

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.
Cuisine ouverte non-stop de 12h00 à 22h00

Place Verte 10 (Face à l'Opéra Royal de Wallonie) – 4000 – Liège

☎ 04/225.64.82 – www.brasserie-aupointdevue.be

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

1652

Année de la fondation de la maison

“Café du Point de Vue”

Le **XVII^{em}** siècle marque un tournant dans l’histoire Liégeoise. En France règne Louis XIV, à Liège les princes de Bavière. La querelle des Chiroux et Grignoux déchire toujours la cité. Ces incessantes luttes sociales et une nouvelle économie qui naît “bourgeoise et capitaliste” donnent à la ville une nouvelle physionomie.

La place de la République Française, jadis « Place aux chevaux » fut considérée pendant des siècles comme la place la plus importante de Liège.

Rien de ce qui fut la vie de la cité ne lui échappe. Ses habitants sont aux premières loges du spectacle qu’offrent les luttes et les plaisirs de la cité. Des bagarres de rue aux révolutions, des réjouissances populaires aux réceptions solennelles de princes et d’empereurs, des simples faits divers, aux mondantés, aux joutes sportives, le cœur de Liège bat Place aux Chevaux.

Pendant huit siècles la place de la République Française fut appelée la « Place aux chevaux »

Dès le début du **XIX^{ème}** siècle elle devint la « Place de Comédie » puis la « Place du Spectacle », « Place du Théâtre » avant de devenir en **1918** la « Place de la République Française ».

La place aux chevaux subit peu de transformations jusqu'à la fin du XVII^{ème} siècle.

Dès l'an **1788** elle subit de nouvelle et radicale transformation.

Création du « Quai Micoud »

1817 Décision de construire une salle de spectacle. Disparition préalable de l'île aux prêcheurs.

1817 Suppression des deux abreuvoirs et passage d'eau reliant le Vénitien au « Café du Point de Vue ».

1820 Pavage de la Place et premiers réverbères.

1825 Canalisation des derniers tronçons de rivière non encore voûtés.

De **1864** à **1872** Configuration actuelle de la Place

Des **1882** essai des premier vicinaux Liège-Seraing.

Apéritifs sans alcool / Alcohol-free aperitifs

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

Apéritifs

Sangria Maison (<i>Spécialité Maison</i>) _____	6.50€
Mojito _____	7.00€
Bloody Mary _____	7.00€
Margarita _____	7.00€
Cocktail Maison aux fruits frais _____	7.00€
Spritz (Aperol et Prosecco) _____	7.00€
Martini Royale _____	8.00€
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€
Flûte de Cava _____	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€

Bièrre au fût

Jupilèr 25cl _____	2.40€
Jupilèr 33cl _____	3.20€
Jupilèr 50cl _____	4.80€
Curtius 25cl « Bièrre liègeoise » _____	4.00€
Curtius 50cl « Bièrre liègeoise » _____	8.00€
Scotch 25cl _____	3.00€
Scotch 50cl _____	6.00€
Lèffe blonde 33cl (Bièrre d'Àbbaye) _____	4.00€
Hoggaardzn blanche 25cl _____	2.80€

Mazout (Bièrre & Coea) / Panache (Bièrre & Limonade) / Tango (Bièrre & Grenadine) 2.80€

Bièrres Belges blondes

Duvèl 33cl _____	4.60€
Cingy blonde 25cl _____	3.60€
Triplè de Val Dizu 33cl 9° (Bièrre d'Àbbaye) _____	4.60€
Lèffe Triplè 33cl (Bièrre d'Àbbaye) _____	5.60€
Lèffe Royale 33cl 7.5° (Bièrre d'Àbbaye) _____	6.20€
Triplè Marèdsous 33cl 10° (Bièrre d'Àbbaye) _____	6.20€
Hoggaardzn grand Cru 33cl 8.7° _____	5.20€
Triplè Karmèlièt aux 3 grains _____	4.70€
Grimberghen 33cl 6.7° (Bièrre d'Àbbaye) _____	4.60€
Omer Blonde Traditionnelle 33cl 8° _____	4.70€
Bèstiale « Bièrre liègeoise » _____	5.20€
Smash « Bièrre liègeoise » _____	4.60€
La Chouffe _____	4.60€
Lèffe Blonde 0% _____	4.00€
Jupilèr 0% _____	2.40€

Bièrres Belges ambrées

Rodembach 25cl _____	3.60€
Lèffe Radieuse 33cl 10° (Bièrre d'Àbbaye) _____	6.00€

Bières Belges brunes

Val D'izu 33cl 8° (Bière d'Abbaye) _____	4.70€
Lèffe brune 33cl 6.5° (Bière d'Abbaye) _____	4.20€
Kwak 33cl 8° _____	4.60€
Cingy brune 33cl 6.5° _____	3.60€
Kastel 33cl _____	4.70€
LèFort brune Traditionnelle 33cl 8.5° _____	4.70€

Bières Belges Trappistes

Rochfort 33cl 10° _____	6.20€
Westmalle Triple 33cl 9.5° _____	5.20€
Orval 33cl 6.2° _____	5.20€
Chimay Bleue 33cl 9° _____	5.20€

Bières Belges Fruitées

Guze nature 37.5cl _____	5.00€
Guze framboise 37.5cl _____	6.00€
Krik 25cl _____	3.50€
Pècheresse 25cl _____	3.50€
Hoggaardn Rosè _____	3.50€
Kastel Rouge 33cl _____	4.70€

Bières étrangères

Carlsberg 25cl _____	3.50€
Corona 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€
Schwzppzs Agrumzs _____	2.80€
Schwzppzs Agrumzs Zéro _____	2.80€
Schwzppzs Tonic _____	2.80€
Schwzppzs Soda _____	2.50€
Gini _____	2.80€
Canada Dry _____	2.90€
Ricqlés _____	3.00€
Fuzz Tza _____	2.70€
Fuzz Tza Grzen _____	2.70€
Fuzz Tza Peach _____	2.70€
Liégzois (orange & grznading) _____	2.50€
Chaudfontainz pétillantz _____	2.50€
Chaudfontainz pétillantz 50cl _____	4.80€
Chaudfontainz pétillantz 100cl _____	6.00€
Chaudfontainz 25cl _____	2.50€
Chaudfontainz 50cl _____	4.50€
Chaudfontainz 100cl _____	5.50€
Céczmzl froid _____	2.60€
Lait froid _____	2.60€
Rzd Bull _____	5.00€

Jus de fruits bouteillz / Fruit juice bottle

Tomatz / Multifruit / Pomme / Pomme-cerisz / Ananas / Péchez / Fraisz / Orange / Pamplémous 2.80€

Jus de fruits pressés / Pressed juice

Orange _____	4.50€
Citron _____	5.00€

Liquèurs

Fraiszs d'zs Bois _____	5.00€
Grand Marnièr _____	5.00€
Chartreuse Verte _____	6.00€
Cointreau _____	5.00€
Amaro Averna _____	5.00€
Amarzito _____	5.00€
Bailzys _____	5.00€
Sambucca _____	5.00€
Drambuie 40° _____	6.00€

Suppléments :

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

Notre sélection de Whiskey d'exception

Belgian Owl _____	15.00€
Glénfiddisch Single Malt 12 ans _____	8.50€
Glendevèron Single Malt 10 ans _____	8.50€
Macallan Single Malt 12 ans _____	10.00€
Chivas Regal 12 ans _____	8.50€
Jack Daniel's _____	6.00€
Bushmills 10 ans _____	10.00€
Glénmorangie 10 ans _____	10.00€
Cardhu 12 ans _____	10.00€
Naked Grouse _____	10.00€
Jura 12 ans _____	10.00€
Bourbon Four Roses _____	6.00€

Nos vins de la mise à la propriété en Languedoc

Blanc - Rosé - Rouge

(Chardonnay, Merlot)

Verrè 3.80€

Pichèt ¼ 7.60€

Pichèt ½ 15.00€

Demandez notre carte des vins pour plus des choix

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 _____	8.00€
Amaretto coffee crème chantilly _____	8.00€
Sambucca coffee crème chantilly _____	8.00€
Le Grogard (Mandarine Napoléon, café & chantilly) _____	8.00€
Belgian coffee (Genièvre flambé, café & chantilly) _____	8.00€
Café corretto (Grappa) _____	6.00€
Le vraie café normand (Calvados flambé & chantilly) _____	10.00€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso _____	2.40€
Espresso décaféiné _____	2.50€
Cappuccino _____	2.80€
Lait russe (café macchiato) _____	2.80€
Céramique chaud (chocolat chaud) _____	2.80€
Chocolat viennois (chocolat chaud & chantilly) _____	3.00€
Thé Pur Lait _____	3.20€
(English breakfast, Earl Grey, Vert Gunpowder, Noir aux fruits rouges, Menthe Poivrée, Camomille)	
Jus de citron chaud _____	5.50€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Alcools

Gènièvrè _____	4.00€
Gènièvrè extra vigux 35° _____	5.00€
Limoneçllo _____	4.00€
Ricard 2cl _____	4.00€
Vodka _____	5.00€
Gin (Gordon's) _____	5.00€
Gin (Bombay Sapphire) _____	7.00€
Poirè Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Kirsch Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Mirabèllè Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
J&B _____	5.00€
Johnnie Walker Red Label _____	5.00€
Cognac Courvoisier _____	6.00€
Calvados _____	6.00€
Armagnac _____	6.00€
Mare de Bourgogne _____	8.50€
Gewurztraminer d'Alsace _____	8.50€
Mare de Champagne _____	8.50€
Grappa Invecchia 12ans _____	6.00€
Rhum (Havana Club 3ans d'age) _____	5.00€
Diplomatico (Reserve exclusive) _____	10.00€

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Entrées chaudes / Warm starters / Warme voorgerechten / Warme Vorspeisen

Scampis à l'ail (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	
Cuissés de grenouilles à l'ail (n°7) _____	16.00€
Frog legs with fresh garlic / Rikkerpoten met verse knoflook / Frosehchenkel mit frischem Knoblauch	
Cuissés de grenouilles crème ail (n°7) _____	18.00€
Frogs legs garlic cream / Rikkers benen knoflookcrème / Frosehchenkel Knoblauchcrème	
Les 6 escargots de Bourgogne à l'ail (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	
Croquette de crevette grise et amandes grillées (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____	15.00€
Shrimp croquette and roasted almonds / Garnalkroketten en geroosterde amandelen / Gegrillte Krabbenkroketten und geröstete Mandeln	
Croquette de volaille et sa sauce tomate (n°1, n°3, n°7) _____	12.50€
Chicken croquette and tomato sauce / Rippenkroket en tomatensaus / Hähnchenkroquette und Tomatensauce	
Duo de croquette (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____	14.00€
Duo of croquettes / Duo van kroketten / Kroketten-Duo	
Trio de croquette (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____	19.00€
Trio of croquette / Trio van kroket / Trio von Krokette	

Entrées froides / Cold starters / Koude voorgerechten / Kalte Vorspeisen

Salade tomate mozzarella, roquette, basilic (n°7) _____	12.00€
Mozzarella tomato salad with arugula and basil / Mozzarella tomatensalade met rucola en basilicum / Mozzarella-Tomatensalat mit Rucola und Basilikum	
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux parmesan (n°7, n°10, n°11) _____	16.00€
Beef carpaccio with truffle oil, arugula and parmesan shavings / Rundercarpaccio met truffelolie, rucola en parmezaanschaafsel / Rindrearpaccio mit Trüffelöl, Rucola und Parmesanspänen	
Jambon de parme-melon, copeaux de parmesan (n°7) _____	18.00€
Parma-melon ham, parmesan shavings / Parma-meloenham, parmezaanse krullen / Parma-Melonenschinken, Parmesanspäne	

Petite restauration / Snacks

Croque-Monsieur avzê crudités (n°1, n°7) _____ 10.00€
Croque-Monsieur with crudités / Croque-Monsieur mêt rauwkost / Croque-Monsieur mit rohkost

Croque-Madame avzê crudités (n°1, n°7) _____ 12.00€
Croque-Madame with crudités / Croque-Madame mêt rauwkost / Croque-Madame mit rohkost

Toasts Cannibal avzê crudités (n°1, n°3, n°10) _____ 10.00€
Bzêf tartarê toastê with crudités (raw mêt) / Toast mêt americain an rauwkost / Rind tartar
mit rohkost

Omelette maison, frites (n°3, n°7) (3 œufs, tomate, oignons , champignons, lardons) _____ 15.00€
Omelette maison, fries and salad (3 eggs, tomato, mushrooms, bacon, shallots) / Omelette maison,
friet en salade (3 eieren, tomaat, champignons, bacon, sjalotten) / Hausgemachtes Omelett, frites und
Salat (3 Eier, Tomaten, Pilze, Speck, Schalotten)

Omelette jambon ou fromage, frites et salade (n°3, n°7) _____ 14.00€
Omelette ham or cheese / Omelettham of kaas / Omelettschinken oder Käse

Fricassée à la Lièggoise (n°3) (3 œufs, saucisse de campagne, 3 tranches de lard) _____ 17.00€
Fricassée à la Lièggoise (3 eggs, country sausage, and slice of bacon) / Fricassée à la Lièggoise
(3 eieren, worst van het land en plakje spek) / Fricassée à la Lièggoise (3 Eier, Landwurst und
Speckschibe)

Notre choix des Quiches / Our choice of Quiches / Onze keuze voor Quiches / Unsere Auswahl an Quiches

Quiche lorraine (n°1, n°3, n°7) _____ 13.00€

Quiche poireaux lardons (n°1, n°3, n°7) _____ 13.00€

Leek and bacon quiche / Prei en spek quiche / Lauch und Speckquiche

Quiche saumon brocolis (n°1 n°3, n°4, n°7) _____ 15.00€

Broccoli salmon quiche / Broccoli zalm quiche / Broccoli-Laehs-Quiche

Quiche légumes du sud (n°1 n°3, n°7) _____ 14.00€

Southern vegetable quiche / Zuidelijke plantaardige quiche / Südliche Gemüsequiche

Quiche Chèvre lardons (n°1 n°3, n°7) _____ 15.00€

Quiche goat cheese bacon / Quiche geitenkaas spek / Quiche Ziegenkäsespek

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Plats mijotés façon grand-mère / Stewed dishes « Grand-mère » / Gestooftde gerechtten « Grand-mère » / Gerichte « en sauce »

Carbonnade de boeuf à la bière de Chimay et sirop de Liège (n°7,n°9) (servie en cocotte) 20.00€
Beef stew with Trappist beer from Chimay and Liège syrup (served in a casserole) / Rundkarbonade met trappistenbier uit Chimay en Luikse stroop (geserveerd in een braadpan) / Rindkarbonade mit Trappistenbier von Chimay und Lütticher sirup (serviert in einer Kasserolle)

Blanquette de veau printanière (servie en cocotte) (n°7, n°9) _____ 20.00€
Blanquette of spring veal (served in a casserole) / Blanquette van kalfsvlies (geserveerd in een braadpan) / Blanquette vom Frühlingskalbfleisch (serviert in einer Kasserolle)

Vol au vent et sa bouchée (salade et frites)(n°1, n°3, n°7) _____ 16.00€
Chicken, mushrooms, cream and french fries / Rip, champignons, room en frites / Hähnchen Pilze, Sahne und frites

Ossobucco de veau à la milanaise +/-300gr(sauce tomate, légumes, tagliatelles)(n°1, n°3, n°9) 22.00€
Veal ossobucco à la milanaise +/- 300gr(tomato sauce, vegetables, tagliatelle) / Kalfsvlies ossobucco met milanaise +/- 300gr(tomatensaus, groenten, tagliatelle) / Kalb Ossobucco mit Milanais +/- 300gr (Tomatensauce, Gemüse, Tagliatelle)

Navarin d'agneau aux légumes et pommes de terre (servie en cocotte) _____ 21.00€
Lamb navarin with vegetables and parsley potato / Lam navarin met groenten en petersilie-aardappelen / Lamm Navarin mit Gemüse und Petersilienkartoffel

Tête de veau Tortue et frites (servie en cocotte) (n°3) _____ 19.00€
Veal head turtle and fries / Kalfssoepchildpad en patat / Kalbskopf Schildkröte und Pommes Frites

Couscous

Couscous Volaille _____ 18.00€

Brochette d'aiguillette de volaille
Poultry aiguillette skewer / Pluche aiguillette spies / Geflügelspießchen mit Aiguillette

Couscous côtes d'agneaux _____ 24.00€

Couscous lambehops / Couscous ribben van lammeren / Couscous-Rippen von Lämmern

Couscous brochette de boeuf _____ 24.00€

Couscous beef skewer / couscous brochette van rundvles / Couscous-Rindfleischspieß

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Spécialités Liégeoises / Liégeois specialties / Liégeois specialiteiten / Lüttlicher Spezialitäten

Boulet à la Liégeoise 2 pièces (Grande spécialité maison) (n°1, n°3, n°7, n°8, n°10) _____ 14.00€
(served en cocotte) Meatballs à la Liégeoise 2 pièces (house specialty)/Gehaktballen à la Liégeoise 2
stuk / (Geweldig specialiteit van het huis) Fleischkß 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, n°10) _____ 10.00€
Meatballs à la Liégeoise 1 pièce / Gehaktballen à la Liégeoise 1 stuk / Fleischkß à la Liégeoise 1
Stück (Große Hausspezialität)

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

Roulades Ardennaises, (n°1, n°3, n°7, n°8) _____ 19.00€
(tomate, champignons et haricots, frites, serviés 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 Kasserolle)

Pavé de boeuf (250gr) à la Liégeoise, croquette de herve (n°1, n°3, n°7) _____ 25.00€
(sauce flambée au pèkèt, sirop de liège, crème, baies de genévrier, fromage d'herve frites)
Beef steak (250gr) à la Liégeoise flambé with pèkèt, Liège syrup, cream, juniper berries, french fries)
/ Beefstuk (250gr) à la Liégeoise (geflambéerd met pèkèt, kurkstroop, room, jeneverbessen, frites) /
Rindersteak (250gr) à la Liégeoise (flambiert mit Pèkèt, Lüttlicher sirup, Sahn, Wacholderbeeren,
Frites)

Salade tiède aux lardons, œuf poché et croûtons (n°1, n°3, n°7) (mélange de salade) _____ 15.00€
Warm salad with bacon, poached eggs and croutons / Warme salade met spek, gepocheerde eieren
en croutons / Warmer Salat mit Speck, pochierten Eiern und Croutons

Rognons à la Liégeoise (n°7) _____ 22.00€
(flambée au pèkèt, sirop de liège, crème, baies de genévrier, pommes naturees, servis en cocotte)
Veal kidneys à la Liégeoise (flambé with pèkèt, Liège syrup, cream, juniper berries, with potatoes,
served in a casserole) / Kalfsniertjes à la Liégeoise geflambéerd met pèkèt, kurkstroop, room,
jeneverbessen, aardappel, geserveerd in een braadpan) / Kalbsniere à la Liégeoise

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Spécialités Liégeoises / Liégeois specialties / Liégeois specialiteiten / Lüttlicher Spezialitäten

Salade Liégeoise _____ 15.00€
(saucisse, lardons, haricots verts, pommes de terre, service en cocotte)
Liégeois salad (sausage, bacon, green beans, potatoes, vinaigre, served in casserole)
Luikse salad (Worst, spek, bonen, aardappelen, geserveerd in pot) Liégeois Salat (Wurst, Spek, grüne, Bohnen, Kartoffeln, in Kasseroellen serviert)

Côte de veau façon grand-mère _____ 25.00€
(pommes de terre, oignons grolot, lardons et champignons)
Veal cutlet « Grand-mère » (potatoes, shallots, bacon and mushrooms) / Kalbsvlies hakken manier grootmoeder (aardappelen, sjalotten, spek en champignons) / Kalbshack Weg Großmutter (Kartoffeln, schalotten, spek und pilze)

Boulets sauce provençale (n°1, n°3, n°7) (2 pièces, service en cocotte) _____ 16.00€
Meatballs with tomato sauce and vegetables (2 pièces, served in a casserole) / Gehaktballen tomatensaus en groenten (2 stuks, geserveerd in braadpan) / Fleischküß mit Tomatensauce und Gemüse (2 stück, serviert in ein kasseroelle)

Boulets sauce provençale 1 pièce (n°1, n°3, n°7) _____ 12.00€

Suppléments au choix / Optional extras / Optionele extra's / Optionale Extras

Uniquement en accompagnement avec un plat / Only as an accompaniment with a dish

Salade mixte et condiments (n°3, n°10) _____ 5.00€

Salade de tomate vinaigre balsamique _____ 5.00€

Salade de chicons mayonnaise (n°3) _____ 5.00€

La portion de pommes-frites _____ 3.50€

Purée de pommes de terre (n°7) _____ 5.00€

Légumes chauds _____ 5.00€

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Nos Pâtes / Our Pasta / Onze pasta / Unsere Pasta

Tagliatelle, aux scampis et crêvettes grises, sauce bisque (n°1, n°2, n°3, n°7, n°9, n°14) _ 25.00€
Tagliatelle, with scampi and shrimps, bisque sauce / Tagliatelle, met scampi en garnalen, bisque saus
/ Tagliatelle, mit Scampi und Garnelen, Bisque-Sauce

Tagliatelles au poulet, lardons et aux légumes (n°7) _____ 18.00€
Tagliatelle with chicken and vegetables and bacon / Tagliatelle met kip en groenten en spek /
Tagliatelle mit Hühnen und Gemüse und Speck

Ravioloni ricotta et sauce tomate (servis 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 Kasseroile)

Ravioloni farcis aux champignons des bois et truffe, sauce tomate (n°1, n°3, n°7, n°9) 17.00€
(servis en cocotte) 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
Kasseroile)

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 / Kreeftravioloni met kreeftensaus en
verse champignons / Hummer Ravioloni mit Hummersauce und frischen Pilzen

Spaghetti à la carbonara (n°1, n°3, n°7)(crème, lardons, échalotes et jaune d'œuf) ____ 14.00€
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 bolognaise (maison) (n°1, n°3, n°9) _____ 14.00€

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Nos Patés / Our Pasta / Onze pasta / Unsere Pasta

Rigatoni aux scampis, sauce tomate, champignons frais (n°1, n°2, n°3, n°7, n°9) _____ 20.00€
Rigatoni with scampi, tomato sauce, fresh mushrooms / Rigatoni met scampi, tomatensaus, verse
champignons / Rigatoni mit Scampi, tomatensauce, frischen champignons

Rigatoni al arrabiata (n°1, n°3, n°4, n°9) _____ 14.00€

Rigatoni crème tomate gratinée à 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, gratinée à la mozzarella (n°1, n°3, n°7) _____ 14.00€
Rigatoni four cheeses, gratinated with mozzarella / Rigatoni vier kazen, gegratinéerd met mozzarella
/ Rigatoni vier Käse, überbacken mit Mozzarella

Lasagne bolognaise al Forno (gratinée) (n°1, n°3, n°7) _____ 16.00€
(gratinated) / (gegratinéerd) / (gratiniert)

Cannelloni au saumon fumé, ricotta et épinards (gratinée) (n°1, n°3, n°4, n°7) _____ 16.00€
Cannelloni with smoked salmon and ricotta (au gratin) / Cannelloni met gerookte zalm en ricotta
(gegratinéerd) / Cannelloni mit geräuchertem Lachs und Ricotta (gratiniert)

Plats Végétariens / Vegetarian dishes / Vegetarische gerichten / Vegetarische Gerichte

Rigatoni aux légumes et sauce tomate (n°1, n°3, n°9) _____ 14.00€
Rigatoni with vegetables and tomato sauce / Rigatoni mit Gemüse und Tomatensauce / Rigatoni mit
Gemüse und Tomatensauce

Couscous végétarien _____ 13.00€
Vegetarian Couscous / Vegetarische couscous / Vegetarischer Couscous

Omelette nature (n°3, n°7) _____ 12.00€

Poêlée de Quinoa aux légumes, huile d'olive _____ 14.00€
Pan-fried Quinoa with vegetables, olive oil / Gefrituurde Quinoa met groenten, olijfolie / Gebratene
Quinoa mit Gemüse, Olivenöl

Salade mixte et condiments (n°3, n°10) _____ 10.00€
Mixed salad and condiments / Gemengde salad en specerijen / Gemischter Salat und Gewürze

Nos salades / Our salads / Onze salades / Salatē

- Saladē Cēsar** (aiguillettes de volaille et saladē) (n°1, n°3, n°4, n°10) _____ 15.00€
Caesar salad (chicken breast and salad) / Caesar saladē (kipfilēt en saladē) / Caesar Salat
(Hähnchenbrust und Salat)
- Saladē Américainē** (volaille, maïs, ananas ,cèrnxaux de noix ,œuf dur)(n°3, n°8, n°10) 16.00€
American salad (poultry corn, annas, walnut kernēl, boiled egg) / Amērikaanse saladē (maïs van
pluimvēl, annas, walnotenpit, gēkookt ei) / Amērikanischē Salat (Gēflūgēl Mais, Annas,
Walnusskernē, gēkochtēs Ei)
- Saladē tiēdē Dijonnaisē** (volaille, sauce moutardē) (n°3 n°7, n°10) _____ 16.00€
Warm Dijonnaisē salad (poultry,) / Warmē Dijonnaisē saladē (gēvogēltē) / Warmēr Dijonnaisē Salat
(Gēflūgēl.)
- Saladē Niçoisē** (thon, anchois, haricots verts, olivēs, pdt)(n°3, n°4, n°10) _____ 16.00€
Saladē Niçoisē (tuna, anchovis, grēn bēans, ...) / Saladē Niçoisē (tonijn, ansjovis, spērzibonēn, ...)
/ Saladē Niçoisē (Thunfisch, Sardēllēn, grūnē Bohnēn.)
- Saladē de thon et pommēs fritēs** (n°3, n°4, n°10) _____ 15.00€
Tuna salad and frēnch fries / Tonijnsaladē en friētjēs / Thunfischsalat und Pommēs Fritēs
- Tomatē crēvettēs grisēs de la mēr du nord** (n°2, n°3, n°8, n°10) _____ 23.00€
Frēsh gray shrimps tomato from thē North Sēa / Vērsē grijzē garnalēntomaat uit dē Noordzēe /
Frischē grauē Garnalēn Tomatē aus dēr Nordzēe
- Saladē de crēvettēs grisēs et pommēs fritēs** (n°3, n°4, n°10) _____ 20.00€
Gray shrimp salad and frēnch fries / Grijzē garnalēnsaladē en friētēn / Gray Shrimps Salat und Pommēs fritēs
- Saladē Follē de scampis**(scampis poelēs,poivrons mix,crēvettēs grisē)(n°2,n°3, n°7,n°10) 22.00€
Scampi salad (grillēd scampi, mixed peppērs, shrimp Scampisaladē (gēgrildē scampi, gēmēngdē peppērs,
garnalēn)/ Scampi-Salat (gēgrilltē Scampi, gēmischte Paprika, Shrimps)
- Saladē mixtē et pētīt chēvrē au miēl lardē, pommē granny** (n°1, n°3, n°7, n°10) _____ 15.00€
Warm goat chēēsē and toast on a salad nēst / Warmē gēitēnkaas en toast op ēn saladē-nēst /
Warmēr Ziggēnkāsē und Toast auf ēinēm Salat Nēst
- L'assiētē de saumon fumē avē sēs toasts, pētītē vodka** (n°1, n°3, n°4, n°10) _____ 24.00€
Thē platē of smoked salmon with its toastē, small vodka / Dē plaat van gērooktē zalm mēt zijn toastē,
klēinē wodka / Dēr Tēllēr mit gērāuchērtēm Lachs mit sēinēr Toastē, klēinēn Wodka

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

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

- Pavé de boeuf (BBB) +/- 250gr, nature (n°3, n°10)** (salade et frites) _____ 18.00€
Beef steak (BBB) +/- 250gr (salad and choice of fries, baked apple, tagliatelle or fried potatoes) /
Biefstuk (BBB) +/- 250gr, (salade en keuze uit fritjes, gebakken appel, tagliatelle of gebakken
aardappelen) / Beefsteak (BBB) +/- 250gr natur, (Salat und Pommes Frites, Bratapfel, Tagliatelle oder Rösti)
- Brochette de boeuf (BBB) 250gr, nature (n°3, n°10)** (salade et frites) _____ 19.00€
Skewered beef (BBB) 250gr, (salad and fries) / Brochette van rundvlees (BBB) 250gr, (salade en
frietten) / Rinderspiß (BBB) 250gr, Natur, (Salat und Pommes)
- L'entrecôte (BBB) +/- 330gr, salade et frites (n°3, n°10)** _____ 26.00€
Entrecôte (BBB) +/- 330gr, salad and fries / Entrecôte (BBB) +/- 330gr, salade en friet / Entrecôte
(BBB) +/- 330gr, Salat und Pommes
- L'entrecôte Irlandaise +/- 330gr, salade et frites (n°3, n°10)** _____ 28.00€
Irish entrecôte +/- 330gr, salad and french fries / Ierse entrecôte +/- 330gr, salade en frieten / Irische Entrecôte
+/- 330 g, Salat und Pommes Frites
- L'entrecôte Ecossaise +/- 330gr, salade et frites (n°3, n°10) (Black Angus)** _____ 32.00€
Scottish entrecôte +/- 330gr, salad and french fries / Schotse entrecôte +/- 330gr, salade en fritjes /
Schottische Entrecôte +/- 330gr, Salat und Pommes Frites
- Filet pur de boeuf (BBB) +/- 300 gr, nature (n°3, n°10)** (salade et frite) _____ 30.00€
Beef tenderloin (BBB) +/- 330gr, nature / Runderhaas (BBB) +/- 330gr, de natuur / Rinderfilet (BBB)
+/- 330gr, natur
- Filet américain garni préparé minute, frites et salade (n°3, n°10)** _____ 17.00€
Beef-tartare on the go, fries and salad (raw meat) / Filet américain minuut met huisgemaakte, frieten
en salade (rauw vlees) / Rinder tatar vor ort vorbereitet mit frites und salat (roh)
- Côte de veau aux scampis, champignons et tagliatelles (n°1, n°2, n°3, n°7)** _____ 26.00€
Veal cutlet with scampi, mushrooms and tagliatelle / Kalfsgehakt met scampi, champignons en
tagliatelle / Kalbskotlett mit Scampi, Champignons und Tagliatelle
- La vrai belle escalope de veau, tagliatelles (n°1, n°3, n°10)** _____ 17.00€
Veal escalope, salad, potatoes to you liking or tagliatelle / De zehet mooie kalbspje, salade,
aardappelen of tagliatelle / Das echte Kalbssehnitzel, Apfelsalat oder Tagliatelle
- Côte d'agneau grillés, beurre d'ail et ses garnitures du jour (n°1, n°7)** _____ 21.00€
Grilled lamb chops with vegetables, baked potatoes / Gegride lamskotletten met groenten en
gebakken aardappelen / Lambraten mit Gemüse, Bratapfel
- Magret de canard à l'orange et sa garniture du jour (n°1, n°3, n°7)** _____ 22.00€
Duck breast with orange sauce, potato croquette / Entenborst met sinaasappel saus,
aardappelkroket / Entenbrust mit Orange, Kartoffelkroquette
- Jambonneaux à la dijonnaise ou bearnaise, frites et salade (n°1, n°3, n°7, n°10)** _____ 20.00€
Roasted knuckles of ham « à la Dijonnaise or bearnaise », fries and salad / Gebraden beenham « à la
Dijonnaise of bearnaise », frieten en salade / Schinken Dijon oder Bearnaise, im Ofen gebraten,
Pommes und Salat
- Spare Ribs marinée, deux sauces, salade et frites** _____ 20.00€
Spare Ribs, two sauces, salad and french fries / Spare Ribs, twee sauzen, salade en fritjes / Spare
Ribs, zwei Saucen, Salat und Pommes Frites
- Suppléments sauce: champignons crème, poivre vert, roquefort, béarnaise 3.00€**
(n°3, n°7, n°9, n°10)

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

Traite munière aux amandes , pommes naturees et garniture du jour (n°1 n°4, n°7, n°8,) 18.00€
Trout munière with almonds, boiled potatoes and warm vegetables / Forel munière met amanden,
natuur aardappelen en warme groenten / Forel munière met amanden, natuur aardappelen en
warme gr

La belle sole munière de la mer du nord(+/-400), et sa garniture du jour(n°1, n°4 n°7) 32.00€
The beautiful sole of the North Sea (+/- 400gr) munière, boiled potatoes and warm vegetables
De prachtige tong van de Noordzee (+/- 400gr), munière, aardappels en warme groenten /
Die schöne Seesunge der Nordsee (+/- 400gr), Kartoffel und Gemüse heiß

Filet de saumon Norvégien, béarnaise et sa garniture du jour (n°1, n°3, n°4, n°7, n°9,) 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)

Joué de lotte aux poireaux et crème (n°7) purée de pdt _____ 22.00€
Monkfish with leeks and cream / Zeeuivel met prei en room / Seeteufel mit Lauch und Sahne

Poêlée de gambas au citron et poivre vert et légumes, pommes naturees ou frites (n°2)_ 24.00€
Pan-fried prawns and vegetables with lemon and green pepper steamed potato or fries / Gefrituurde
garnalen en groenten met gestoomde aardappel of friet van citroen en groene peper / Gebratene
Garnelen und Gemüse mit Zitronen und grünem Pfeffer gedämpft Kartoffel oder Pommes Frites

**Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p
All shared dish will be increased by 3.00€ p/p
Alle gedeelde schotel wordt verhoogd met 3,00€ p/p
Alle geteilten Gerichte werden um 3,00€ p/p erhöht**

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Moules fraîches / Fresh mussels / Verse mosselen
Frische Muscheln
En saison / Only in season

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

Avec 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

Avec 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

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

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

Au curry et crème légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____ 23.00€

Curry and cream vegetables and french fries / Curry en roomgroenten en frietjes / Curry und Sahne Gemüse und Pommes Frites

Ardennaise, lardons, champignons, crème, 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

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

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

Avec 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

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p
All shared dish will be increased by 3.00€ p/p
Alle gedeelde schotel wordt verhoogd met 3,00€ p/p
Alle geteilten Gerichte werden um 3,00€ p/p erhöht

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Festival d'Asperges / Festival of Asparagus / Festival van Asperges / Festival des Spargels

- Saladè d'asperge et scampi caramélisé (sur nid de saladè) (n°4) _____ 25.00€**
Asparagus salad and caramelized scampi (on a salad nest) / Aspergesaladè en gekaraméliséerde scampi (op een saladè nest) / Spargelsalat und karamellisierte Scampi (auf einem Salatnest)
- Saladè grand-mère (asperge, volaille et lardons) _____ 22.00€**
Grandma salad (asparagus, poultry and bacon) / Oma saladè (asperges, gevogelte en spek) / Omasalat (Spargel, Geflügel und Speck)
- Saladè de thon aux asperges (n°4) _____ 20.00€**
Tuna salad with asparagus / Tonijnsaladè met asperges / Thunfischsalat mit Spargel
- Asperge blanche trio de garniture (n°4) _____ 28.00€**
(saumon fumé, jambon de parme et crevette grise sur un nid de saladè)
White asparagus trio garnish (smoked salmon, parma ham and shrimp on a salad nest)
Witte aspergetrio garnituur (gerookte zalm, parmaham en garnalen op een saladè nest)
Weißes Spargel-Trio-Garnitur (geräucherter Lachs, Parmaschinken und Garnalen auf Salatnest)
- Asperge à la flamande (n°3, n°7) (beurre clair, œufs râpés et sa garniture de saladè) 19.00€**
Flemish asparagus (light butter, rasp eggs and salad dressing) / Vlaamse asperges (lichte boter, rasp-zieren en saladèdressing) / Flämischer Spargel (leichte Butter, Raspelzier und Salatdressing)
- Filet de saumon et asperge au beurre blanc et pdt nature (n°4, n° 7) _____ 28.00€**
Salmon filet and asparagus with beurre blanc and potatoes / Zalmfilet en asperges met beurre blanc en aardappelen / Lachsfilet und Spargel mit Beurre Blanc und Kartoffeln
- Omlette aux asperges blanches, frites (n°3) _____ 22.00€**
Omlette with white asparagus, french fries / Omlet met witte asperges, frieten / Omlett mit weißem Spargel, Pommes Frites
- Rouladè d'asperge blanche et saumon fumé, crevette grise, beurre blanc (n°2, n°4, n° 7) 28.00€**
Roll of white asparagus and smoked salmon, shrimps, white butter / Rol witte asperges en gerookte zalm, garnalen, witte boter / Roll von weißem Spargel und geräuchertem Lachs, Garnalen, weiße Butter
- Rigatoni asperge et aiguillette de volaille, crème velouté (n°7) _____ 25.00€**
Rigatoni asparagus and poultry aiguillette, cream of velvet / Rigatoni asperges en gevogelte aiguillette, crème van fluwzel / Rigatoni-Spargel und Geflügel-Aiguillette, Samterème

Nos desserts

Dame blanche _____	7.00€
Chocolat Liégeois _____	7.00€
Le véritable café Liégeois _____	8.00€
Coupe Brésilienne _____	7.00€
Coupe Baba au Rhum _____	10.00€
Coupe fraises (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 pommes-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€
Bouquette a la Liégeoise _____	8.00€
La vraie gaufre de Liège (maison) _____	5.00€
Gaufre de Bruxelles, chantilly _____	6.50€
Gaufre de Bruxelles, fruits 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.

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris