

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

Apéritifs sans alcool / Alcohol-free aperitifs

Crodino _____	5.00€
Ricard sans alcool 2cl _____	5.00€
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 schwzpps hibiscus) _____	5.00€

Eaux et limonades / Waters and lemonades

Carafz d'eau (sans autre boisson) _____	2.50€
Coca-Cola Regular _____	2.70€
Coca-Cola Zéro _____	2.70€
Fanta Orange _____	2.70€
Schwzpps Agrumz _____	2.90€
Schwzpps Agrumz Zéro _____	2.90€
Schwzpps Tonic _____	2.90€
Schwzpps Soda _____	2.90€
Gini _____	2.90€
Canada Dry _____	3.00€
Ricqlz _____	3.00€
Fuzz Tz _____	2.80€
Fuzz Tz Grz _____	2.80€
Fuzz Tz Pz _____	2.80€
Liégzois (orange & grenadinz) _____	2.70€
Chaudfontainz pétillantz _____	2.60€
Chaudfontainz pétillantz 50cl _____	5.00€
Chaudfontainz pétillantz 100cl _____	7.00€
Chaudfontainz 25cl _____	2.60€
Chaudfontainz 50cl _____	5.00€
Chaudfontainz 100cl _____	6.00€
Oasis Tropical _____	2.90€
Red Bull _____	5.00€

Apéritifs

Sangria Maison (<i>Spécialité Maison</i>)	8.00€
Cocktail Maison aux fruits frais (<i>Spécialité Maison</i>)	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, erzmę du murę, jus de citron et sirop de canne)	9.00€
Hugo (Cava, liqueur de suręau)	9.00€
Margarita	9.00€
Amaretto Sunrise (Amaretto, gręnadine et jus d'orange)	9.00€
Maxx (Amaretto, cava, menthe et jus de citron)	9.00€
Manhattan (Whisky, vermouth rouge, angustora bitter)	10.00€
Mojito	8.00€
Lillet ęlderflower (lillet, sirop de suręau, tonie, citron vert et menthe)	8.00€
Cointreau Mulę (jus de citron, cointreau, ginger beer)	8.00€
Pink Army (jus de citron, gin, sirop d'orgęat et schwępps hibiscus)	8.00€
Gin breezeatęr pink tonic hibiscus ou pinkpepper	8.00€
Lięgin tonic hibiscus ou pinkpepper	10.00€
Monkey47 tonic pinkpepper	10.00€
Gin Bathtub tonic	10.00€
Martini Royale	9.00€
Cynar	5.00€
Muscat de Beaume de Venise	6.00€
Martini Rosso ou Bianco	6.00€
Campari + soft	7.00€
Pisang +soft	7.00€
Flęte de Cava	5.00€
Porto Rouge ou Blanc	5.00€
Porto 10 ans d'ęge	7.50€
Porto 20 ans d'ęge	10.00€
Picon on the rocks	5.00€
Picon vin blanc	8.00€
Picon bięre	6.50€
Kir	5.00€

Bières au fût

Jupiler 25cl _____	2.90€
Jupiler 33cl _____	3.40€
Jupiler 50cl _____	5.20€
Scotch 25cl _____	3.20€
Scotch 50cl _____	6.00€
Leffe blonde 25cl (Bière d'Abbaye) _____	4.30€
Triple Karmeliet aux 3 grains _____	4.90€
Tripick 6° 25cl « Bière liégeoise » _____	4.80€

Mazout (Bière & Coea) / Panache (Bière & Limonade) / Tango (Bière & Grenadine) 3.50€

Bières Belges blondes

Victoria _____	5.10€
Duvet 33cl _____	5.10€
Triple de Val Dizu 33cl 9° (Bière d'Abbaye) _____	5.10€
Leffe Triple 33cl (Bière d'Abbaye) _____	5.60€
Triple Marédsous 33cl 10° (Bière d'Abbaye) _____	6.20€
Hoggaardenn blanche 25cl _____	2.90€
Grimbergen 33cl 6.7° (Bière d'Abbaye) _____	5.10€
Omger Blonde Traditionnelle 33cl 8° _____	5.10€
Bestiale « Bière liégeoise » _____	5.20€
Smash 33cl « Bière liégeoise » _____	5.20€
Belgicus Gold 33cl « Bière liégeoise » _____	5.10€
Curtius 37.5cl « Bière liégeoise » _____	6.00€
La Chouffe _____	5.10€
Stella Artois _____	2.80€
Leffe Blonde 0% _____	5.00€
Jupiler 0% _____	2.90€

Bières Belges ambrées

Rodenbach 25cl _____	3.80€
----------------------	-------

Bières Belges brunes

Belgicus DarkCoal 33cl « Bière liégeoise »	5.10€
Val Dizu 33cl 8° (Bière d'Abbaye)	5.20€
Lèffe brune 33cl 6.5° (Bière d'Abbaye)	4.90€
Kwak 33cl 8°	4.90€
Kastel 33cl	5.60€

Bières Belges Trappistes

Rochfort 33cl 10°	6.40€
Westmalle Triple 33cl 9.5°	5.80€
Orval 33cl 6.2°	6.20€
Chimay Bière 33cl 9°	6.20€

Bières Belges Fruitées

Guze Belle Vue 25cl	4.00€
Guze framboise 37.5cl	6.00€
Kriek 25cl	4.10€
Pêcheresse 25cl	4.20€
Hoggaarden Rosée	4.10€
Kastel Rouge 33cl	4.90€
Lèffe Ruby 33cl	4.90€
Chouffe Cherry	4.90€
Kwak rouge	4.90€

Bières étrangères

Carlsberg 25cl	3.90€
Corona 33cl	4.50€

Jus de fruits bouteille / Fruit juice bottle

Tomate / Multifruit / Pomme / Pomme-cerise / Ananas / Pêche / Fraise / Orange / Pamplemousse 2.90€

Jus de fruits pressés / Pressed juice

Orange	5.00€
--------	-------

Liqueurs

Grand Marnier _____	6.00€
Chartreuse Verte _____	6.00€
Cointreau _____	6.00€
Amaro Averna _____	6.00€
Amarretto _____	6.00€
Baileys _____	6.00€
Sambucca _____	6.00€
Drambuie 40° _____	6.00€
Suppléments :	
Sirop 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) _____	6.00€
Vin chaud & Amaretto _____	8.00€
Le vrai café alsacien (Marc de Gewurztraminer) _____	10.00€
Irish coffee _____	8.50€
Amaretto coffee crème chantilly _____	8.50€
Sambucca coffee crème chantilly _____	8.50€
Le Grogard (Mandarine Napoléon, café & chantilly) _____	8.50€
Belgian coffee (Genièvre flambé, café & chantilly) _____	8.50€
Café corretto (Grappa) _____	6.00€
Le vrai café normand (Calvados flambé & chantilly) _____	10.00€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso _____	2.60€
Espresso décaféiné _____	2.70€
Cappuccino _____	3.20€
Café macchiato _____	3.20€
Céramique chaud (chocolat chaud) _____	3.00€
Chocolat viennois (chocolat chaud & chantilly) _____	3.50€
Thé _____	3.20€

(English breakfast, Earl Grey, Vert, Pure Lemon, Rosehip, Linden, Tropical Fruit, Menthe, Camomille, Darjeeling)

Alcools

Genièvre _____	4.00€
Limoneçllo _____	5.00€
Ricard 2cl _____	5.00€
Vodka _____	5.00€
Gin (Gordon's) _____	6.00€
Gin (Bombay Sapphire) _____	8.00€
Gin Elderflower – Belge _____	8.00€
Gin Raspberry – Belge _____	8.00€
Poirç Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Kirsch Morand (Suisse) 43° _____	10.00€
Mirabèlle 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€
Gewurztraminer d'Alsace _____	8.50€
Grappa Invecchia 12ans _____	6.00€
Havana Club (Rhum Brun) _____	6.00€
Diplomatico (Réserve exclusive) _____	10.00€
Shack Red Spiced (Rhum Brun Belge) _____	8.00€
Rumbullion _____	8.00€

Tout plat unique 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€
Frog legs garlic cream	
Les 6 escargots de Bourgogne à l'ail (n°7, n°14) _____	17.00€
The 6 bourgogne snails with fresh garlic	
Croquettes au parmesan (n°1, n°3, n°7) _____	11.00€
Parmesan cheese fondue	
Croquettes de crevettes grillées (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8) _____	16.00€
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) _____	15.00€
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

Ptite restauration / Snacks

Croque-Monsieur avce crudités (n°1, n°7) _____	10.00€
Croque-Monsieur with vegetables	
Croque-Madame avce crudités (n°1, n°7) _____	12.00€
Croque-Madame with vegetables	
Toasts Cannibal avce crudités (n°1, n°3, n°10) _____	11.00€
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 _____	19.00€
Aiguillette de volaille Poultry aiguillette	
Couscous côtes d'agneaux _____	27.00€
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	
Ossobuco de veau à la milanaise +/- 300gr (sauce tomate, légumes, tagliatelles) (n°1, n°3, n°9) _____	23.00€
Veal ossobuco 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 turtle and fries	

Spécialités Liégeoises / Liégeois specialties

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

Pavé de boeuf (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)
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 nature, servis 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)
Liégeois salad (sausage, bacon, green beans, potatoes, vinaigrette, served in a 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, servies en cocotte) _____ 16.00€
Meatballs with provençal sauce (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 tomates, 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
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 bolognais (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 bolognais al Forno (gratinée) (n°1, n°3, n°7) _____ 17.00€

Cannelloni au saumon fumé, ricotta et épinards (gratinée) (n°1, n°3, n°4, n°7) _____ 17.00€
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'olive _____	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 lyonnaise (n°1, n°3, n°6, n°7, n°8) _____	16.00€
Préparation végétarienne à base de soja	
Mini Boulet végétarien à la provençale (n°1, n°3, n°6, n°7, n°8) _____	16.50€
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 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 crevettes grises et pommes frites (n°3, n°4, n°10) _____	20.00€
Gray shrimp salad and french fries	
Salade Folle 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 chèvres au miel lardé, pomme granny (n°1, n°3, n°7, n°10) _____	16.00€
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 frite) _____ 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€
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) _____ 27.00€
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, bœurre d'ail et ses garnitures du jour (n°1, n°7) _____ 23.00€
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,) 20.00€
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

Filet de saumon Norwœgien, bœarnaise et sa garniture du jour (n°1, n°3, n°4, n°7, n°9,) 22.00€
Norwœgian salmon fillet (warm vegetables, boiled potatoes and bœarnaise sauce) /

Suppléments 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 mayonnais (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 Liégeoise, baies de genévrier, poulet, crème, légumes et frites (n°7, n°9, n°14)	28.00€
Avec la Liégeoise, juniper berries, poulet, crème, 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€
Coupe Brésilienne (n°3, n°7, n°8) _____	7.50€
Coupe 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€
Mozzarella 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