

Au Point de Vue

Brasserie & Restaurant
Cuisine typiquement liégeoise



“Au Point de Vue”, depuis 1971

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais du jour et de saison.

Si, malgré nos efforts, votre choix serait indisponible,
n'hésitez pas à nous faire part de vos demandes, nous pouvons
concevoir votre mets selon le produits et les tendances du jour.

Place Verte 10 (Face à l'Opera Royal) – 4000 – Liège

☎ 04/223.64.82 – www.brasserie-aupointdevue.be

Tout plat partagé ou demi plat sera majoré de 3.00€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Apéritifs sans alcool / Alcohol-free aperitifs

Crodino _____	3.50€
Ricard sans alcool 2cl _____	3.50€
Bitter Funny _____	3.50€
Spritz sans alcool _____	3.50€
Mojito sans alcool _____	3.50€
Pisang sans alcool _____	3.50€

Apéritifs

Sangria Maison (Spécialité Maison) _____	6.50€
Cocktail Maison aux fruits frais _____	7.00€
Spritz (Aperol et Prosecco) _____	7.00€
Martini Royale _____	7.00€
Sherry secco _____	5.00€
Gancia _____	5.00€
Cynar _____	5.00€
Muscat de Beaume de Venise _____	6.00€
Martini Rosso ou Bianco _____	5.00€
Rosso Antico _____	5.00€
Campari _____	5.00€
Pisang _____	5.00€
Amaro Ramazzotti _____	5.00€
Porto Rouge ou Blanc _____	5.00€
Porto 10 ans d'Age _____	7.00€
Porto 20 ans d'Age _____	9.00€
Picon on the rocks _____	5.00€
Picon vin blanc _____	7.00€
Picon vin blanc grenadin _____	7.50€
Picon bière _____	6.50€
Kir _____	4.00€
Suze (Racine de gentiane) _____	5.00€

Bièrè au fut

Jupiler 25cl _____	2.20€
Jupiler 33cl _____	2.90€
Jupiler 50cl _____	4.40€
Curtius 25cl (Bièrè lièggoisè) _____	4.00€
Scotch 25cl _____	3.00€
Scotch 50cl _____	6.00€
Lèffe blondè 33cl _____	3.80€
Hoggaardèn blanchè 25cl _____	2.60€
Mazout (Bièrè & Coea) / Panachè (Bièrè & Limonadè) / Tango (Bièrè & Grenadinè) _____	2.50€

Bièrès Belges blondes

Duvèl 33cl _____	4.50€
Cingy blondè 25cl _____	3.50€
Triplè de Val Dizu 33cl 9° (Bièrè d'Abbayè) _____	4.50€
Lèffe Triplè 33cl (Bièrè d'Abbayè) _____	5.50€
Lèffe Rogalè 33cl 7.5° (Bièrè d'Abbayè) _____	6.00€
Triplè Marèdous 33cl 10° (Bièrè d'Abbayè) _____	6.00€
Hoggaardèn grand Cru 33cl 8.7° _____	5.00€
Hoggaardèn Julius 33cl 8.5° _____	5.00€
Triplè Karmèlièt aux 3 grains _____	4.50€
Grimbergèn 33cl 6.7° (Bièrè d'Abbayè) _____	4.50€
Omer Blondè Traditionnèllè 33cl 8° _____	4.50€

Bièrès ambrèes

Rodènbach 25cl _____	3.50€
Lèffe Radizusè 33cl 10° (Bièrè d'Abbayè) _____	5.50€
Palm 25cl 5.2° _____	4.50€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Bières brunes

Val D'izu 33cl 8° (Bière d'Abbaye)	4.50€
Lèffe brune 33cl 6.5° (Bière d'Abbaye)	4.00€
Kwak 33cl 8°	4.50€
Cingy brune 33cl 6.5°	3.50€
Kastel 33cl	4.50€
LèFort brune Traditionnelle 33cl 8.5°	4.50€

Bières Trappistes

Rochefort 33cl 10°	6.00€
Westmalle Triple 33cl 9.5°	5.00€
Orval 33cl 6.2°	5.00€
Chimay Bleue 33cl 9°	5.10€

Bières étrangères

Carlsberg 25cl	3.50€
Scotch Gordon 33cl	4.50€
Scotch Gordon Finest Gold 33cl	4.50€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Eaux et limonades / Waters and lemonades

Carafz d'zau (sans autrz boisson) _____	2.50€
Coca-Cola Regular _____	2.50€
Coca-Cola Zéro _____	2.50€
Coca-Cola Light _____	2.50€
Fanta Orange _____	2.50€
Schwzppz Agrumz _____	2.80€
Schwzppz Agrumz Zéro _____	2.80€
Schwzppz Tonic _____	2.80€
Schwzppz Soda _____	2.50€
Gini _____	2.80€
Canada Dry _____	2.90€
Ricqlz _____	3.00€
Lipton Iez Tza _____	2.50€
Lipton Iez Tza Grzen _____	2.50€
Lipton Iez Tza Peach _____	2.50€
Liégzois (orange & grznading) _____	2.50€
Perrier _____	2.50€
San Pèllègrino 50cl _____	4.80€
San Pèllègrino 100cl _____	7.50€
Chaudfontainz 25cl _____	2.50€
Chaudfontainz 50cl _____	4.50€
Chaudfontainz 100cl _____	5.50€
Cézémz froid _____	2.60€
Lait froid _____	2.60€

Jus de fruits bouteille / Fruit juice bottle

Tomatz / Alez / Pommz / Ananas / Pèchz / Pommz / Fraisz / Orange	2.60€
--	-------

Jus de fruits pressés / Pressed juice

Orange _____	4.50€
Citron _____	5.00€

Liquèurs

Fraisè des Bois _____	5.00€
Grand Marnier _____	5.00€
Chartreuse Jaune _____	6.00€
Cointreau _____	5.00€
Amaro Averna _____	5.00€
Amarzto _____	5.00€
Bailys _____	5.00€
Sambucca _____	5.00€
Drambuie 40° _____	6.00€

Suppléments :

Sirop de grenadine / menthe / cassis _____	1.00€
Coca / Soda / Jus d'orange _____	2.00€

Nos vins de la mise à la propriété en Languedoc

Blanc - Rosé - Rouge

(Chardonnay, Merlot)

Verrè 3.60€ Pichèt ¼ 7.20€ Pichèt ½ 14.40€

Demandez notre carte des vins pour plus des choix

Bières Fruitè

Guzze nature 37.5cl _____	5.00€
Guzze framboisè 37.5cl _____	6.00€
Kriek 25cl _____	3.50€
Pèchèrèssè 25cl _____	3.50€
Hoggaarden Rosè _____	3.50€

www.brasserie-aupointdevue.be

Sèrvicè et TVA Compris

Cocktails de boissons Chaudes / Hot Drink Cocktails

Vin chaud (cannelle, clous de girofle et orange) _____	4.20€
Vin chaud & Amaretto _____	7.00€
Le vraie café alsacien (Marc de Gewurztraminer) _____	10.00€
Irish coffee _____	7.50€
Amaretto coffee crème chantilly _____	7.50€
Sambucca coffee crème chantilly _____	7.50€
Le Grogard (Mandarine Napoléon, café & chantilly) _____	7.50€
Belgian coffee (Genièvre flambé, café & chantilly) _____	7.50€
Café corretto (Grappa) _____	5.00€
Le vraie café normand (Calvados flambé & chantilly) _____	10.00€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso _____	2.20€
Espresso décaféiné _____	2.30€
Espresso brésilien _____	2.60€
Cappuccino _____	2.60€
Lait russe (café macchiato) _____	2.60€
Céramiz chaud (chocolat chaud) _____	2.60€
Chocolat viennois (chocolat chaud & chantilly) _____	2.90€
Thé (nature, citron, menthe, tilleul, verveine, camomille, vert) ____	3.00€
Jus de citron chaud _____	5.50€
Oxo _____	2.60€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Alcools

Gėniėvŗę _____	4.00€
Gėniėvŗę extra vŗęux 35° _____	5.00€
Limoneėllo _____	4.00€
Ricard 2cl _____	4.00€
Vodka _____	5.00€
Gin _____	5.00€
Poirę Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
ŗbricot Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Kirsch Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Mirabėllę Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
J&B _____	5.00€
Johnnŗ Walker Red Label _____	5.00€
Johnnŗ Walker Black Label 12 ans _____	8.50€
Glėnfiddisch Single Malt 12 ans _____	8.50€
Glėndėveron Single Malt 10 ans _____	8.50€
Macallan Single Malt 12 ans _____	10.00€
Chivas Regal 12 ans _____	8.50€
Jack Danięl's _____	6.00€
Bourbon Four Roses _____	6.00€
Cognac Courvoisier _____	6.00€
Calvados _____	6.00€
ŗrmagnac _____	6.00€
Mare dę Bourgogne _____	8.50€
Ġewurztraminer d'ŗlsacę _____	8.50€
Mare dę Champagne _____	8.50€
Grappa _____	5.00€
Rhum (Havana Club 3 ans d'ŗgę) _____	5.00€
Vęechia Romagna, Eticęętta Nęra _____	5.00€
Prunę du Pėrigord 42° _____	10.00€

Entrées chaudes / Warm starters / Warme voorgerechten / Warme Vorspeisen

- Scampis à l'ail frais (n°2, n°7) _____ 16.00€**
Scampi with fresh garlic / Scampi met verse knoflook / Scampi mit frischem Knoblauch
- Scampis crème ail (n°2, n°7) _____ 18.00€**
Garlic cream scampi / Knoflookcrème scampi / Knoblauchcrème Scampi
- Scampis grillés sur nid de salade, sauce cocktail (n°2, n°3, n°7, n°10) _____ 17.00€**
Grilled scampi on salad nest, cocktail sauce / Gegrildes scampi op salade nest, cocktailsaus / Gegrillte Scampi auf Salatnest, Cocktailsauce
- Scampis caramélisés au sirop d'érable sur nid de salade (n°2, n°3, n°7, n°10) _____ 18.00€**
Caramelized scampi with maple syrup on a salad nest / Gekaramellisiertes scampi met ahornsirop op een salade nest / Karamellisiertes Scampi mit Ahornsirup auf einem Salatnest
- Gambas (7p) du chef sauce homardine sur nid de tagliatelles (n°1, n°2, n°3) _____ 25.00€**
Gambas (7p) of the chef lobster sauce on tagliatelle's nest / Gambas (7p) van de chef kreeftensaus op het nest van tagliatelle / Gambas (7p) des Küchenchefs Hummersauce am Tagliatellennest
- Poêlée de gambas au calvados et salade mixte (n°2, n°3, n°10) _____ 24.00€**
Pan-fried shrimp flambéed with calvados and mixed salad / Panshotel van gambas geflambéerd met calvados met gemengde sla / Pfannengericht von gambas flambiert mit calvados mit gemischtem salat
- Cuissees de grenouilles à l'ail frais (n°7,) _____ 16.00€**
Frog legs with fresh garlic / Kikkerpoten met verse knoflook / Frosehckenkel mit frischem Knoblauch
- Cuissees de grenouilles crème ail (n°7) _____ 18.00€**
Frogs legs garlic cream / Kikkers benen knoflookcrème / Frosehckenkel Knoblauchcrème
- Les 6 escargots de bourgogne à l'ail frais (n°7, n°14) _____ 17.00€**
The 6 bourgogne snails with fresh garlic / De 6 Bourgondische slakken met verse knoflook / Die 6 Burgunderschnecken mit frischem Knoblauch
- Fondue au parmesan (n°1, n°3, n°7) _____ 10.00€**
Parmesan cheese fondue / Parmezaanse kaasfondue / Parmesan-Fondue
- Groquettes de crevettes grises et amandes grillées (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____ 15.00€**
Shrimp croquettes and roasted almonds / Garnaalkroketten en geroosterde amandelen / Gegrillte Krabbenkroketten und geröstete Mandeln

Tout plat partagé ou demi plat sera majoré de 3.00€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Nos saladés / Our salads / Onze saladés / Salatē

- Saladē Cēsar** (Blanc de volaille et saladē) (n°1, n°3, n°10) _____ 14.00€
Cēsar salad (chicken breast and salad) / Cēsar saladē (kipfilet en saladē) / Cēsar Salat (Hähnchenbrust und Salat)
- Saladē Niçoisē** (thon, anchois, haricot vert, olivēs, pomme de terrē) (n°3, n°4, n°10) 16.00€
Saladē Niçoisē (tuna, anchovies, green beans,) / Saladē Niçoisē (tonijn, ansjovis, sperziebonen, ...) / Saladē Niçoisē (Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen,)
- Saladē de thon et pommes frites** (n°3, n°4, n°10) _____ 12.00€
Tuna salad and french fries / Tonijnsaladē en frietjes / Thunfischsalat und Pommes Frites
- Saladē de saumon et pommes frites** (n°3, n°4, n°10) _____ 15.00€
Salad of salmon and french fries / Saladē van zalm en frietjes / Salat von Lachs und Frites
- Tomatē crūvettēs grisēs fraichēs de la mēre du nord, frites** (n°2, n°3, n°8, n°10) _____ 22.00€
Tomato fresh gray shrimps from the North Sea, fries / Tomatenverse grijze garnalen uit de Noordzee, friet / Tomatenfrische Graugarnalen aus der Nordsee, Pommes Frites
- Chèvre chaud et sēs toastē sur nid de saladē** (n°1, n°3, n°7, n°10) _____ 13.00€
Warm goat cheese and toast on a salad nest / Warmē geitenkaas en toast op een saladē-nest / Warmēr Ziegenkäse und Toast auf einem Salat Nest
- Saladē tomatē mozzarella, roquettē, basilic** (n°7) _____ 10.00€
Mozzarella tomato salad with arugula and basil / Tomatēnsaladē mēt mozzarella mēt rucola en basilicum / Mozzarella-Tomatēn-Salat mit Rucola und Basilikum
- Jambon de parmē-mēlon, copeaux de parmēsān** (n°7) _____ 16.00€
Parma-ham melon, parmēsān shavings / Parma-ham mēlon, parmēzaan schaafsel / Parmachinken-mēlons, Parmēsānspānen
- Œufs à la russē et pomme frites** (n°3, n°9, n°10) _____ 10.00€
Russian eggs salad and french fries / Russischē zieren sla en frietjes Russischē Eier salat and frites
- Carpaccio de bœuf a l'huile de sēsāmē** (n°7, n°10, n°11) _____ 16.00€
Bœuf carpaccio with sēsāmē oil / Rundērcarpaccio mēt sēsāmōlig / Carpaccio vom Rind mit Sēsāmōl
- L'assiettē de saumon fumē avē sēs toastē, pētite vodka** (n°1, n°3, n°4, n°10) _____ 24.00€
The plate of smoked salmon with its toastē, small vodka / Dē plaat van gerooktē zalm mēt zijn toastē, klēinē wodka / Dēr Teller mit geräuchertē Lachs mit sēiner Toastē, klēinē Wodka

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Petite restauration / Snacks

Croque-Monsieur avzê erudités (n°1, n°7) _____ 10.00€

Croque-Monsieur with erudités / Croque-Monsieur met rauwkost / Croque-Monsieur mit rohkost

Croque-Madamz avzê erudités (n°1, n°7) _____ 12.00€

Croque-Madamz with erudités / Croque-Madamz met rauwkost / Croque-Madamz mit rohkost

Toastz Cannibalz avzê erudités (n°1, n°3, n°10) _____ 10.00€

Bzêf tartarz toastz with erudités (raw meat) / Toast met amricain an rauwkost / Rind tartar mit rohkost

Omzêltz maison, fritzê zt saladz (n°3, n°7) _____ 15.00€

(3 œufs, tomate, champignons, lardons, échalotes Omzêltz maison, fritzê and salad (3 eggs, tomato, mushrooms, bacon, shallots) / Omzêltz maison, fritzê en saladz (3 eieren, tomaat, champignons, bacon, sjalotten) / Hausgemachtz Omzêltz, fritzê und Salat (3 Eier, Tomaten, Pilzê, Spzêk, Schalotten)

Omzêltz jambon-fromagzê (n°3, n°7) _____ 14.00€

flam and chzêszê omzêltzê / flam en kaasomzêlt / Schinken-Kâszê-Omzêltzê

Omzêltzê (fromagzê ou jambon) (n°3, n°7) _____ 13.00€

Omzêltzê (chzêszê or ham) / Omzêltzê (kaas of ham) / (Kâszê oder Schinken)

Omzêltzê naturzê (n°3, n°7) _____ 12.00€

Omzêltzê (3 eggs) / Omzêlt aard / Omzêltzê Natur

Plats mijotés façon grande mère / Stewed dishes « Grand-mère » / Gestooftzê gerezchten « Grand-mère » / Gerichte « en sauce »

Carbonnadzêz de bozêf à la bièrê trappistzê de Chimay zt sirop de Liègzê (n°7, n°9) 20.00€

Bzêf stêw with Trappist bêr from Chimay and Liègzê syrup (sêrvêd in a cassêrolzê) / Rundkarbonadzê met trappistenbier uit Chimay en Luikszê stroop (gêszêrvêerd in ênz braadpan) / Rindkarbonadzê mit Trappistenbier von Chimay und Lüttichêr sirup (sêrviert in ênzêr Kâssêrollzê)

Blanquetzê de vzau printanièrê (sêrvizê en cocottzê) (n°7, n°9) _____ 20.00€

Blanquetzê of spring vzau (sêrvêd in a cassêrolzê) / Blanquetzê van kalzsvlêzszê (gêszêrvêerd in ênz braadpan) / Blanquetzê vom Frühlingskalzbfleiszê (sêrviert in ênzêr Kâssêrollzê)

Vol au vènt (sêrvizê en cocottzê) (n°1, n°3, n°7) _____ 16.00€

Chiekên, mushrooms, êrzam and frênzê fritzê / Rip, champignons, room en fritzê / Hâhnehen, Pilzê, Sâhnzê und fritzê

Tout plat partagê ou demi plat sêra majorêzê de 3.00€

Spécialités Liégeoises / Liégeoises specialties / Liégeoises specialiteiten / Lüttlicher Spezialitäten

Boulets à la Liégeoise 2 pièces (Grand spécialité maison) (n°1, n°3, n°7, n°8) _____ 14.00€
(servie en cocotte) / Meatballs à la Liégeoise 2 pièces (house specialty) / Gehaktballen à la Liégeoise 2 stuks / Fleischküß à la Liégeoise 2 Stück (Große Hausspezialität)
(Boulet de cristal 2008 et 2015)

Boulet à la Liégeoise 1 pièce (n°1, n°3, n°7, n°8) _____ 10.00€
Meatballs à la Liégeoise 1 pièce / Gehaktballen à la Liégeoise 1 stuks / Fleischküß à la Liégeoise 1 Stück (Große Hausspezialität)

Lapin à la Liégeoise (baies de genévrier, sirop de liège et pèkèt) (servie en cocotte) 19.00€
Rabbit à la Liégeoise (juniper berries, Liégé syrup and pèkèt) / Rabbit à la Liégeoise (jeneverbessen, kurkentroop en pèkèt) / Kaninchen à la Liégeoise (Wacholderbeeren, Lüttlicher sirup und schnaps)

Roulades Ardennaise, sauce chasseur (n°1, n°3, n°7, n°8) _____ 19.00€
(tomate, champignons et haricot, frites, servie en cocotte) / Ardennaise roulades, (tomato, mushrooms and beans, fries, served in a casserole) / Ardennense rollades (tomaat, champignons en bonen, friet, geserveerd in een braadpan) / Ardennse Rollbraten (Tomaten, Champignons, frites, serviert in einer Kasseroles)

Duo de caillies à la Liégeoise (n°7) _____ 24.00€
(flambé au pèkèt, sirop de liège, crème, baies de genévrier, frites)
Duo of quail à la Liégeoise (flambé with pèkèt, cork syrup, cream, juniper berries, french fries) Duo van kwartel à la Liégeoise (geflambéerd met pèkèt, kurkentroop, room, jeneverbessen, frites) Duo van Wachteln à la Liégeoise (flambiert mit Pèkèt, Lüttlicher sirup, Sahne, Wacholderbeeren, Frites)

Pavé de boeuf (250gr) à la Liégeoise (n°7) _____ 25.00€
(flambé au pèkèt, sirop de liège, crème, baies de genévrier, fromage d'herve frites)
Beef steak (250gr) à la Liégeoise flambé with pèkèt, Liégé syrup, cream, juniper berries, french fries) / Biefstuk (250gr) à la Liégeoise (geflambéerd met pèkèt, kurkentroop, room, jeneverbessen, frites) / Rindersteak (250gr) à la Liégeoise (flambiert mit Pèkèt, Lüttlicher sirup, Sahne, Wacholderbeeren, Frites)

Salade tiède au lardons, œufs pochés et croûtons (n°1, n°3 n°7) (mélange de salade) 13.00€
Warm salad with bacon, poached eggs and croutons / Warme salade met spek, gepocheerde eieren en croutons / Warmer Salat mit Speck, pochierten Eiern und Croutons

Fricassé à la Liégeoise (n°3) (3 œufs, saucisse de campagne, et tranche de lard) 13.00€
Fricassée à la Liégeoise (3 eggs, country sausage, and slice of bacon) / Fricassée à la Liégeoise (3 eieren, worst van het land en plakje spek) / Frikassée mit Liégeoise (3 Eier, Landwurst und Speckschibz)

**Tout plat partagé ou demi plat
sera majoré de 3.00€**

Spécialités Liégeoises / Liégeoises specialities / Liégeoises specialiteiten / Lüttlicher Spezialitäten

- Rognons à la Liégeoise (n°7) _____ 22.00€**
(flambée au pèkèt, sirop de liège, erème, baies de genévrier, pomme nature, servie en cocotte)
Veal kidneys à la Liégeoise (flambé with pèkèt, Liège syrup, erzam, juniper berries, with potatoes, served in a casserole) / Kalfsnieretjes à la Liégeoise geflambeerd met pèkèt, kurkstroop, room, jeneverbesssen, aardappel, geserveerd in een braadpan) / Kalbsnieren à la Liégeoise
- Salade Liégeoise _____ 15.00€**
(sauce, lardons, haricot vert, pomme de terre, servie en cocotte)
Liégeoise salad (sausage, bacon, green beans, potatoes, vinaigre, served in casseroles)
Luikse salad (Worst, spek, bonen, aardappelen, geserveerd in pot) Liégeoise Salat (Wurst, Speck, grüne, Bohnen, Kartoffeln, in Kassrollen serviert)
- Côte de veau façon grand-mère (n°7) _____ 25.00€**
(pomme de terre, échalotes, lardons et champignons)
Veal cutlet « Grand-mère » (potatoes, shallots, bacon and mushrooms) / Kalfsvlees hakken manier grootmoeder (aardappelen, sjalotten, spek en champignons) / Kalbshack Weg Großmutter (Kartoffeln, schalotten, speck und pilze)
- Boulets sauce tomate et légumes (n°1, n°3, n°7) (2 pièces, servie en cocotte) _____ 15.00€**
Meatballs with tomato sauce and vegetables (2 pizzas, served in a casserole) / Gehaktballen tomatensaus en groenten (2 stuks, geserveerd in braadpan) / Fleischküchle mit Tomatensauce und Gemüse (2 stück, serviert in ein kassrolle)
- Suppléments au choix / Optional extras / Optionele extra's / Optionale Extras**
- L'assiette de légumes (n°7) _____ 6.00€**
The plate of vegetables / Het bord met groenten / Der Teller mit Gemüse
- Salade mixte et condiments (n°3, n°10) _____ 5.00€**
Mixed salad and condiments / Gemengde salad en specerijen / Gemischter Salat und Gewürze
- Salade de tomates, vinaigre balsamique _____ 5.00€**
Tomato salad, balsamic vinegar / Tomatensalade, balsamico azijn / Tomatensalat, Balsamico-Essig
- La portion de pomme-frites (seule sans plat) _____ 3.50€**
The portion of french fries (only without dish) / Het gedeelte van frietjes (alleen zonder gerecht) / Portion frites (nur ohne Gericht)

Tout plat partagé ou demi plat

sera majoré de 3.00€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Nos Pâtes / Our Pasta / Onze pasta / Unsere Pasta

Tagliatelle de 1^{er} choix, fruit de mer, scampis et gambas (n°1, n°2, n°3, n°7, n°9, n°14) 25.00€
Tagliatelle, seafood, scampi and king prawns / Tagliatelle, zeevruchten, scampi en garnalen /
Tagliatelle mit Meeresfrüchte, Scampi und Garnelen

Tagliatelle de 1^{er} choix, au saumon fumé extra doux (n°1, n°3, n°4, n°7, n°9) _____ 20.00€
Tagliatelle, with smoked salmon extra sweet / Tagliatelle, met gerookte zalm extra zoet / Tagliatelle
gefüllt mit pilze

Tagliatelle de 1^{er} choix au moules fraiches (en saison) (n°1, n°7, n°9 n°14) _____ 18.00€
Tagliatelle with fresh mussels (in season) / Tagliatelle met verse mosselen (in het seizoen) /
Tagliatelle mit frischen Muscheln (in der Saison)

Ravioloni ricotta et sauce tomate (maison, servie en cocotte) (n°1, n°3, n°7, n°9) _ 16.00€
Ravioloni ricotta and tomato sauce (served in a casserole) / Ravioloni-ricotta en tomatensaus
(geserveerd in een braadpan) / Ravioloni Ricotta und Tomatensauce (serviert in einer Kasserolle)

Ravioloni farcis au champignons des bois, sauce tomate et a la truffe (n°1, n°3, n°7, n°9) (
servie en cocotte) _____ **17.00€**
Ravioloni stuffed with wild mushrooms, tomato sauce and truffle (served in a casserole) / Ravioloni
gevuld met boschampignons, tomatensaus en truffel (geserveerd in een braadpan) / Ravioloni gefüllt
mit wilden Pilzen, Tomatensoße und Trüffel (serviert in einer Kasserolle)

Ravioloni homard, sauce homardine et champignons frais (n°1, n°2, n°3, n°7, n°10) 18.00€
Lobster ravioloni with lobster sauce and fresh mushrooms / Kreeft ravioloni met kreeftensaus en
verse champignons / Hummer Ravioloni mit Hummersauce und frischen Pilzen

Tortelloni farcis à la viande, flambés au calvados (n°1, n°3, n°7) (crème tomate et
champignons frais, servie en cocotte) _____ **16.00€**
Tortelloni stuffed with meat, flambéed with calvados (tomato cream and fresh mushrooms, served in
a casserole) / Tortelloni gevuld met vlees, gevlambéerd met calvados (tomatenroom en verse
champignons, geserveerd in een braadpan) / Tortelloni gefüllt mit Fleisch, flambiert mit Calvados (
Tomatencreme und frische pilze, serviert in einer Kasserolle)

Rigatoni crème tomate gratiné a la mozzarella (n°1, n°3, n°7, n°9) _____ 13.00€
Rigatoni tomato cream gratéed with mozzarella / Rigatoni-tomatroom geraspt met mozzarella /
Rigatoni Tomatencreme mit Mozzarella gerieben

Rigatoni quatre fromages, gratiné a la mozzarella (n°1, n°3, n°7) _____ 13.00€
Rigatoni four cheeses, gratinated with mozzarella / Rigatoni vier kazen, gegratineerd met mozzarella
/ Rigatoni vier Käse, überbacken mit Mozzarella

Rigatoni aux légumes printanière et herbes aromatique (n°1, n°3, n°9) _____ 13.00€
Rigatoni with spring vegetables and aromatic herbs / Rigatoni met lente groenten en aromatische
kruiden / Rigatoni mit Frühlingsgemüse und aromatischen Kräutern

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Nos Patés / Our Pasta / Onze pasta / Unsere Pasta

Rigatoni aux scampis, saucez tomaté, champignons frais et basilic frais (n°1, n°2, n°3, n°7, n°9)
(serviz en cocotte) _____ **20.00€**

Rigatoni with scampi, tomato sauce, fresh mushrooms and basil (served in a casserole) / Rigatoni met scampi, tomatensaus, versé champignons en basilicum (geserveerd in een braadpan) / Rigatoni mit Scampi, tomatensauce, frischen champignons und basilikum (serviert in einer Kasserolle)

Rigatoni al arrabiata (n°1, n°3, n°4, n°9) (saucez tomaté, anchois, olivés, câpres, serviz en cocotte) _____ **13.00€**

(tomato sauce, anchovies, olives, capers, served in a casserole) / (tomatensaus, ansjovis, olijven, kappertjes, geserveerd in een braadpan) / (Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Kapern, serviert in einer Kasserolle)

Spaghetti a la carbonara (n°1, n°3, n°7) (crème, lardons, échalotes et jaune d'œuf) **13.00€**
Spaghetti carbonara (cream, bacon, shallots and egg yolk) / Spaghetti met carbonara (room, spek, sjalotten en eigeel) / Spaghetti mit Carbonara (Sahne, Speck, Schalotten und Eigelb)

Spaghetti bolognaisé (maison) (n°1, n°3, n°9) _____ **13.00€**

Lasagne bolognaisé al Forno (gratiné) (n°1, n°3, n°7) _____ **14.00€**
(gratinated) / (gegratineerd) / gratiniert)

Cannelloni au saumon fumé et ricotta (gratiné) (n°1, n°3, n°4, n°7) _____ **14.00€**
Cannelloni with smoked salmon and ricotta (au gratin) / Cannelloni met gerookte zalm en ricotta (gegratineerd) / Cannelloni mit geräuchertem Lachs und Ricotta (gratiniert)

Tout plat partagé ou demi plat
sera majoré de 3.00€

www.brasserie-aupointdevue.be

Serviez et TVA Compris

Nos viandes de 1^{er} choix / Our meats / Ons vlees / Unser Fleisch

Entrée irlandaise +/- 330gr, saladę et fritęs (n°10) _____ 28.00€

Irish entrée +/- 330gr, salad and fries / Ierse entrée +/- 330gr, saladę en friet / Irisches Entrée +/- 330gr, Salat und Pommęs

Pavé de boeuf (BBB) +/- 250gr naturel, (n°1, n°3, n°10) (saladę et au choix fritęs, pommę au four, tagliatelle ou pommęs rissolęes) _____ 17.00€

Bœuf steak (BBB) +/- 250gr (salad and choice of fries, baked apple, tagliatelle or fried potatoes) / Beefstak (BBB) +/- 250gr, (saladę en keuze uit fritęs, gebakken appel, tagliatelle of gebakken aardappelen) / Bœufsteak (BBB) +/- 250gr naturel, (Salat und Pommęs Fritęs, Bratapfel, Tagliatelle oder Rösti)

Brochette de boeuf (BBB) 250gr, naturel, (n°10) (saladę et fritęs) _____ 17.00€

Skewerd beef (BBB) 250gr, (salad and fries) / Brochette van rundvlees (BBB) 250gr, (saladę en frieten) / Rinderspięß (BBB) 250gr, Natur, (Salat und Pommęs)

Suprębe couronné d'agneau (n°1, n°7, n°10) (rôti au four, aromatisęe a l'ail frais, persil, champignons et pommę au four) _____ 32.00€

Supręb crown of lamb (roasted in the oven, flavored with fresh garlic, parsley, mushrooms and baked potatoes) / Schitterende lamskroon (geroosterd in de oven, op smaak gebracht met verse knoflook, peterselie, champignons en gebakken aardappel) / Herrliche Lammkeule (im Ofen geröstet mit frischem Knoblauch, Petersilie, Pilzen und Bratapfel)

Côte de veau aux scampis, champignons et tagliatelle (n°1, n°2, n°3, n°7) _____ 26.00€

Veal cutlet with scampi, mushrooms and tagliatelle / Kalfsgchakt met scampi, champignons en tagliatelle / Kalbskotlet mit Scampi, Champignons und Tagliatelle

Osso bucco de veau a la milanaise +/- 350gr (n°1, n°3, n°9) (sauce tomate, légumes, tagliatelle) _____ 22.00€

Veal osso bucco à la milanaise +/- 350gr (tomato sauce, vegetables, tagliatelle) / Kalfsvlees osso bucco met milanaise +/- 350gr (tomatensaus, groenten, tagliatelle) / Kalb Osso Bucco mit Milanaisę +/- 350gr (Tomatensauce, Gemüse, Tagliatelle)

La vrai bęlle escalope de veau, saladę, pommę au choix ou tagliatelle (n°1, n°3, n°10) 17.00€

Veal escalope, salad, potatoes to you liking or tagliatelle / De echt mooie kalfslęje, saladę, aardappelen of tagliatelle / Das echte Kalbssteck, Apfelsalat oder Tagliatelle

Côte d'agneau grillęe aux légumes chaud, pommę au four (n°7) _____ 21.00€

Grilled lamb chops with vegetables, baked potatoes / Gegridę lamskotletten met groenten en gebakken aardappelen / Lammbraten mit Gemüse, Bratapfel

Magręt de canard a l'orange, croquette de pommę de terre (n°1, n°3, n°7) _____ 22.00€

Duck breast with orange sauce, potato croquette / Eendęnborst met sinaasappel saus, aardappelkroket / Entenbrust mit Orange, Kartoffelkroquette

Jambonneau a la dijonnaise, rôti au four, fritęs et saladę (n°1, n°7, n°10) _____ 19.00€

Roasted knuckles of ham « à la Dijonnaise », fries and salad / Gebraden bęnham « à la Dijonnaise », frieten en saladę / Schinken Dijon, im Ofen gebraten, Pommęs und Salat

Filet américain préparę minutę, fritęs et saladę (n°3, n°10) _____ 17.00€

Beef-tartare on the go, fries and salad (raw meat) / Filet américain minuat met huisgemaakte, frieten en saladę (rauw vlees) / Rinder tatar vor ort vorbereitet mit fritęs und salat (roh)

Suppléments sauce : champignons frais, poivre vęrt, roquefort, béarnaise (n°3, n°7, n°9, n°10)

_____ 3.00€

Nos poisson frais / Fish dishes / Visschotels / Unser frischer Fisch

Trouite mœunière aux amandes grillées, pommes nature et légumes chaud (n°4, n°7, n°8,) 18.00€
Trout menuière with almonds, boiled potatoes and warm vegetables / Forël mœunière met amanden,
natuur aardappelen en warme groenten / Forël mœunière met amanden, natuur aardappelen en
warme groenten

La belle sole de la mer du nord (+/- 600gr) mœunière, pommes nature et légumes chaud _32.00€
(n°4, n°7)

The beautiful sole of the North Sea (+/- 600gr) mœunière, boiled potatoes and warm vegetables /
De prachtige tong van de Noordzee (+/- 600gr), mœunière, aardappels en warme groenten /
Die schöne Sezzunge der Nordsee (+/- 600gr), Kartoffel und Gemüse heiß

Filet de sole pizzaiola (n°4, n°7, n°9) (sauce tomate, herbes aromatique, ail frais et tagliatelle) 24.00€
Filet of sole pizzaiola (tomato sauce, aromatic herbs, fresh garlic and tagliatelle) / Filet van Sole
pizzaiola (tomatensaus, aromatische kruiden, verse knoflook en tagliatelle) / Pizzaiola
Sezzungenfilet (Tomatensauce, aromatische Kräuter, frischer Knoblauch und Tagliatelle)

**Filet de sole Point de Vue) (n°1, n°2, n°3, n°4, n°7 n°14) (sauce homardine, fruits de mer, scampis,
gambas et tagliatelle) _____ 27.00€**

Filet of Sole « Point de Vue » (lobster sauce, seafood, scampi, prawns and tagliatelle) / Filet van Sole
« Point de Vue » (krabstensaus, zeevruchten, scampi, garnalen en tagliatelle) / Filet vom Sole « Point
de Vue » (Hummersauce, Meeresfrüchte, Scampi, Garnelen und Tagliatelle)

**Filet de saumon norvégien (n°1, n°3, n°4, n°7, n°9, n°10) (légumes chaud, pomme nature ou tagliatelle
et sauce béarnaise) _____ 20.00€**
Norwegian salmon fillet (warm vegetables, boiled potatoes or tagliatelle and béarnaise sauce) /
Noorse zalmfilet (warme groenten, wilde appel of tagliatelle en béarnaise saus) / Norwegisches
Lachsfilet (scharfes Gemüse, Wildapfel oder Tagliatelle und Sauce Béarnaise)

**Cassolette de fruit de mer gratiné a la mozzarella (n°2, n°7, n°9, n°14) (fruit de mer, scampis, gambas,
moules en saison, crème-tomate) _____ 22.00€**

Cassolette of seafood gratinated with mozzarella (seafood, scampis, prawns, mussels in season,
cream-tomato) / Zeevruchten gegratineerd met mozzarella (zeevruchten, scampi's, garnalen,
mosselen in het seizoen, room-tomaat) / Cassolette mit Meeresfrüchten überbacken mit Mozzarella
(Meeresfrüchte, Scampis, Garnelen, Muscheln in der Saison, Sahn-Tomaten)

Tout plat partagé ou demi plat

sera majoré de 3.00€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Moules fraîches (en saison) / Fresh mussels (in season) / Verse mosselen (in het seizoen) / Frische Muscheln (in der Saison)

Nature, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 20.00€

In nature, vegetables and fries / Natuur, groenten en friet / Natur, Gemüse und frites

Au vin blanc d'Alsace, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 23.00€

Alsatian white wine, vegetables and fries / Elzasser witte wijn, groenten en friet / Elsässer Weißwein, Gemüse und frites

A l'ail frais et crème, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 23.00€

With fresh garlic and cream, vegetables and fries / Met verse knoflook en room, groenten en friet / Mit frischem Knoblauch und Sahne, Gemüse und frites

A la bière de l'Abbaye de Leffe, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 23.00€

With beer of the Abbey of Leffe, vegetables and fries / Bij het bier van de abdij van Leffe, groente en friet / Beim Bier der Abtei von Leffe, Gemüse und frites

A la provençale, tomate, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 23.00€

Provençal, tomato, vegetables and fries / Provençaals, tomaat, groenten en friet / Provenzalisch, Tomaten, Gemüse und frites

Ardennaise, lardons, champignons, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 25.00€

Ardennes, bacon, mushrooms, vegetables and fries / Ardennen, bacon, champignons, groenten en friet / Ardennen, Speck, Champignons, Gemüse und frites

A la Liégeois, baies de genévrier, pékét, crème, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) 28.00€

A la Liégeoise, juniper berries, pékét, cream, vegetables and fries / A la Liégeoise, jeneverbessen, pékét, room, groenten en frietjes / A la Liégeoise, Wacholderbeeren, Pékét, Sahne, Gemüse und frites

A la bière Trappiste d'Orval, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 30.00€

Trappiste d'Orval beer, vegetables and fries / Met Trappiste d'Orval bier, groenten en friet / Trappiste d'Orval Bier, Gemüse und frites

A l'Ostendaise, fruit de mer, scampis, gambas, crème, cognac, légumes et frites (n°2, n°7, n°9, n°14) _____ 32.00€

Ostend-style, seafood, scampi, prawns, cream, cognac, vegetables and fries / Op z'n Oostendse, zeevruchten, scampi, garnalen, room, cognac, groenten en frietjes / Im Ostendse, Meeresfrüchte, Scampi, Garnalen, Sahne, Cognac, Gemüse und frites.

Tout plat partagé ou demi plat sera majoré de 3.00€

All shared dish or half dish will be increased by 3.00 €

Alle gedeelde schotel of halve gerecht wordt verhoogd met 3,00€

Alle geteilten Gerichte oder halbe Gerichte werden um 3,00 € erhöht

Nos desserts

Dame blanche _____	7.00€
Chocolat Liégeois _____	7.00€
Là véritable café Liégeois _____	8.00€
Coupe Brésilienne _____	7.00€
Coupe baba au rhum _____	10.00€
Coupe fraise (en saison) _____	8.00€
Colonel (sorbet au citron, vodka) _____	7.00€
Profiterols _____	8.00€
Crème brûlée maison _____	7.00€
Tiramisu maison _____	7.00€
Mousse au chocolat maison _____	7.00€
Tarte pomme-amandes flambée au calvados _____	8.00€
Mozzelleux au chocolat _____	8.00€
Tarte tatin _____	8.00€
Nougat glacé _____	7.00€
Crêpe au sucre ou cassonade _____	5.00€
Crêpe flambée au calvados _____	8.50€
Crêpe Mikado _____	7.50€
Crêpe au chocolat _____	6.00€
Crêpe aux fraises (en saison) _____	8.00€
La vraie gaufre de Liège (maison) _____	5.00€
Gaufre de Bruxelles, fruit frais _____	8.00€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris



Liste d'allergènes qu'on peut trouver dans nos plats

- 1° Céréales contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées**
- 2° Crustacés**
- 3° Œufs**
- 4° Poissons**
- 5° Arachides**
- 6° Soja**
- 7° Lait (y compris le lactose)**
- 8° Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland**
- 9° Céleri**
- 10° Moutarde**
- 11° Graines de sésame**
- 12° Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l**
- 13° Lupin**
- 14° Mollusques**

Vous trouverez le numéro correspondant dans la description de nos plats.

Merci de votre compréhension

La Direction