



## À PARTAGER

---

### Jambon Cru Délice de la Sûre 18

Oignons et cornichons

### Croque-Monsieur 14

Jambon cuit, L'Atome du Clos du Gourmet, pain au levain, confit d'oignons

### Huître Creuse Ancelin sur Glace 4/pc

Pain noir, vinaigre à l'échalote

### Palette Végétale 14

Houmous, tapenade d'artichaut, olives "Belle di Cerignola", légumes grillés, pain de poche

### Commanderie7 17

Mousse de truite

### Croustillants de Crevettes 22

Mayonnaise relevée au citron

## SUR LE GRILL

---

### Filet Pur Artis – 250g 42

Servi avec l'accompagnement de votre choix, salade, sauce au poivre ou béarnaise

### Noix d'Entrecôte Artis – 300g 45

Servi avec l'accompagnement de votre choix, salade, sauce au poivre ou béarnaise

### Onglet – 200g 25

Servi avec l'accompagnement de votre choix, salade, sauce au poivre ou béarnaise

### Burger 24

Pain brioché artisanal de l'Arche du Pain, sauce, laitue, tomates, frites

## ENTRÉES

---

### Terrine de Foie Gras 24

Chutney rhubarbe gingembre, brioche au beurre

### Céviche de Truite 18

Truite arc-en-ciel de la Commanderie7, lime, coriandre, jalapeños

### Croquettes de Crevettes Grises 16/24

Une pièce ou deux pièces. Mayonnaise au persil frit

### Saumon Fumé Label Rouge 24

Fumé par nos soins, crème épaisse de Werlbomont, pain à l'huile d'olive

### Goujonnettes de Cabillaud Croustillantes 24

Sauce aux herbes fraîches

### Cassolette de Petits Gris 24

Truite fumée de la Commanderie7, croquettes de pied de porc, jus gras, cresson

## SALADES

---

### Salade Frisée 22

Lard PQA confit rôti, croûtons, œuf poché, vinaigrette à la moutarde Bister

### Salade Caesar 26

Volaille basse température, sauce Caesar, croûtons

Pour un meilleur service, à partir de 8 couverts à table, nous vous demandons de limiter vos choix à 4 entrées et 4 plats différents.

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance. La liste des allergènes est disponible sur demande.



## PLATS

---

### Boulets à la Liégeoise 22

Sirup de Liège Lambert, laitue, mayonnaise, frites

### Blanquette de Veau Tradition 27

Mijoté de joue en cocotte, légumes primeurs, riz pilaf

### Rognons de Veau 27

Servi en cocotte, Peket de Houyeu, genévrier, pommes rissolées, haricots princesse

### Comme un Dimanche (2p) 31/p

Coucou de Malines cuit sur coffre, cuisse confite, Jonagold d'Aubel en compote, laitue, frites et mayonnaise

### Tartare de Filet Pur au Couteau 28

Laitue, frites et mayonnaise

### Cabillaud Demi-Sel 34

Beurre blanc aux algues, poireaux fondants au gingembre

### Linguine Crème de Burrata 26

Pesto pistache, basilic, noisettes

Tous les plats sont accompagnés de pain artisanal de l'Arche du Pain (250 g pour 2 pers.). En supplément : 4€/pièce.

## LÉGUMES EN SUPPLÉMENT

---

### Salade de tomates 6

### Aubergine Confite au Miso blanc 8

### Courgettes Sautées au Citron & Zaatar 6

## ACCOMPAGNEMENTS

---

### Frites

### Mousseline

### Gratin dauphinois

### Pommes de terre grenailles, huile d'olive, ail, romarin

## DESSERTS

---

### Dame Blanche 12

### Gaufre de Liège 6

### Crème Brûlée Madeleine au Citron 12

### Sorbet & Glaces Maison 4/boule

### Café Liégeois 12

### Café Gourmand 12

### Moelleux au Chocolat & Glace au lait 12

### Sélection de fromages du Clos du Gourmet 15

Le Liégeois aime parler à ses voisins, trinquer avec des inconnus et tutoyer le serveur.

Pour un meilleur service, à partir de 8 couverts à table, nous vous demandons de limiter vos choix à 4 entrées et 4 plats différents.

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance. La liste des allergènes est disponible sur demande.

## APÉRITIFS

---

Verre de vin blanc  
Cuvée Narcisse – Vin de Liège – 6

Verre de vin blanc moelleux  
Gascogne AOP – 6

Coupe de bulles  
L'Insoumise Réserve  
Vin de Liège – 10

Coupe de bulles  
Cuvée Ose – Tour de Tilice – 12

Coupe de bulles Osan  
Romarin Framboise  $\emptyset$  – 8

Cidre Brut  
Domaine – Constant Berger – 6

Pastis Ardent – 5

Vermouth  
Distillerie de Biercée – 6

B by B Bitter  
Distillerie de Biercée – 6

Amaro Ardent – 7

Porto Rouge  
Quinta de la Rosa Tawny – 7

Kir – 7

Kir Royal – 13

## COCKTAILS

---

Osan SB  
Shiso Pourpre  $\emptyset$  – 7

Osan BM  
Betterave Mûre Rouge  $\emptyset$  – 7

Spritz Doda Chapel  $\emptyset$  – 9

Hugo – 12

Éole – Belgian Spritz – 12

Origines Cuba Libre – 14

Origines Mojito – 14

Origines Negroni – 14

Origines Gin Tonic – 14

À Liège, on ne boit pas... on trinque à la vie !  
Et vu qu'il est toujours l'heure de l'apéro quelque  
part dans le monde... Trinquons !

## BIÈRES

---

BIÈRES AU FÛT 25 CL

Tripick 6° – 3,5

Val-Dieu Blonde 6° – 3,5

Peak Triple 8,5° – 5

The Pom – Brasserie Grain  
d'Orge Blonde 4,8° – 4

BIÈRES BLONDES 33 CL

Brice Blonde  
Brasserie Grain d'Orge 6,8° – 5,5

Abel Immortelle  
Triple Blonde 8° – 6

Peak Blonde 6° – 5,5

Smash Field 5° – 5

Smash IPA 5° – 5

Val-Dieu Triple 9° – 6

Curtius Classic 7° – 5,5

Curtius Triple 9° – 6,5

Sainte Nitouche Blondinette 6° – 5,5

Bière des Amis 5,8° – 5,5

Bière des Amis 5,8° 66 cl – 9,5

Peak IPA 6,5° – 5,5

BIÈRES BRUNES 33 CL

Joup Brasserie  
Grain d'Orge 6,8° – 6

Val-Dieu Brune 8° – 6

Curtius Black 8° – 6,5

Sainte Nitouche Brunette 8° – 6

BIÈRES FRUITÉES BLANCHES

Canaille Blanche  
Brasserie Grain d'Orge 5,2° – 3,8

Peak Myrtille 4,5° – 4,5

Smash Crush 4,8° – 4,5

Blanche de Liège Rosée 4° – 4,5

BOUTEILLE 75 CL À PARTAGER

Val-Dieu Blonde 6° – 15

Peak Grand Cru 10,5° – 23

Curtius Grande Réserve 10° – 25

Abel Triple 9° – 23

TRAPPISTES

Rochefort 10° – 7

Orval 6,2° – 6,5

Chimay Bleue 9° – 6

SANS ALCOOL

Peak Blonde 0%  $\emptyset$  – 3,5

Bière des Amis 0%  $\emptyset$  – 3,5

SOFTS

---

Plate/Pétillante SPA 25 cl – 3

Plate/Pétillante BRU 50 cl – 6

Plate/Pétillante SPA 1 L – 9

Pétillante BRU 1 L – 9

Spa Citron / Spa Orange 25 cl – 3

Liégeois 25 cl – 3,5

Coca / Coca Zéro 25 cl – 3

Fanta / Sprite 25 cl – 3

Jus de Pommes  
Constant Berger – 4

Jus Pommes-Cerises  
Constant Berger – 4

Jus Pommes-Cassis  
Constant Berger – 4

Jus d'Orange – Al Binète Bio – 4

Jus de Tomates – Al Binète Bio – 4

Thé Glacé Maison de Saison – 3,5

Erasmus Bond Tonic – 4,5

Botanica Erasmus Bond Tonic – 4,5

Le péket chauffe les joues, le rhum délasse la langue, le whisky fait philosopher, et le gin... il finit souvent en chanson.

Ici, un bon verre, c'est surtout un bon prétexte pour rester plus longtemps à table, parler plus fort, et rire plus vrai.

## BOISSONS CHAUDES

---

Espresso Charles Liégeois - 3,5  
Décaféiné Charles Liégeois - 3,5  
Cappuccino - 4  
(Mousse de lait ou Chantilly)  
Assortiment de thés  
Le Fossé Fleuri - 5  
Chocolat chaud - 4  
Belgian Irish Coffee - 12

## GINs

---

LieGin Bio 42° - 10  
LieGin Violette 40° - 9  
Phenix Docteur Clyde 45° - 11  
Gin Apotek Capsicum Ardent - 9  
Bocage Premium - 11  
Radermacher Belgian  
Barrel Aged 42° - 12

## LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

---

Génépeak - 7  
Limoncello - 7  
Café Ardennais - 7  
Biercine - 9  
Eau de Villée (Citron) - 9  
Framboise  
Distillerie de Biercée 43° - 9  
Liqueur de Poire Williams  
Distillerie de Biercée - 9  
Poire à l'Armagnac  
Distillerie de Biercée - 10  
Eau-de-vie de Prunes  
Constant Berger - 10

## ALCOOLS

---

Péket Dè Houyeu - 6  
P'tit Péket - 6  
Péket d'Nanesse - 6  
Péket aux fruits - 6  
Utopie Vodka  
Brasserie des Légendes - 8

## WHISKIES & BOURBONS

---

Phoenix 2023 45° - 8  
Barley Grain  
Brasserie Grain d'Orge - 8  
Belgian Owl Origine 46° - 14  
Belgian Owl Évolution - 14  
Belgian Owl 5 ans - 13  
Lambertus 10 ans  
Réserve Radermacher - 14  
Lambertus Single Malt - 8

## RHUMS

---

Phoenix Classic 45° - 10  
Rivage Rhum 42° - Vieilli en  
barriques bourguignonnes - 10  
1836 Premium Organic  
Rhum (Bio) - 8  
Vermeil Ardent - 9

Les pékets sont parfois fruités, parfois corsés... comme les Liégeois.



## LES BULLES

---

Les Cabaretiers – Vin du Pays de Herve 39  
Domaine des Aguesses – Cuvée Rufus 49  
L'Insoumise Réserve – Vin de Liège 59  
Tour de Tilice – Cuvée Ose, Crémant de Wallonie 65  
Blanc de Blanc – Domaine Chant d'Éole 75  
Brut Rosé – Domaine Chant d'Éole 75  
Brut Rosé Magnum – Domaine Chant d'Éole 150

Champagne Gardet 75  
Champagne Deutz 120  
Champagne Blanc de Blanc – Ruinart 165  
Champagne Louis Roederer – Collection 244 120

Osan Romarin Framboise (N.A.) 33

## LES BLANCS

---

Narcisse – Côtes de Sambre et Meuse,  
Vin de Liège 35  
Les Rémouleurs – 100% Solaris,  
Vin du Pays de Herve 33  
Cuvée Ninon – AOP Sambre et Meuse,  
Domaine de Bolland 37  
Buisson – Pinot Gris,  
Domaine du Ry d'Argent 39  
Johanniter – Les Vintrepides 34  
Chardonnay – Domaine des Cinq 48  
Chardonnay Bleu  
– Domaine Genoels-Elderen 46  
Chardonnay "Barriques"  
– Domaine Crutzberg, Fouron 48  
Grand Chenoy Blanc 54  
Chardonnay – Domaine des Hêtres,  
Rosoux (Liège) 37  
Terre Charlot – Château du Bioul 42  
Muscat Sec – Château Bon Baron 55  
Chardonnay – Vignobles des 3 Rois  
Audace – Vieilli en fût de chêne,  
Domaine de la Bouhouille 35  
O de Craie – Côtes de Sambre et Meuse,  
Vin de Liège 45

Notre cave à vin vous ouvre  
ses portes. Laissez-vous guider  
par vos envies et choisissez  
directement dans la cave  
la bouteille qui vous appelle.

## LES ROSÉS

---

Les Agapes – Vin de Liège 32  
Domaine Allegria – Dolce Farniente 38  
Into the Wine Orange – Les Vintrepides 41

## BOISSONS AROMATIQUES SANS ALCOOL

---

Osan SB – Shiso Pourpre 32  
Osan BM – Betterave, Mûre Rouge 32

Riesling Grand Cru – Domaine Gresser 59  
Petit Chablis – Domaine Defaix 45  
Montagny AOC – Buissonnier,  
Vignobles de Buxy 42  
Meursault – Domaine Delagrangue 98  
Beaune Clos des Mouches – Domaine Drouhin 215  
Condrieu La Petite Côte – Domaine Cuilleron 85  
Les Galets Dorés – Costières de Nîmes 29  
Château Carbonnieux – Pessac-Léognan 85  
Sancerre Les Caillottes – Domaine Dauny 47  
Pouilly-Fumé – Les Adelines 52

Langhe Arneis – DOCG 28  
Vernaccia di San Gimignano  
– Santa Margherita 53  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Riserva – Marches 88

Premier Jour d'Automne  
– AOP Gascogne Moelleux 33

## LES ROUGES

---

Odyssée – Côtes de Sambre et Meuse,  
Vin de Liège 36

Into the Wine Cabaret Noir – Les Vintrépides 34

Sélection du Vigneron Regent  
– Domaine du Ry d'Argent 42

Retour du Marché – Grenache Syrah,  
Gudule (Bruxelles) 32

Dîner en Ville – Syrah Sangiovese, Gudule 53

Cuvée Fernand – AOP Sambre et Meuse,  
Clos de Bolland 36

L'Ében – Vin de Liège 46

Cortil Braco – Château de Bioul 51

Grand Chenoy Rouge 54

La Grande Trésor – Château Bon Baron 55

Pinot Noir – Château de Genoels-Elderen 64

Le Paradis des Chevaux – Vin de Liège 86

Morgon – Château de la Chaize 37

Mercurey – Domaine de Chamirey, Bourgogne 63

Morey-Saint-Denis – Domaine Magnien 95

Rully Rouge – Domaine de la Folie 48

Gevrey-Chambertin – Domaine Naddef 88

Côtes-du-Rhône – Domaine Anne Collard 31

Saint-Joseph Les Pierres Sèches – Yves Cuilleron 64

Côte-Rôtie – Domaine de Vienne 99

Vacqueyras – Château des Roques 43

Petits Bonheurs – IGP Hérault, Domaine Allegria 42

Château Grand Bert – Montagne Saint-Émilion 39

Château du Glana – Saint-Julien, Bordeaux 75

Château Phélan Ségur – Saint-Estèphe 84

Saumur-Champigny – Château de Villeneuve 39

Montepulciano – Domaine de la Bouhouille 31

Barbera d'Asti Superiore – DOCG 34

Bolgheri Rosso "Adeo"  
– Domaine Campo alla Sughera 77

Chianti Classico Riserva  
– Domaine Castello di Ama 86

Barolo Castiglione – Domaine Vietti 89

Nero d'Avola – Sicile, Domaine Morgante 45

Envie d'une  
bouteille  
d'exception ?  
Demandez  
la liste secrète.