

Au Point de Vue
Brasserie & Restaurant
Cuisine typiquement liégeoise



“Au Point de Vue”, depuis 1972

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

Cuisine ouverte de 12h00 à 22h00

Vendredi et Samedi

12h00 à 22h30

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

☎ 04/223.64.82 – 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 mondanités, 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 _____	4.00€
Ricard sans alcool 2cl _____	4.00€
Funny cocktail ananas _____	5.00€
Mojito virgin _____	5.00€
Funny pisang (pisang sans alcool et jus d'orange) _____	5.00€
Pink Virgin (jus de citron, sirop d'orgz et schwèpps hibiscus) _____	5.00€

Eaux et limonades / Waters and lemonades

Carafè d'eau (sans autre boisson) _____	2.50€
Coca-Cola Regular _____	2.70€
Coca-Cola Zéro _____	2.70€
Fanta Orange _____	2.70€
Schwèpps Agrumes _____	2.90€
Schwèpps Agrumes Zéro _____	2.90€
Schwèpps Tonic _____	2.90€
Schwèpps Soda _____	2.90€
Gini _____	2.90€
Canada Dry _____	3.00€
Ricqlès _____	3.00€
Fuze Tea _____	2.80€
Fuze Tea Green _____	2.80€
Fuze Tea Peach _____	2.80€
Liègeois (orange & grenadine) _____	2.70€
Chaudfontaine pétillant _____	2.50€
Chaudfontaine pétillant 50cl _____	4.80€
Chaudfontaine pétillant 100cl _____	6.00€
Chaudfontaine 25cl _____	2.50€
Chaudfontaine 50cl _____	4.50€
Chaudfontaine 100cl _____	5.50€
Oasis Tropical _____	2.90€
Red Bull _____	5.00€

Apéritifs

Sangria Maison (Spécialité Maison)	8.00€
Cocktail Maison aux fruits frais (Spécialité Maison)	8.00€
Pina Colada (Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco)	9.00€
Spritz (Aperol et Cava)	8.00€
Bramble (Gin, crème du mur, jus de citron et sirop de canne)	9.00€
Hugo (Cava, liqueur de sureau)	9.00€
Margarita	9.00€
Amarretto Sunrise (Amarretto, grenadine et jus d'orange)	9.00€
Maxx (Amarretto, cava, menthe et jus de citron)	9.00€
Manhattan (Whisky, vermouth rouge, angustora bitter)	10.00€
Mojito	8.00€
Lillet elderflower (lillet, sirop de sureau, tonic, citron vert et menthe)	8.00€
Cointreau Mulé (jus de citron, cointreau, ginger beer)	8.00€
Pink Army (jus de citron, gin, sirop d'orgeat et schwepps hibiscus)	8.00€
Gin breeze pink tonic hibiscus ou pinkpepper	8.00€
Lizgin tonic hibiscus ou pinkpepper	10.00€
Monkey47 tonic pinkpepper	10.00€
Martini Royale	9.00€
Gancia	5.00€
Cynar	5.00€
Muscat de Beaume de Venise	6.00€
Martini Rosso ou Bianco	6.00€
Rosso Antico	6.00€
Campari + soft	7.00€
Pisang +soft	7.00€
Flûte de Cava	5.00€
Porto Rouge ou Blanc	5.00€
Porto 10 ans d'Age	7.50€
Porto 20 ans d'Age	10.00€
Picon on the rocks	5.00€
Picon vin blanc	8.00€
Picon bière	6.50€
Kir	5.00€

Bièrre au fût

Jupilèr 30cl _____	3.20€
Jupilèr 50cl _____	4.80€
Scotch 25cl _____	3.20€
Scotch 50cl _____	6.00€
Leffe blondè 33cl (Bièrre d'Abbaye) _____	4.30€
Triple Karmèlièt aux 3 grains _____	4.80€
Tripick 6° « Bièrre liégeoisè » _____	4.80€
Mazout (Bièrre & Coea) / Panachè (Bièrre & Limonadè) / Tango (Bièrre & Grenadinè) _____	3.80€

Bièrres Belges blondes

Duvèl 33cl _____	4.90€
Triple de Val Dizu 33cl 9° (Bièrre d'Abbaye) _____	4.90€
Leffe Triple 33cl (Bièrre d'Abbaye) _____	5.60€
Triple Marèdsous 33cl 10° (Bièrre d'Abbaye) _____	6.20€
Hoggaardènn blanchè 25cl _____	2.80€
Grimbèrgèn 33cl 6.7° (Bièrre d'Abbaye) _____	4.90€
Omèr Blonde Traditionnèllè 33cl 8° _____	4.90€
Bèstiale « Bièrre liégeoisè » _____	5.20€
Smash 33cl « Bièrre liégeoisè » _____	4.90€
Bèlgicus Gold 33cl « Bièrre liégeoisè » _____	4.90€
Curtius 37.5cl « Bièrre liégeoisè » _____	6.00€
La Chouffe _____	4.90€
Leffe Blonde 0% _____	4.30€
Jupilèr 0% _____	2.60€

Bièrres Belges ambrées

Rodènbach 25cl _____	3.80€
----------------------	-------

Bières Belges brunes

Belgicus DarkCoal 33cl « Bière liégeoise »	4.90€
Val Dizu 33cl 8° (Bière d'Abbaye)	4.90€
Leffe brune 33cl 6.5° (Bière d'Abbaye)	4.90€
Kwak 33cl 8°	4.90€
Kastel 33cl	4.90€

Bières Belges Trappistes

Rochfort 33cl 10°	6.20€
Westmalle Triple 33cl 9.5°	5.80€
Orval 33cl 6.2°	5.80€
Chimay Bière 33cl 9°	5.80€

Bières Belges Fruitées

Guze nature 37.5cl	5.00€
Guze framboise 37.5cl	6.00€
Kriek 25cl	3.80€
Pêcheresse 25cl	3.80€
Hozgaarden Rosée	3.80€
Kastel Rouge 33cl	4.90€
Leffe Ruby 33cl	4.90€
Chouffe Cherry	4.90€

Bières étrangères

Carlsberg 25cl	3.80€
Corona 33cl	4.50€

Jus de fruits bouteille / Fruit juice bottle

Tomate / Multifruit / Pomme / Pomme-cerise / Ananas / Pêche / Fraise / Orange / Pamplemousse 2.80€

Jus de fruits pressés / Pressed juice

Orange	4.50€
--------	-------

Liqueurs

Grand Marnier _____	6.00€
Chartreuse Verte _____	6.00€
Cointreau _____	6.00€
Amaro Averna _____	6.00€
Amarzto _____	6.00€
Baileys _____	6.00€
Sambucca _____	6.00€
Drambuie 40° _____	6.00€

Suppléments :

Sirup de grenadine / menthe / cassis _____	0.60€
Coca / Soda / Jus d'orange _____	2.00€

Notre sélection de Whiskey d'exception

Belgian Owl _____	15.00€
Glensiddich Single Malt 12 ans _____	8.50€
Glendevron 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€
Glennmorangie 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)

Verrre 4.00€ Pichet ¼ 7.80€ Pichet ½ 15.00€ Boutzille 22.00€

Demandez notre carte des vins pour plus des choix

Cocktails de boissons Chaudes / Hot Drink Cocktails

Vin chaud (cannelle, clous de girofle et orange) _____	4.50€
Vin chaud & Amaretto _____	8.00€
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 _____	2.50€
Espresso décaféiné _____	2.60€
Cappuccino _____	3.00€
Café macchiato _____	3.00€
Céramique chaud (chocolat chaud) _____	3.00€
Chocolat viennois (chocolat chaud & chantilly) _____	3.50€
Thé Rombouts _____	3.20€
(English breakfast, Earl Grey, Vert, Pure Lemon, Roschip, Linden, Tropical Fruit, Menthe, Camomille, Darjeeling)	

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) _____	6.00€
Gin (Bombay Sapphire) _____	8.00€
Gin Elderflower – Belge _____	8.00€
Gin Raspberry – Belge _____	8.00€
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 _____	10.00€
Gèwurztraminer d'Alsacè _____	8.50€
Grappa Invecchia 12ans _____	6.00€
Havana Club (Rhum Brun) _____	6.00€
Diplomatico (Rèsèrva exclusivè) _____	10.00€
Shack Red Spicèd (Rhum Brun Belge) _____	8.00€

Tout plat unique partagè sèra majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Servicè et TVA Compris

Entrées chaudes / Warm starters

Scampis à l'ail (n°2, n°7) _____	16.00€
Scampi with fresh garlic	
Scampis crème ail (n°2, n°7) _____	18.00€
Garlic cream scampi	
Cuissés de grenouilles à l'ail (n°7) _____	16.00€
Frog legs with fresh garlic	
Cuissés de grenouilles crème ail (n°7) _____	18.00€
Frog's legs garlic cream	
Les 6 escargots de Bourgogne à l'ail (n°7, n°14) _____	17.00€
The 6 bourgogne snails with fresh garlic	
Fondue au parmesan (n°1, n°3, n°7) _____	10.00€
Parmesan cheese fondue	
Croquettes de crevettes grillées (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____	15.00€
Shrimp croquettes and roasted almonds	
Croquettes de volaille et sa sauce tomate (n°1, n°3, n°7) _____	13.00€
Chicken croquette and tomato sauce	
Duo de croquettes (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) (Choix de deux croquettes) _____	14.00€
Duo of croquettes	
Trio de croquettes (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) (Fondue, volaille, crevettes) _____	19.00€
Trio of croquettes	

Entrées froides / Cold starters

Salade tomate mozzarella, roquette, basilic (en saison uniquement) (n°7) _____	13.00€
Mozzarella tomato salad with arugula and basil	
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	

Tout unique plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p
All shared dish will be increased by 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Petite restauration / Snacks

Croque-Monsieur avzê crudités (n°1, n°7) _____	10.00€
Croque-Monsieur with vegetables	
Croque-Madame avzê crudités (n°1, n°7) _____	12.00€
Croque-Madame with vegetables	
Toasts Cannibal avzê crudités (n°1, n°3, n°10) _____	10.00€
Beef tartare toast with vegetables (raw meat)	
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 jambon ou/et fromage, frites et salade (n°3, n°7) _____	14.00€
Omelette ham or/and cheese	

Couscous

Couscous Volaille _____	18.00€
Aiguillette de volaille Poultry aiguillette	
Couscous côte d'agneaux _____	26.00€
Couscous lamb chops	
Couscous brochette de boeuf _____	26.00€
Couscous beef skewer	

Plats mijotés façon grand-mère / Stewed dishes « Grand-mère »

Carbonnade de boeuf à la bière de Chimay et sirop de Liège (n°7, n°9) (servie en cocotte) _____	21.00€
Beef stew with Trappist beer from Chimay and Liège syrup (served in a casserole)	
Blanquette de veau printanière (servie en cocotte) (n°7, n°9) _____	21.00€
Blanquette of spring veal (served in a casserole)	
Vol au vent et sa bouchée (salade et frites) (n°1, n°3, n°7) _____	16.00€
Chicken, mushrooms, cream and french fries	
Osso bucco de veau à la milanaise +/- 300gr (sauce tomate, légumes, tagliatelles) (n°1, n°3, n°9) _____	23.00€
Veal osso bucco à la milanaise +/- 300gr (tomato sauce, vegetables, tagliatelle)	
Navarin d'agneau aux légumes et pommes de terre (servie en cocotte) _____	22.00€
Lamb navarin with vegetables and parsley potato	
Tête de veau Tortue et frites (servie en cocotte) (n°3) _____	20.00€
Veal head tortle and fries	

Spécialités Liégeoises / Liégzoises specialties

Boulets à la Liégeoise 2 pièces (Grand spécialité maison) (n°1, n°3, n°7, n°8, n°10) _____ 15.50€
(servi en cocotte) Meatballs à la Liégeoise 2 pièces (house specialty)

(Boulet de cristal 2008 et 2015)

Boulet à la Liégeoise 1 pièce (n°1, n°3, n°7, n°8, n°10) _____ 12.00€
Meatballs à la Liégeoise 1 pièce

Lapin à la Liégeoise (baies de genévrier, sirop de liège et pèkèt) _____ 20.00€
Rabbit à la Liégeoise (juniper berries, Liège syrup and pèkèt)

Roulades Ardennaises, (n°1, n°3, n°7, n°8) _____ 20.00€
(tomate, champignons et haricots, frites, servi en cocotte)

Pavé de bozef (250gr) à la Liégeoise, croquette de herve (n°1, n°3, n°7) _____ 26.00€
(sauce flambée au pèkèt, sirop de liège, crème, baies de genévrier, fromage de herve, frites)
Bozef steak (250gr) à la Liégeoise flambé with pèkèt, Liège syrup, cream, juniper berries, french fries)

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

Rognons à la Liégeoise (n°7) _____ 22.00€
(flambée au pèkèt, sirop de liège, crème, baies de genévrier, pommes nature, servi en cocotte)
Veal kidneys à la Liégeoise (flambé with pèkèt, Liège syrup, cream, juniper berries, with potatoes, served in a casserole)

Salade Liégeoise _____ 16.00€
(saucisse, lardons, haricots verts, pommes de terre)
Liégeoise salad (sausage, bacon, green beans, potatoes, vinaigre, served in casserole)

Côte de veau façon grand-mère _____ 26.00€
(pommes de terre, oignons grolot, lardons et champignons)
Veal cutlet « Grand-mère » (potatoes, shallots, bacon and mushrooms)

Boulets sauce provençale (n°1, n°3, n°7) (2 pièces, servi en cocotte) _____ 16.00€
Meatballs with provençal sauce and vegetables (2 pièces, served in a casserole)

Boulets sauce provençale 1 pièce (n°1, n°3, n°7) _____ 12.50€

Nos Pâtes / Our Pasta

- Tagliatelles aux scampis et crevettes grises, sauce bisque (n°1, n°2, n°3, n°7, n°9, n°14) 25.00€
Tagliatelle, with scampi and shrimps, bisque sauce
- Tagliatelles au poulet, sauce tomate, lardons et champignons (n°7) _____ 18.00€
Tagliatelle with chicken and vegetables and bacon
- Ravioloni farcis aux champignons des bois et truffes, sauce tomate (n° 1, n°3, n°7, n°9) 17.00€
(servie en cocotte) Ravioloni stuffed with wild mushrooms, tomato sauce and truffle (served in a casseroles)
- 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
- Spaghetti à la carbonara (n°1, n°3, n°7)(crème, lardons et jaune d'œuf) _____ 14.00€
Spaghetti carbonara (cream, bacon and egg yolk)
- Spaghetti bolognaise (maison) (n°1, n°3, n°9) _____ 14.00€
- Penne aux scampis, sauce tomate, champignons frais (n°1, n°2, n°3, n°7, n°9) _____ 20.00€
Penne with scampi, tomato sauce, fresh mushrooms
- Penne al arrabiata (n°1, n°3, n°4, n°9) _____ 14.00€
- Penne crème tomate gratinée à la mozzarella (n°1, n°3, n°7, n°9) _____ 13.00€
Penne tomato cream gratéed with mozzarella
- Penne quatre fromages, gratinée à la mozzarella (n°1, n°3, n°7) _____ 14.00€
Penne four cheeses, gratinated with mozzarella
- Lasagne bolognaise al Forno (gratinée) (n°1, n°3, n°7) _____ 16.00€
- 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)

Plats Végétarien / Vegetarian dishes

Couscous végétarien _____	14.00€
Vegetarian Couscous	
Omelette nature (n°3, n°7) _____	12.00€
Poêlée de Quinoa aux légumes, huile d'olives _____	15.00€
Pan-fried Quinoa with vegetables, olive oil	
Salade mixte et condiments (n°3, n°10) _____	10.00€
Mixed salad and condiments	
Mini Boulet végétarien à la liégeoise (n°1, n°3, n°6, n°7, n°8) _____	15.00€
Préparation végétarienne à base de soja	
Mini Boulet végétarien à la provençale (n°1, n°3, n°6, n°7, n°8) _____	16.00€
Préparation végétarienne à base de soja	

Nos salades / Our salads

Salade César (aiguillettes de volaille et salade) (n°1, n°3, n°4, n°10) _____	15.00€
Caesar salad (chicken breast and salad)	
Salade Américaine (volaille, maïs, ananas, cerneaux de noix, œuf dur) (n°3, n°8, n°10) _____	16.00€
American salad (poultry corn, annas, walnut kernel, boiled egg)	
Salade tiède Dijonnaise (volaille, sauce moutarde) (n°3 n°7, n°10) _____	16.00€
Warm Dijonnaise salad (poultry,)	
Salade Niçoise (thon, anchois, haricots verts, olives, pdt) (n°3, n°4, n°10) _____	16.00€
Salade Niçoise (tuna, anchovies, green beans,)	
Salade de thon et pommes frites (n°3, n°4, n°10) _____	15.00€
Tuna salad and french fries	
Tomate crêpéttes grises de la mer du nord (n°2, n°3, n°8, n°10) _____	23.00€
Fresh gray shrimps & tomato from the North Sea	
Salade de crevettes grises et pommes frites (n°3, n°4, n°10) _____	20.00€
Gray shrimp salad and french fries	
Salade Follé de scampis (scampis poelés, poivrons mix, crevettes grises) (n°2, n°3, n°7, n°10) _____	22.00€
Scampi salad (grilled scampi, mixed peppers, shrimp)	
Salade mixte et petit chèvre au miel lardé, pomme granny (n°1, n°3, n°7, n°10) _____	15.00€
Warm goat cheese and toast on a salad next	

Nos viandes de 1^{er} choix / Our meats

Pavé de boeuf (BBB) +/- 250gr, nature (n°3, n°10) (salade et frites) _____	20.00€
Bœuf steak (BBB) +/- 250gr (salad and French fries)	
Brochette de boeuf (BBB) 250gr, nature (n°3, n°10) (salade et frites) _____	21.00€
Skewered beef (BBB) 250gr, (salad and french fries)	
L'entrécôte Irlandaise +/- 330gr, salade et frites (n°3, n°10) _____	29.00€
Irish entrecote +/- 330gr, salad and french fries	
L'entrécôte Ecossaise +/- 330gr, salade et frites (n°3, n°10) (Black Angus) _____	35.00€
Scottish entrecote +/- 330gr, salad and french fries	
Filet américain garni préparé minute, frites et salade (n°3, n°10) _____	19.00€
Beef-tartare on the go, fries and salad (raw meat)	
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	
La vrai belle escalope de veau, tagliatelles (n°1, n°3, n°10) (+/- 220gr) _____	19.00€
Veal escalope, salad, tagliatelle	
Côte d'agneau grillée, beurre d'ail et ses garnitures du jour (n°1, n°7) _____	22.00€
Grilled lamb chops with vegetables	
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	
Jambonneaux à la dijonnaise ou béarnaise, frites et salade (n°1, n°3, n°7, n°10) _____	20.00€
Roasted knuckles of ham « à la Dijonnaise or béarnaise », fries and salad	
Spare Ribs marinée, deux sauces, salade et frites _____	20.00€
Spare Ribs, two sauces, salad and french fries	
Suppléments sauce: champignons crème, poivre vert, roquefort, béarnaise 3.00€ (n°3, n°7, n°9, n°10)	

Nos poissons frais / Fish dishes

Traite mœunière aux amandes , pommes naturees et garniture du jour (n°1 n°4, n°7, n°8,) 19.00€
Trout mœunière with almonds, boiled potatoes and warm vegetables

La belle sole mœunière 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) mœunière, boiled potatoes and warm vegetables

Fillet de saumon Norvœgien, bœarnaise et sa garniture du jour (n°1, n°3, n°4, n°7, n°9,) 21.00€
Norvœgian salmon fillet (warm vegetables, boiled potatoes and bœarnaise sauce) /

Supplœments au choix / Optional 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€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Moules fraîches / Fresh mussels

En saison / Only in season

Nature, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	23.00€
Nature, vegetables and fries	
Au vin blanc d'Alsace, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	25.00€
Alsatian white wine, vegetables and fries	
Avec l'ail frais et crème, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	25.00€
With fresh garlic and cream, vegetables and fries	
Avec la bière de l'Abbaye de Leffe, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	26.00€
With beer of the Abbey of Leffe, vegetables and fries	
Avec la provençale, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	26.00€
Provençal, tomato, vegetables and fries	
Au curry et crème légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	25.00€
Curry and cream vegetables and french fries	
Ardennaise, lardons, champignons, crème, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	26.00€
Ardennes, bacon, mushrooms, vegetables and fries	
Avec la biègeois, baies de genévrier, poulet, crème, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	28.00€
Avec la biègeois, juniper berries, poulet, cream, vegetables and fries	
Avec la bière Trappiste d'Orval, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	30.00€
Trappiste d'Orval beer, vegetables and fries	

Tout plat unique 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

Nos desserts

Dame blanche (n°3, n°7, n°8) _____	7.50€
Le véritable café Liégeois (n°3, n°7, n°8) _____	8.50€
Coupez Brésilienne (n°3, n°7, n°8) _____	7.50€
Coupez fraises (en saison) (n°3, n°7, n°8) _____	8.50€
Colonel (sorbet au citron, vodka) _____	7.50€
Crème brûlée maison (n°3, n°7, n°8) _____	7.50€
Tiramisu maison (n°3, n°7, n°8) _____	7.50€
Mousse au chocolat maison (n°3, n°7) _____	7.50€
Tarte pommes-amandes flambée au calvados (n°3, n°7, n°8) _____	8.50€
Mozzelleux au chocolat (n°3, n°7, n°8) _____	8.50€
Crêpe au sucre ou cassonade (n°3, n°7) _____	6.00€
Crêpe flambée au calvados (n°3, n°7) _____	8.50€
Crêpe Mikado (n°3, n°7, n°8) _____	8.50€
Crêpe au chocolat (n°3, n°7) _____	6.00€
Crêpe aux fraises (en saison) (n°3, n°7) _____	8.50€
La vraie gaufre de Liège (n°3, n°7) _____	6.00€
Sabayon (pour 2 personnes) (n°3) _____	20.00€

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