

Au Point de Vue

Brasserie & Restaurant
Typische Luikse keuken



“Au Point de Vue”, sinds 1971

Al onze gerechten zijn gemaakt met verse producten van de dag en het seizoen. Als, ondanks onze inspanningen, uw keuze niet beschikbaar is, aarzel niet om ons uw verzoeken te sturen, we kunnen uw eigen ontwerpen volgens de producten en trends van de dag.

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

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

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

Alcoholvrije aperitieven

Crodino _____	3.50 €
Ricard 2cl _____	3.50 €
Bitter Funny _____	3.50 €

Aperitieven

Sangria Maison (Spécialité Maison) _____	6.00 €
Cocktail Maison aux fruits frais _____	6.00 €
Spritz (Aperol et Prosecco) _____	6.00 €
Martini Royale _____	6.00 €
Sherry secco _____	4.50 €
Gancia _____	4.50 €
Cynar _____	4.50 €
Muscat de Beaume de Venise _____	6.00 €
Martini Rosso ou Bianco _____	4.50 €
Rosso Antico _____	4.50 €
Campari _____	4.50 €
Pisang _____	4.50 €
Amaro Ramazzoti _____	4.50 €
Porto Rouge ou Blanc _____	4.50 €
Porto 10 ans d'Age _____	7.00 €
Porto 20 ans d'Age _____	9.00 €
Picon on the rocks _____	4.50 €
Picon vin blanc _____	6.00 €
Picon vin blanc grenadin _____	6.50 €
Picon bière _____	5.00 €
Kir _____	3.70 €
Suze (Racine de gentiane) _____	4.50 €

Bièrre au fut

Jupiler 25cl _____	2.20€
Jupiler 33cl _____	3.10€
Jupiler 50cl _____	4.20€
Curtius 25cl (Bièrre liègzoise) _____	3.60€
Scotch 25cl _____	2.70€
Scotch 50cl _____	5.40€
Leffe blonde 33cl _____	3.50€
Hozgaarden blanche 25cl _____	2.50€
Mazout (Bièrre & Coea) / Panache (Bièrre & Limonade) Tango (Bièrre & Grenadine) _____	2.50€

Bièrres Belges blondes

Duvèl 33cl _____	4.50€
Cinqy blonde 25cl _____	3.50€
Triple de Val Dizu 33cl 9° (Bièrre d'Abbaye) _____	4.50€
Leffe Triple 33cl (Bièrre d'Abbaye) _____	5.50€
Leffe Royale 33cl 7.5° (Bièrre d'Abbaye) _____	6.00€
Triple Marzdous 33cl 10° (Bièrre d'Abbaye) _ _____	5.00€
Hozgaarden grand Cru 33cl 8.7° _____	5.00€
Hozgaarden Julius 33cl 8.5° _____	5.00€
Hozgaarden Rosèze _____	3.50€
Triple Karmeligt aux 3 grains _____	4.50€
Grimbergen 33cl 6.7° (Bièrre d'Abbaye) _____	4.50€
Omer Blonde Traditionnelle 33cl 8° _____	4.50€

Bièrres ambrées

Rodenbach 25cl _____	3.50€
Leffe Radieuse 33cl 10° (Bièrre d'Abbaye) _____	5.50€
Palm 25cl 5.2° _____	4.50€

Bières brunes

Val Dizu 33cl 8° (Bière d'Abbaye)	4.50€
Leffe brune 33cl 6.5° (Bière d'Abbaye)	4.00€
Kwak 33cl 8°	4.50€
Cinqy brune 33cl 6.5°	3.50€
Rastrel 33cl	4.50€
LeFort brune Traditionnelle 33cl 8.5°	4.50€

Bières Trappistes

Rochfort 33cl 10°	6.00€
Westmalle Triple 33cl 9.5°	5.00€
Orval 33cl 6.2°	5.00€
Chimay Bière 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

Wateren en limonades

Carafz d'zau (sans autre boisson) _____	2.50€
Coca-Cola Regular _____	2.50€
Coca-Cola Zéro _____	2.50€
Coca-Cola Light _____	2.50€
Fanta Orange _____	2.50€
Schwèppes Agrumz _____	2.80€
Schwèppes Agrumz Zéro _____	2.80€
Schwèppes Tonic _____	2.80€
Schwèppes Soda _____	2.50€
Gini _____	2.80€
Canada Dry _____	2.90€
Ricqlz _____	3.00€
Lipton Iez Tza _____	2.50€
Lipton Iez Tza Grzèn _____	2.50€
Lipton Iez Tza Pzach _____	2.50€
Liégeois (orange & grénadinz) _____	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€

Flessen met vruchtensap

Tomaat / Aez / Apple / Pinapple / Pzach / Apple-Strawberry / Orange 2,60 €

Geperst sap

Oranjz _____	4,50 €
Citrozn _____	5,00 €
Supplementen voor begeleidingen _____	0,50 € / 1,50 €

Likjeuren

Fraisje des Bois _____	5.00€
Grand Marnier _____	5.00€
Chartreuse Jaune _____	6.00€
Cointreau _____	5.00€
Amaro Averna _____	5.00€
Amarzetto _____	5.00€
Baileys _____	5.00€
Sambucca _____	5.00€
Drambuie 40° _____	6.00€

Supplementen:

Grznnadine / muntsiroop _____	0,50 €
Coca / Soda / sinaasappelsap _____	1,50 €

Onze wijnen van de omgeving in het pand in de Langue doe

Wit - Rosé - Rood

(Chardonnay, Merlot)

Glas 3,60 € Werpje ¼ 7,20 € Werpje ½ 14,40 €

Fruitage bieren

Gueze nature 37.5cl _____	5.00€
Gueze framboise 37.5cl _____	6.00€
Kriek 25cl _____	3.50€
Pécheurssje 25cl _____	3.50€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Hët drinken Cocktails

Glühwein (kanzel, kruidnagel en sinaasappel) _____	4,20 €
Glühwein & Amaretto _____	7,00 €
De echte Elzasser koffie (Marc de Gewurztraminer) _____	10,00 €
Irish coffee _____	7,50 €
Amaretto koffie slagroom _____	7,50 €
Sambucca-koffie slagroom _____	7,50 €
The Grognerd (Mandarin Napolzon, koffie & slagroom) _____	7,50 €
Belgische koffie (Vlaamsz jenzver, koffie en slagroom) _____	7,50 €
Corretto-koffie (Grappa) _____	5,00 €
De echte Normandische koffie (geflambzerde Calvados en slagroom) _____	10,00 €

Warmz dranken

Espresso _____	2,20 €
Cafeïnzvrije espresso _____	2,30 €
Braziliaansz espresso _____	2,60 €
Cappuccino _____	2,60 €
Russische melk (koffie macchiato) _____	2,60 €
Warmz Cècémel (warmz chocoladzmelk) _____	2,60 €
Wznsz chocoladz (warmz chocoladzmelk & slagroom) _____	2,90 €
Thez (natuur, citroen, munt, lindz, verbzna, kamille, groen) _____	3,00 €
Hët citroensap _____	5,50 €
Oxo _____	2,60 €

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Alcoholen

Grenièvrè _____	4.00€
Grenièvrè extra vieux 35° _____	5.00€
Limoneçllo _____	4.00€
Ricard 2cl _____	4.00€
Vodka _____	5.00€
Gin _____	5.00€
Poirè Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Abriçot Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Kirsch Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Mirabèllè Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
J&B _____	5.00€
Johnnie Walker Rød Label _____	5.00€
Johnnie Walker Black Label 12 ans _____	8.50€
Glenfiddich Single Malt 12 ans _____	8.50€
Glenlivet Single Malt 10 ans _____	8.50€
Macallan Single Malt 12 ans _____	8.50€
Chivas Regal 12 ans _____	8.50€
Jack Daniel's _____	6.00€
Bourbon Four Roses _____	6.00€
Cognac Courvoisier _____	6.00€
Calvados _____	6.00€
Armagnac _____	6.00€
Marc de Bourgogne _____	8.50€
Gewurztraminer d'Alsace _____	8.50€
Marc de Champagne _____	8.50€
Grappa _____	5.00€
Rhum (Havana Club 3 ans d'age) _____	5.00€
Vechia Romagna, Etichetta Nera _____	5.00€
Prunè du Périgord 42° _____	10.00€

Warme voorgerechten

Scampi met verse knoflook _____	16.00 €
Knoflookerème scampi _____	18.00 €
Rikkertpoten met verse knoflook _____	16,00 €
Rikkerts bennen knoflookerème _____	18.00 €
De 6 Bourgondische slakken met verse knoflook _____	17.00 €
Parmezaanse kaasfondue _____	10,00 €
Garnaalkroketten en geroosterde amandelen _____	15,00 €
Rippenkroket en tomatensaus _____	12.50€
Duo van kroketten _____	14.00€
Trio van kroket _____	19.00€

Alle gedeeelde schotel wordt verhoogd met 3,00 € p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Onze salades

Cæsar saladę (kipfillet en saladę) _____ 14,00 €

Amerikaansę saladę (maïs van pluimvęę, annas, walnotenpit, gekookt ei) 16,00€

Saladę Niçoisę (tonijn, ansjovis, sprziebonęn, ...) _____ 16,00 €

Tonijnsaladę en fritjes _____ 13,50 €

Grijzę garnalęnsaladę en fritęn _____ 19,00€

Tomatęnvęrsę grijzę garnalęn uit de Noordzęę, frięt _____ 22,00 €

Warmę gęitęnkaas en toast op zęn saladę-nęst _____ 13,00 €

Rundzęrcarpaccio męt truffelolie, rucola en parmęzaanschaafsęl _____ 16,00 €

De plaat van zęrooktę zalm męt zięn toastę, kleinę wodka _____ 24,00 €

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Snacks

Croque-Monsieur met rauwkost _____	10,00 €
Croque-Madame met rauwkost _____	12,00 €
Kannibaal toast met rauwkost _____	10,00 €
« Omelette maison », friet en saladje _____ (3 eieren, tomaat, champignons, bacon, sjalotten)	15,00 €
Ham of kaasomelet, frieten en saladje _____	14,00€
Omelette nature _____	12,00€

Onze keuze voor Quiches

Quiche lorraine _____	12,00€
Prei en spek quiche _____	13,00€
Broccoli zalm quiche _____	15,00€
Zuidelijke plantaardige quiche _____	14,00€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Liègezoisès specialiteitèn

Boulets à la Liègezoisè 2 stuks (specialiteit grote huis) _____	14,00 €
Boulet de cristal 2008 en 2015 (geserveerd in een braadpan)	
Boulet à la Liègezoisè 1 stuk _____	10,00 €
Rabbit à la Liègezoisè (jeneverbessèn, kurkentroop en pèkkèt).....	19,00 €
(geserveerd in een braadpan)	
Ardenneuse rollades, jagerssaus _____	19,00 €
(tomaat, champignons en bonen, friet, geserveerd in een braadpan)	
Biefstuk (250gr) à la Liègezoisè _____	25,00 €
(geflambeerd met pèkkèt, kurkenstroop, room, jeneverbessèn, frites)	
Warme saladè met spek, gepoehèrde eieren en croutons _____	14,00 €
(saladè mix)	
Fricassèe à la Liègezoisè _____	17,00 €
(3 eieren, worst van het land en plakje spek)	
Kalfsnieertjes à la Liègezoisè _____	22,00 €
(geflambeerd met pèkkèt, kurkstroop, room, jeneverbessèn, aardappel, geserveerd in een braadpan)	
Luikse saladè _____	15,00 €
(Worst, spek, bonen, aardappelen, geserveerd in pot)	
Kalfsvlees hakken manier grootmoeder _____	25,00 €
(aardappelen, sjalotten, spek en champignons)	
Boulets tomatensaus en groentèn _____	15,00 €
(2 stuks, geserveerd in braadpan)	

Alle gedeelde schotel wordt verhoogd met 3,00 € p/p

Gestooftde gerechten « Grand-mère »

Rundkarbonade met trappistenbier uit Chimay en Luikse stroop __	20,00 €
(geserveerd in een braadpan)	
Blanquette van kalfsvlees (geserveerd in een braadpan) _____	20,00 €
Rip, champignons, room en frites _____	16,00€
Kalfsvlees osso bucco met milaanse +/- 300gr tagliatelle _____	22,00€
Lam navarin met groenten en peterselie-aardappelen _____	21,00€
Kalfssoepchildpad en patat _____	19,00€

Optionele extra's

Het bord met groenten _____	6,00 €
Gemengde salade en speerrijen _____	5,00 €
Tomatensalade, balsamico azijn _____	5,00 €
Het gedezelde van fritjes (alleen zonder gerecht) _____	3,50 €

Alle gedezelde schotel wordt verhoogd met 3,00 € p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Onze pasta

Tagliatellē, mēt scampi en garnalēn, bisquē saus _____	25,00 €
Ravioloni-ricotta en tomatēnsaus _____ (gēsērvērd in ēēn braadpan)	15,00 €
Ravioloni gēvuld mēt boschampignons, tomatēnsaus en truffel ____	16,00 €
(gēsērvērd in ēēn braadpan)	
Krēfttravioloni mēt krēftēnsaus en vērse champignons _____	18,00€
(gēsērvērd in ēēn braadpan)	
Tortelloni gēvuld mēt vlēs, gēflambērd mēt calvados _____	16,00 €
(tomatēnroom en vērse champignons, gēsērvērd in ēēn braadpan)	
Rigatoni-tomatēnroom gēraspt mēt mozzarēlla _____	13,00 €
Rigatoni vier kazēn, gēgratingērd mēt mozzarēlla _____	13,00 €
Rigatoni mit Gēmüsē und Tomatēnsaucē _____	13,00 €
Rigatoni mēt scampi, tomatēnsaus, vērse champignons en basilicum	20,00 €
Rigatoni al arrabiata _____	13,00 €
(tomatēnsaus, ansjovis, olijvēn, kappertjēs)	
Spaghetti mēt carbonara (room, spēk, sjalottēn en ēigēl) _____	13,00 €
Spaghetti Bolognēsē (zēlfgēmaakt) _____	13,00 €
Lasagna Bolognēsē al Forno (gēgratingērd) _____	14,00 €
Cannelloni mēt gērooktē zalm en ricotta (gēgratingērd) _____	15,00 €

Ons vlees

Entrée (BBB) +/- 330gr, salade en friet _____	26,00 €
Bizstuk (BBB) +/- 250gr, _____ (salade en keuze uit fritjes, gebakken appel, tagliatelle of gebakken aardappelen)	17,00 €
Rundvlees (BBB) 250 gr, de natuur _____	26,00 €
Brochette van rundvlees (BBB) 250gr, (salade en frieten) _____	18,50 €
Lamsfilet met rozemarijn (en zijn garnituren van de dag) _____	29,00 €
Kalfsgchakt met scampi, champignons en tagliatelle _____	26,00 €
De echt mooie kalfspij, salade, aardappelen of tagliatelle _____	17,00 €
Gegrilde lamskoteletten met groenten en gebakken aardappelen _____	21,00 €
Ezdenborst met sinaasappel saus, aardappelkroket _____	22,00 €
Gebraden borenham « à la Dijonaise of bearnaise », frieten en salade	20,00 €
Filet américain minuut met huisgemaakte, frieten en salade _____	17,00 €
Saus supplementen: verse champignons, poivre vert, Roquefort, Bearnaise	3,00 €

Aller gedeelede schotel wordt verhoogd met 3,00 € p/p

Visschotels

Forél menuiere met amandén, natuur aardappelen en warme groenten _ 18.00 €

De prachtige tong van de Noordzee (+/- 400gr), menuiere, aardappels en warme groenten **Prijs van de dag**

Zeezuivel met prei en room _____ 22.00€

Noorse zalmfilet _____ 20,00 €
(warme groenten, wilde appel of tagliatelle en bearnaise saus)

Gefrituurde garnalen en groenten met gestoomde aardappel of friet van citroen en groene peper _____ 24.00€

Alle gedeeelde schotel wordt verhoogd met 3,00 € p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Versé mosselen (in het seizoen)

Natuur, groentén én friet _____	20,00 €
Elzasser witte wijn, groentén én friet _____	23,00 €
Mét versé knoflook én room, groentén én friet _____	23,00 €
Bij hét bier van de abdij van Leffe, groente én friet _____	23,00 €
Provençals, tomaat, groentén én friet _____	23,00 €
Ardenne, bacon, champignons, groentén én friet _____	25,00 €
À la Liegeoisé, jeneverbesse, peket, room, groentén én fritjes	28,00 €
Mét Trappiste d'Orval bier, groentén én friet _____	30,00 €
Curry én roomgroentén én fritjes _____	23,00€
Op z'n Oostende, zeevruchten, scampi, garnalen, room, cognac, groentén én fritjes _____ ° _____	32,00 €

Alle gedeelde schotel wordt verhoogd met 3,00 € p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Onze desserts

Dame blanche _____	7.00€
Chocolat Liégeois _____	7.00€
Lé 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€
Profiteroles _____	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