

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 de Wallonie) – 4000 – Liège

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

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

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 nouvelles et radicales transformations.

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 premiers 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 (Spécialité Maison) _____	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 _____	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€
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 _____	2.20€
Jupilèr 33cl _____	2.90€
Jupilèr 50cl _____	4.40€
Curtius 25cl « Bièrre lièggoisè » _____	4.00€
Curtius 50cl « Bièrre lièggoisè » _____	8.00€
Scotch 25cl _____	3.00€
Scotch 50cl _____	6.00€
Lèffe blondè 33cl (Bièrre d'Àbbayè) _____	3.80€
Hozgaardzn blanchè 25cl _____	2.60€

Mazout (Bièrre & Coea) / Panachè (Bièrre & Limonadè) / Tango (Bièrre & Grènadinè) 2.60€

Bièrres Belges blondes

Duvèl 33cl _____	4.50€
Cingy blondè 25cl _____	3.50€
Triplè de Val Dizu 33cl 9° (Bièrre d'Àbbayè) _____	4.50€
Lèffe Triplè 33cl (Bièrre d'Àbbayè) _____	5.50€
Lèffe Royale 33cl 7.5° (Bièrre d'Àbbayè) _____	6.00€
Triplè Marèdsous 33cl 10° (Bièrre d'Àbbayè) _____	6.00€
Hozgaardzn grand Cru 33cl 8.7° _____	5.00€
Hozgaardzn Julius 33cl 8.5° _____	5.00€
Triplè Karmèlièt aux 3 grains _____	4.50€
Grimbergèn 33cl 6.7° (Bièrre d'Àbbayè) _____	4.50€
Omèr Blondè Traditionnèllè 33cl 8° _____	4.50€
Bèstiale « Bièrre lièggoisè » _____	5.00€
Smash « Bièrre lièggoisè » _____	4.50€
La Chouffe _____	4.50€

Bièrres Belges ambrées

Rodènbach 25cl _____	3.50€
Lèffe Radizusè 33cl 10° (Bièrre d'Àbbayè) _____	5.50€

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Bières Belges 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€
Kastèl 33cl _____	4.50€
LèFort brune Traditionnelle 33cl 8.5° _____	4.50€

Bières Belges 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 Belges Fruitées

Guze nature 37.5cl _____	5.00€
Guze framboise 37.5cl _____	6.00€
Kriek 25cl _____	3.50€
Pèchèrssè 25cl _____	3.50€
Hoggaardèn Rosè 25cl _____	3.50€

Bières étrangères

Carlsberg 25cl _____	3.50€
Scotch Gordon 33cl _____	4.50€
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€
Ricqlzs _____	3.00€
Fuzz Tza _____	2.50€
Fuzz Tza Grzen _____	2.50€
Fuzz Tza Peach _____	2.50€
Liégzois (orange & grenading) _____	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€
Cézémz froid _____	2.60€
Lait froid _____	2.60€

Jus dz fruits bouteillz / Fruit juicez bottle

Tomatz / Multifruit / Pommez / Pommez-czrisz / Ananas / Pzhez / Fraisz / Orangz / Pamplzmous 2.60€

Jus dz fruits przsszs / Przsszd juicez

Orange _____	4.50€
Citron _____	5.00€

Liqueurs

Fraiszs des Bois _____	5.00€
Grand Marnier _____	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 de grenadine / menthe / cassis _____	1.00€
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€

Nos vins de la mise à la propriété en Languedoc

Blanc - Rosé - Rouge

(Chardonnay, Merlot)

Verrre 3.60€

Pichet ¼ 7.20€

Pichet ½ 14.40€

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 (Mare de Gewurztraminer) _____	10.00€
Irish coffee _____	8.00€
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) _____	6.00€
Le vraie café normand (Calvados flambé & chantilly) _____	10.00€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso _____	2.20€
Espresso décaféiné _____	2.30€
Cappuccino _____	2.60€
Lait russe (café macchiato) _____	2.60€
Céramel chaud (chocolat chaud) _____	2.60€
Chocolat viennois (chocolat chaud & chantilly) _____	2.90€
Thé (nature, fruits rouges, 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

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€
Àbricot Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Kirsch Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Mirabèlle Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
J&B _____	5.00€
Johnnie Walker Rød Label _____	5.00€
Bourbon Four Roses _____	6.00€
Cognac Courvoisier _____	6.00€
Calvados _____	6.00€
Àrmagnac _____	6.00€
Mare de Bourgogne _____	8.50€
Gewurztraminer d'Alsace _____	8.50€
Mare de Champagne _____	8.50€
Grappa invèchia 12ans _____	5.00€
Rhum (Havana Club 3ans d'agè) _____	5.00€
Diplomatico (Rèsèrva exclusivè) _____	10.00€

Tout plat partagè sèra majorè 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

Poêlée de gambas citron et poivre vert (n°2, n°3, n°10) _____ 24.00€

Pan-fried shrimp flambéd with calvados and mixed salad / Panshotel van gambas geflambéerd met calvados met gemengde sla / Pfannengericht von gambas flambiert mit calvados mit gemischtem salat

Cuissés de grenouilles à l'ail (n°7,) _____ 16.00€
Frog legs with fresh garlic / Rikkerpoten met verse knoflook / Froeschsehenkél mit frischem Knoblauch

Cuissés de grenouilles crème ail (n°7) _____ 18.00€
Frogs legs garlic cream / Rikkers benen knoflookcrème / Froeschsehenkél Knoblauchcrème

Lés 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 Burgundersehnecken mit frischem Knoblauch

Fondue au parmesan (n°1, n°3, n°7) _____ 10.00€
Parmesan cheese fondue / Parmezaanse kaasfondue / Parmesan-Fondue

Croquettes de crevettes grises et amandes grillées (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____ 15.00€

Shrimp croquettes and roasted almonds / Garnakroketter en geroosterde amandelen / Gegrillte Krabbenkroketter und geröstete Mandeln

Croquette de volaille et sa sauce tomate (n°1, n°3, n°7) _____ 12.50€
Chicken croquette and tomato sauce / Kippenkroket en tomatensaus / Hühnerkroquette und Tomatensauce

Duo de croquettes (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____ 14.00€
Duo of croquettes / Duo van kroketten / Kroketter-Duo

Trio de croquettes (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____ 19.00€
Trio of croquette / Trio van kroket / Trio von Krokette

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Petite restauration / Snacks

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

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

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

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

Toasts Cannibal avzec erudités (n°1, n°3, n°10) _____ 10.00€

Beef tartare toastz with erudités (raw meat) / Toast met americain an rauwkost / Rind tartar mit rohkost

Omzeltte maison, fritz (n°3, n°7) _____ 15.00€

(3 œufs, tomatz, oignons ,pomme dz terre, lardons)

Omzeltte maison, fritz and salad(3 eggs, tomato, mushrooms, bacon, shallots) / Omzeltte maison, fritz en saladz (3 eieren, tomaat, champignons, bacon, sjalotten) / Hausgemachtes Omzeltt, fritz und Salat(3 Eier, Tomaten, Pilz, Speck, Schalotten)

Omzeltte jambon ou fromage, fritz et saladz (n°3, n°7) _____ 14.00€

Ham and cheese omzeltte / Ham en kaasomzelt / Schinken-Käse-Omzeltte

Omzeltte nature _____ 12.00€

Fricassz à la Liegzoisz (n°3)(3 œufs, saucisz dz campagne, et tranchez dz lard) 17.00€

Fricassz à la Liegzoisz (3 eggs, country sausage, and slice of bacon) / Fricassz à la Liegzoisz (3 eieren, worst van het land en plakje spek) / Fricassz à la Liegzoisz (3 Eier, Landwurst und Speckschibz)

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

Quichz lorraine _____ 12.00€

Quichz poirzau lardons _____ 13.00€

Leek and bacon quichz / Prei en spek quichz / Lauch und Speckquichz

Quichz saumon brocolis _____ 15.00€

Broccoli salmon quichz / Broccoli zalm quichz / Broccoli-Lachs-Quichz

Quichz légumz du sud _____ 14.00€

Southern vegetable quichz / Zuidelijke plantaardige quichz / Südliche Gemüsequichz

Plats mijotés façon grand-mère / Stewed dishes « Grand-mère » / Gestoofde gerechten « Grand-mère » / Gerichtje « 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 kalfsvlees (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 / Kip, champignons, room en frites / Hähnchen
Pilze, Sahne und frites

Osso bucco de veau à la milanaise +/-300gr(sauce tomate, légumes, tagliatelles) _____ 22.00€
(n°1, n°3, n°9)

Veal osso bucco à la milanaise +/- 300gr(tomato sauce, vegetables, tagliatelle) / Kalfsvlees
bucco met milanaise +/- 300gr(tomatensaus, groenten, tagliatelle) / Kalb Osso Bucco mit
Milanaise +/- 300gr (Tomatensauce, Gemüse, Tagliatelle)

Navarin d'agneau aux légumes et pommes de terre persillées _____ 21.00€

Lamb navarin with vegetables and parsley potato / Lam navarin met groenten en peterselie-
aardappelen / Lamm Navarin mit Gemüse und Petersilienkartoffel

Tête de veau Tortue et frites _____ 19.00€

Veal head turtle and fries / Kalfssoepshildpad en patat / Kalbskopf Schildkröte und Pommes Frites

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

Boulets à la Liégeoise 2 pièces (Grande spécialité maison) (n°1, n°3, n°7, n°8) _____ 14.00€
(serviz en cocotte) Meatballs à la Liégeoise 2 pièces (house specialty)/Gehaktballen à la Liégeoise 2 stuks / (Geweldig specialiteit van het huis) Fleischküchle 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 / Fleischküchle à la Liégeoise 1 Stück (Große Hausspezialität)

Lapin à la Liégeoise (baies de genévrier, sirop de liège et pêkèt) _____ 19.00€
Rabbit à la Liégeoise (juniper berries, Liégge syrup and pêkèt) / Rabbit à la Liégeoise (jeneverbessen, kurkentroop en pêkèt) / Kaninehen 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, servies 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, served in einer Kasserolle)

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

Salade tiède aux lardons, œuf poché et croûtons (n°1, n°3 n°7) (mélange de salade) _____ 14.00€
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€
(flambé au pêkèt, sirop de liège, crème, baies de genévrier, pommes naturees, servis en cocotte)
Veal kidneys à la Liégeoise (flambé with pêkèt, Liégge syrup, cream, juniper berries, with potatoes, served in a casserole) / Kalfsnierjes à la Liégeoise geflambéerd met pêkèt, kurkstroop, room, jeneverbessen, aardappel, geserveerd in een braadpan) / Kalbsnieren à la Liégeoise

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Spécialités Liégeoises / Liégeois specialities / Liégeois specialiteiten / Lüttlicher Spezialitäten

Salade Liégeoise _____ 15.00€

(saucisse, lardons, haricots verts, pommes de terre, servié en cocotte)

Liégeois salad (sausage, bacon, green beans, potatoes, vinaigret, served in casserole)

Luikse saladé (Worst, spek, bonen, aardappelen, geserveerd in pot) Liégeois Salat (Wurst, Speck, grünz, Bohnen, Kartoffeln, in Kasserollen serviert)

Côte de veau façon grand-mère (n°7) _____ 25.00€

(pommes de terre, oignons grolot, 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 provençale (n°1, n°3, n°7) (2 pièces, servié en cocotte) _____ 15.00€

Meatballs with tomato sauce and vegetables (2 pièces, served in a casserole) / Gehaktballen

tomatensaus en groenten (2 stuks, geserveerd in braadpan) / Fleischkßz mit Tomatensauce

und Gemüse (2 stück, serviert in ein kasserolle)

Suppléments au choix / Optional extras / Optionzle 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 _____ 5.00€

La portion de pommes-frites _____ 3.50€

Gratin dauphinois _____ 5.00€

Purée de pommes de terre _____ 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 Pâtés / Our Pasta / Onze pasta / Unsere Pasta

Tagliatelle, aux scampis et crevettes grises, sauce bisque (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

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 Kasserolle)

Ravioloni farcis aux champignons des bois, sauce tomate et truffe (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 casserole) / Ravioloni gevuld met bosehampignons, 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 / Krabtravioloni met krabstensaus
en verse champignons / Hummer Ravioloni mit Hummersauce und frischen Pilzen

Tortelloni farcis à la viande, flambés au calvados (n°1, n°3, n°7) _____ 16.00€
(crème tomate et champignons frais, servis en cocotte)
Ravioli stuffed with meat, flambéed with calvados (tomato cream and fresh mushrooms,
served in a casserole) / Ravioli gevuld met vlees, geflambeerd 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 gratinée à la mozzarella (n°1, n°3, n°7, n°9) _____ 13.00€
Rigatoni tomato cream grated 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) _____ 13.00€
Rigatoni four cheeses, gratinated with mozzarella / Rigatoni vier kazen, gegratineerd met
mozzarella / Rigatoni vier Käse, überbacken mit Mozzarella

Rigatoni aux légumes et sauce tomate (n°1, n°3, n°9) _____ 13.00€
Rigatoni with spring vegetables and aromatic herbs / Rigatoni met lentegroenten en
aromatische kruiden / Rigatoni mit Frühlingsgemüse und aromatischen Kräutern

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, saucez tomaté, champignons frais et basilic frais _____ 20.00€
(n°1, n°2, n°3, n°7, n°9)

Rigatoni with scampi, tomato saucez, frèsh mushrooms and basil (servèd in a cassèrolè) /
Rigatoni mèt scampi, tomatensaus, versè champignons en basilicum (gèservèrd in èn
braadpan) / Rigatoni mit Scampi, tomatensaucez, frischèn champignons und basilikum (
serviert in èinèr kassèrollè)

Rigatoni al arrabiata (n°1, n°3, n°4, n°9) _____ 13.00€

Spaghètti à la carbonara (n°1, n°3, n°7)(erèmè, lardons, échalotès et jaunè d'œuf) __ 13.00€

Spaghètti carbonara (erèam, bacon, shallots and ègg yolk) / Spaghètti mèt carbonara (room,
spèk, sjalottèn en èigèl) / Spaghètti mit Carbonara (Sahnè, Spèk, Schalottèn und Èigèlb)

Spaghètti bolognaisè (maison) (n°1, n°3, n°9) _____ 13.00€

Lasagnè bolognaisè al Forno (gratinèès) (n°1, n°3, n°7) _____ 14.00€
(gratinatèd) / (gègratinèrd) / (gratinièrt)

Cannèlloni au saumon fumé et épinards (gratinèès)(n°1, n°3, n°4, n°7) _____ 15.00€

Cannèlloni with smokèd salmon and ricotta (au gratin) / Cannèlloni mèt gèrooktè zalm en
ricotta (gègratinèrd) / Cannèlloni mit gèràuchèrtèm Lachs und Ricotta (gratinièrt)

Tout plat partagè sèra majoré dè 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris

Nos salades / Our salads / Onze salades / Salatze

Salade César (aiguillettes de volaille et salade) (n°1, n°3, n°10) _____ 14.00€
Caesar salad (chicken breast and salad) / Caesar salad (kipfilet en salade) / Caesar Salat (Flähnehenbrust und Salat)

Salade Américaine (volaille maïs, ananas, cerneaux de noix, œuf dur) _____ 16.00€
American salad (poultry corn, annas, walnut kernel, boiled egg) / Amerikaanse salade (maïs van pluimvee, annas, walnotenpit, gekookt ei) / Amerikanischer Salat (Geeflügel Mais, Ananas, Walnusskerne, gekochtes Ei)

Salade Niçoise (thon, anchois, haricots verts, olives, pdt) (n°3, n°4, n°11) _____ 16.00€
Salade Niçoise (tuna, anchovies, green beans,) / Salade Niçoise (tonijn, ansjovis, sperziebonen, ...) / Salade Niçoise (Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen,)

Salade de thon et pommes frites (n°3, n°4, n°10) _____ 13.50€
Tuna salad and french fries / Tonijnsalade en fritjes / Thunfischsalat und Pommes Frites

Tomate crêpéttes grises de la mer du nord (n°2, n°3, n°8, n°10) _____ 22.00€
Fresh gray shrimps tomato from the North Sea / Verse grijze garnalentomaat uit de Noordzee / Frische graue Garnelen Tomate aus der Nordsee

Salade de crêpéttes grises et pommes frites (n°3, n°4, n°10) _____ 19.00€
Gray shrimp salad and french fries / Grijze garnalensalade en fritjes / Gray Shrimps Salat und Pommes frites

Salade Folle de scampis(scampis poivrés, poivrons mix, crêpéttes grises)(n°2, n°3, n°7, n°10) 19.00€
Scampi salad (grilled scampi, mixed peppers, shrimp Scampisalade (gegrilde scampi, gemengde pepers, garnalen) / Scampi-Salat (gegrillte Scampi, gemischte Paprika, Shrimps)

Salade mixte et petit chèvre au miel lardé, pomme granny (n°1, n°3, n°7, n°10) _____ 13.00€
Warm goat cheese and toast on a salad nest / Warme geitenkaas en toast op een salade-nest / Warmer Ziegenkäse und Toast auf einem Salat Nest

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux parmesan (n°7, n°10, n°11) _____ 16.00€
Beef carpaccio with sesame oil / Rundrearpaccio met sesamolij / Carpaccio vom Rind mit Sesamol

L'assiette de saumon fumé avec ses toasts, petite vodka (n°1, n°3, n°4, n°10) _____ 24.00€
The plate of smoked salmon with its toast, small vodka / De plaat van gerookte zalm met zijn toast, kleine wodka / Der Teller mit geräuchertem Lachs mit seiner Toast, kleinen Wodka

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

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°1, n°3, n°10) (salade et frites) _____ 17.00€

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 nature, (Salat und Pommes Frites, Bratapfel, Tagliatelle oder Rösti)

Brochette de boeuf (BBB) 250gr, nature (n°10) (salade et frites) _____ 18.50€

Skewered beef (BBB) 250gr, (salad and fries) / Brochette van rundvlees (BBB) 250gr, (salade en frieten) / Rinderspiëß (BBB) 250gr, Natur, (Salat und Pommes)

L'entrecôte (BBB) +/- 330gr, salade et frites (n°10) _____ 26.00€

Entrecôte (BBB) +/- 330gr, salad and fries / Entrecôte (BBB) +/- 330gr, salade en friet / Entrecôte (BBB) +/- 330gr, Salat und Pommes

Filet pur de boeuf (BBB) 250 gr, nature (salade et frite) _____ 26.00€

Beef tenderloin (BBB) 250 gr, nature Runderhaas (BBB) 250 gr, de natuur / Rinderfilet (BBB) 250 gr, natur

Filet américain garni préparé minuté, 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 / Kalfsgchakt met scampi, champignons en tagliatelle / Kalbskotlet 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 echte mooie kalfsleij, salade, aardappelen of tagliatelle / Das echte Kalbsnitzel, Apfelsalat oder Tagliatelle

Côte d'agneau grillée, beurre d'ail et ses garnitures du jour (n°7) _____ 21.00€

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

Filet d'agneau en croûte jus d'agneau au romarin et ses garnitures du jour _____ 29.00€

(n°1, n°7, n°10) Filet of lamb with rosemary (and its garnishes of the day) / Lamsfilet met rozemarijn (en zijn garnituren van de dag) / Lamsfilet mit Rosmarin (und seine Garnierungen des Tages)

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 / Eendenborst met sinaasappel saus, aardappelkroket / Entenbrust mit Orange, Kartoffelkroette

Jambonneau à la dijonnaise ou bernaïse, frites et salade (n°1, n°7, n°10) _____ 20.00€

Roasted knuckles of ham « à la Dijonnaise or bernaïse », fries and salad / Gebraden beenham « à la Dijonnaise of bernaïse », frieten en salade / Schinken Dijon oder Bernaïse, im Ofen gebraten, Pommes und Salat

Suppléments sauce: champignons crème, poivre vert, roquefort, béarnaise (n°3, n°7, n°9, n°10) 3.00€

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

Traite munière aux amandes , pommes naturees et garniture du jour (n°4, n°7, n°8,) __ 18.00€

Trout menuiere with almonds, boiled potatoes and warm vegetables / Forel menuiere met amanden, natuur aardappelen en warme groenten / Forel menuiere met amanden, natuur aardappelen en warme gr

La belle sole munière de la mer du nord(+/-400), et ses garnitures du jour(n°4 n°7) prix du jour

The beautiful sole of the North Sea (+/- 400gr) menuiere, boiled potatoes and warm vegetables
De prachtige tong van de Noordzee (+/- 400gr), menuiere, aardappels en warme groenten /
Die schöne Seezunge 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 bearnaise saus) / Norwegisches
Lachsfilet (scharfes Gemüse, Wildapfel oder Tagliatelle und Sauce Béarnaise)

Lotte aux poireaux et crème (n°7) _____ 22.00€

Monkfish with leeks and cream / Zeeduivel met prei en room / Seezeufel mit lauch und sahn

Poêlée de gambas et légumes au citron et poivre vert, pommes naturees ou frites _____ 24.00€

(n°2, n°3, n°10)

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

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, 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

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

A la Liégeoise, juniper berries, poulet, cream, vegetables and fries / A la Liégeoise, jenzverbessen, poulet, room, groenten en frietjes / A la Liégeoise, Wacholderbeeren, Poulet, 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

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

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€
Mozzarella 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, fruits frais _____	8.00€
Assiette de fromage assortie _____	10.00€

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

www.brasserie-aupointdevue.be

Service et TVA Compris