

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 de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00 en semaine
Samèdi et Dimanchè
Non-stop de
12h00 à 22h00

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 premiers vicinaux Liège-Seraing.

Apéritifs sans alcool / Alcohol-free aperitifs

Crodino _____	4.00€
Ricard sans alcool 2cl _____	4.00€
Bitter Funny _____	4.00€
Mojito sans alcool _____	4.00€
Pisang sans alcool _____	4.00€

Apéritifs

Sangria Maison (<i>Spécialité Maison</i>) _____	7.00€
Mojito _____	8.00€
Bloody Mary _____	8.00€
Margarita _____	8.00€
Cocktail Maison aux fruits frais _____	8.00€
Spritz (Aperol et Prosecco) _____	7.50€
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 _____	2.50€
Jupilèr 33cl _____	3.20€
Jupilèr 50cl _____	4.80€
Curtius 25cl « Bièrre liègeoise » _____	4.00€
Curtius 50cl « Bièrre liègeoise » _____	8.00€
Scotch 25cl _____	3.20€
Scotch 50cl _____	6.00€
Leffe blonde 33cl (Bièrre d'Abbaye) _____	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€
Triple de Val Dizu 33cl 9° (Bièrre d'Abbaye) _____	4.60€
Leffe Triple 33cl (Bièrre d'Abbaye) _____	5.60€
Leffe Royale 33cl 7.5° (Bièrre d'Abbaye) _____	6.20€
Triple Marédsous 33cl 10° (Bièrre d'Abbaye) _____	6.20€
Hoggaardzn grand Cru 33cl 8.7° _____	5.20€
Triple Karméliet aux 3 grains _____	4.70€
Grimberghen 33cl 6.7° (Bièrre d'Abbaye) _____	4.60€
Omer Blonde Traditionnelle 33cl 8° _____	4.70€
Bèstiale « Bièrre liègeoise » _____	5.20€
Smash « Bièrre liègeoise » _____	4.60€
La Chouffe _____	4.60€
Leffe Blonde 0% _____	4.00€
Jupilèr 0% _____	2.40€

Bièrres Belges ambrées

Rodembach 25cl _____	3.60€
Leffe Radieuse 33cl 10° (Bièrre d'Abbaye) _____	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€
Pèchèresse 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 _____	2.60€
Coca-Cola Zéro _____	2.60€
Coca-Cola Light _____	2.60€
Fanta Orange _____	2.60€
Schwzppzs Agrumzs _____	2.80€
Schwzppzs Agrumzs Zéro _____	2.80€
Schwzppzs Tonic _____	2.80€
Schwzppzs Soda _____	2.80€
Gini _____	2.80€
Canada Dry _____	2.90€
Ricqlzs _____	3.00€
Fuzz Tza _____	2.70€
Fuzz Tza Grzen _____	2.70€
Fuzz Tza Peach _____	2.70€
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€
Rzd Bull _____	5.00€

Jus de fruits bouteille / Fruit juice bottle

Tomatz / Multifruit / Pomme / Pomme-cerise / Ananas / Pêche / Fraise / Orange / Pamplemouss 2.80€

Jus de fruits pressés / Pressed juice

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€
Glénfiddisch Single Malt 12 ans _____	8.50€
Glendevéron 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)

Verrre 3.90€

Pichet ¼ 7.60€

Pichet 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 _____	2.50€
Espresso décaféiné _____	2.60€
Cappuccino _____	3.00€
Lait russe (café macchiato) _____	3.00€
Céramique chaud (chocolat chaud) _____	3.00€
Chocolat viennois (chocolat chaud & chantilly) _____	3.20€
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 (Reserva exclusiva) _____	10.00€

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Service 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€
Frogs 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	
Croquette 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)	14.00€
Duo of croquettes	
Trio de croquettes (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8)	19.00€
Trio of croquette	

Entrées froides / Cold starters

Salade tomate mozzarella, roquette, basilic (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 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 avzè crudités (n°1, n°7) _____	10.00€
Croque-Monsieur with crudités	
Croque-Madame avzè crudités (n°1, n°7) _____	12.00€
Croque-Madame with crudités	
Toasts Cannibal avzè crudités (n°1, n°3, n°10) _____	10.00€
Bœuf tartare toastè with crudités (raw meat)	
Omèlètè maison, frités (n°3, n°7) (3 œufs, tomate, oignons, champignons, lardons) _____	15.00€
Omèlètè maison, fries and salad (3 eggs, tomato, mushrooms, bacon, shallots)	
Omèlètè jambon ou fromage, frités èt saladè (n°3, n°7) _____	14.00€
Omèlètè ham or cheese	

Couscous

Couscous Volaille _____	18.00€
Aiguillette de volaille Poultry aiguillette	
Couscous côtes d'agneaux _____	25.00€
Couscous lamb chops	
Couscous brochette de bœuf _____	25.00€
Couscous beef skewer	

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

Carbonnade de bœuf à la bière de Chimay èt 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)	
Blanquette de veau printanière (servie en cocotte) (n°7, n°9) _____	20.00€
Blanquette of spring veal (served in a casserole)	
Vol au vent èt sa bouchée (salade èt frités) (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) _____	22.00€
Veal osso bucco à la milanaise +/- 300gr (tomato sauce, vegetables, tagliatelle)	
Navarin d'agneau aux légumes èt pommes de terre (servie en cocotte) _____	21.00€
Lamb navarin with vegetables and parsley potato	
Tête de veau Tortue èt frités (servie en cocotte) (n°3) _____	19.00€
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) _____ 14.00€
(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) _____ 10.00€
Meatballs à la Liégeoise 1 pièce

Lapin à la Liégeoise (baies de genévrier, sirop de liège et pèkèt) _____ 19.00€
Rabbit à la Liégeoise (juniper berries, Liège syrup and pèkèt)

Roulades Ardennaises, (n°1, n°3, n°7, n°8) _____ 19.00€
(tomate, champignons et haricots, frites, servi en cocotte)

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)

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 naturelles, servi en cocotte)
Veal kidneys à la Liégeoise (flambé with pèkèt, Liège syrup, cream, juniper berries, with potatoes, served in a casserole)

Salade Liégeoise _____ 15.00€
(saucisse, lardons, haricots verts, pommes de terre, servi en cocotte)
Liégeoise salad (sausage, bacon, green beans, potatoes, vinaigrette, served in a casserole)

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)

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

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

Nos Pâtes / Our Pasta

Tagliatelle, 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

Tagliatelle au poulet, lardons et champignons (n°7) _____ 18.00€
Tagliatelle with chicken and vegetables and bacon

Ravioloni farcis aux champignons des bois et truffe, 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
casserole)

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 gratined 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 ligéroise (n°1, n°3, n°7, n°8) _____	14.00€

Nos salades / Our salads

Salade César (aiguillettes de volaille et salade) (n°1, n°3, n°4, n°10) _____	15.00€
Cæsar 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 crêvettées 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 crêvettées grises et pommes frites (n°3, n°4, n°10) _____	20.00€
Gray shrimp salad and french fries	
Salade Folle de scampis(scampis poêlés,poivrons mix,crêvettées 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 nest	

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

Pavé de boeuf (BBB) +/- 250gr, nature (n°3, n°10) (salade et frites) _____	18.00€
Bœuf steak (BBB) +/- 250gr (salad and choice of fries, baked apple, tagliatelle or fried potatoes)	
Brochette de boeuf (BBB) 250gr, nature (n°3, n°10) (salade et frites) _____	19.00€
Skewered beef (BBB) 250gr, (salad and fries)	
L'entrécôte Irlandaise +/- 330gr, salade et frites (n°3, n°10) _____	28.00€
Irish entrecote +/- 330gr, salad and french fries	
L'entrécôte Ecossoise +/- 330gr, salade et frites (n°3, n°10) (Black Angus) _____	32.00€
Scottish entrecote +/- 330gr, salad and french fries	
Filet américain garni préparé minute, frites et salade (n°3, n°10) _____	18.00€
Bœuf-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) _____	18.00€
Veal escalope, salad, tagliatelle	
Côte d'agneau grillée, beurre d'ail et ses garnitures du jour (n°1, n°7) _____	21.00€
Grilled lamb chops with vegetables, baked potatoes	
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 bernoise, frites et salade (n°1, n°3, n°7, n°10) _____	20.00€
Roasted knuckles of ham « à la Dijonnaise or bernoise », fries and salad	
Spare Ribs marinés , 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)

Tout 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

Nos poissons frais / Fish dishes

Traite mœunière aux amandes , pommes naturees et garniture du jour (n°1 n°4, n°7, n°8,) 18.00€
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,) 20.00€
Norvœgian salmon fillet (warm vegetables, boiled potatoes or tagliatelle and bœarnaise sauce) /

Tout plat partagœ sera majorœ de 3.00€ p/p
All shared dish will be increased by 3.00€ p/p

www.brasserie-aupointdevue.be

Sœrvicœ et TVA Compris

Moules fraîches / Fresh mussels

En saison / Only in season

Nature, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	22.00€
In 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 Liégeoise, baies de genévrier, pekete, crème, légumes et frites (n°7, n°9, n°14) _____	28.00€
Avec la Liégeoise, juniper berries, pekete, 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 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€
Là 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 pommés-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, 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