • 5 gangen : 63€

bedacht om uw smaakpapillen te prikkelen en u een smakelijk moment van ontspanning te bieden.

RESTAURANT

LES ENTRÉES

€

Foie gras 24
tartare de pommes confites au sirop d'érable */ sup. menu 2*
Foie gras, candied apple tartare with maple syrup
Foie gras, tartaar van gekonfijte appels met ahornsiroop

Carpaccio l'Origine 21
bœuf Holstein, huile d'olive, roquette, parmesan
Carpaccio l'Origine: Holstein beef, olive oil, arugula, parmesa
Carpaccio l'Origine: Holstein rundvlees, olijfolie, rucola, parmezaan

Dorade en ceviche au lait de tigre jaune 21
Sea bream ceviche with yellow tiger's milk
Doradeceviche met gele leche de tigre

Demi-homard grillé à l'ail 32
Grilled half lobster with garlic */ sup. menu 8*
Gegrilde halve kreeft met knoflook

Raviole de ris de veau 22
échalotes confites, jus corsé au whisky
Sweetbread ravioli: confit shallots, rich whisky jus
Ravioli van kalfszwezerik: gekonfijte sjalotten, krachtige whiskyjus

Duo de chou-fleur 18
mousse de chou-fleur et rôti de chou-fleur au caramel de ponzu
Cauliflower duo: cauliflower mousse and roasted cauliflower with ponzu caramel
Duo van bloemkool: bloemkoolmousse en geroosterde bloemkool met ponzukaramel.

RESTAURANT

LES PLATS

€

Dos de cabillaud 33
crème de pesto, courgettes et poivrons grillés, purée de pommes de terre
Cod fillet: pesto cream, grilled zucchini and peppers, mashed potatoes
Kabeljauwfilet: pestocrème, gegrilde courgette en paprika, aardappelpuree

Thon rouge sur pierre 37
wakamé, sauce cowboy, sauce cacahuète, riz sauté et pakchoï **/ sup. menu 4**
Red tuna on hot stone: wakame, cowboy sauce, peanut sauce, fried rice and pak choi
Rode tonijn op steen: wakame, cowboysauce, pindasaus, gebakken rijst en paksoi

Filet de saumon 29
sauce ostendaise, purée de pommes de terre et jeunes poireaux fondants
Salmon fillet: ostend-style sauce, mashed potatoes and tender young leeks
Zalmfilet: oostendse saus, aardappelpuree en zacht gegaarde jonge prei

Sole meunière 48
pommes de terre vapeurs au beurre de ferme et légumes chauds **/ sup. menu 12**
Sole meunière: steamed potatoes with farm butter and warm vegetables
Schar meunière: gestoomde aardappelen met hoeveboter en warme groenten

Coq au vin 31
lard confit aux épices, champignons, pommes de terre persillées, cognac
Coq au vin: spiced confit bacon, mushrooms, parsley potatoes, cognac
Coq au vin: gekonfijte spek met kruiden, champignons, peterselie-aardappelen, cognac

Entrecôte de boeuf 39
jus au foie gras et truffe, légumes chauds, frites **/ sup. menu 5**
Beef entrecôte: foie gras and truffle jus warm vegetables and fries
Runderribeye: jus van foie gras en truffel warme groenten en frieten

Pluma ibérique 33
chimichurri maison au citron, pommes de terre grenaille fumées
Iberian pluma: homemade lemon chimichurri, smoked baby potatoes
Iberische pluma: huisgemaakte citroen-chimichurri, gerookte krielaardappelen

Risotto 18
crème de pistaches, huile d'olive
Risotto: pistachio cream, olive oil
Risotto: pistachecrème, olijfolie

RESTAURANT

LES DESSERTS

	€
Moelleux maison au chocolat : *crème anglaise, glace vanille bourbon, chantilly* *Homemade chocolate lava cake: custard, bourbon vanilla ice cream, whipped cream* *Huisgemaakte chocoladefondant: vanillesaus, bourbon vanille-ijs, slagroom*	14
Crème brûlée spéculoos	12
Poire Belle-Hélène à la mode Dubaï *chocolat fondant, pistaches, cheveux d'ange et glace vanille* *Belle-Hélène pear Dubai style, molten chocolate, pistachios, angel hair and vanilla ice cream* *Peer Belle-Hélène op Dubais wijze, warme chocolade, pistachenoten, suikerdraad en vanille-ijs*	13
Dame blanche / Dame noire	10
Tiramisù dei fratelli W (Amaretto)	12
Assortiment de fromages belges / 4 sortes *Assorted aged Belgian cheeses • 4 varieties* *Assortiment van gerijpte Belgische kazen • 4 soorten*	16
Café gourmand	16
Irish coffee / Italian coffee / French coffee	13