

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](http://www.brasserie-aupointdevue.be)

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

[www.brasserie-aupointdevue.be](http://www.brasserie-aupointdevue.be)

Service et TVA Compris

# 1652

**Année de la fondation de la maison**

**“Café du Point de Vue”**

Le **XVII<sup>em</sup>** 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<sup>ème</sup>** 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<sup>ème</sup> 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 Ramazzoti _____                    | 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 liègeoise » _____   | 4.00€ |
| Curtius 50cl « Bièrre liègeoise » _____   | 8.00€ |
| Scotch 25cl _____                         | 3.00€ |
| Scotch 50cl _____                         | 6.00€ |
| Leffe blonde 33cl (Bièrre d'Abbaye) _____ | 3.80€ |
| Hozgaardzn blanche 25cl _____             | 2.60€ |

Mazout (Bièrre & Coea) / Panache (Bièrre & Limonade) / Tango (Bièrre & Grenadine) 2.60€

## Bièrres Belges blondes

|  |       |
|--|-------|
| Duvèl 33cl _____                                   | 4.50€ |
| Cingy blonde 25cl _____                            | 3.50€ |
| Triple de Val Dizu 33cl 9° (Bièrre d'Abbaye) _____ | 4.50€ |
| Leffe Triple 33cl (Bièrre d'Abbaye) _____          | 5.50€ |
| Leffe Royale 33cl 7.5° (Bièrre d'Abbaye) _____     | 6.00€ |
| Triple Marédsous 33cl 10° (Bièrre d'Abbaye) _____  | 6.00€ |
| Hozgaardzn grand Cru 33cl 8.7° _____               | 5.00€ |
| Hozgaardzn Julius 33cl 8.5° _____                  | 5.00€ |
| Triple Karmèliet aux 3 grains _____                | 4.50€ |
| Grimbergèn 33cl 6.7° (Bièrre d'Abbaye) _____       | 4.50€ |
| Omèr Blonde Traditionnelle 33cl 8° _____           | 4.50€ |
| Bèstiale « Bièrre liègeoise » _____                | 5.00€ |
| Smash « Bièrre liègeoise » _____                   | 4.50€ |
| La Chouffe _____                                   | 4.50€ |

## Bièrres Belges ambrées

|   |       |
|---|-------|
| Rodzbach 25cl _____                             | 3.50€ |
| Leffe Radieuse 33cl 10° (Bièrre d'Abbaye) _____ | 5.50€ |

[www.brasserie-aupointdevue.be](http://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](http://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€ |
| Schwzppz Agrumz _____                   | 2.80€ |
| Schwzppz Agrumz Zéro _____              | 2.80€ |
| Schwzppz Tonic _____                    | 2.80€ |
| Schwzppz Soda _____                     | 2.50€ |
| Gini _____                              | 2.80€ |
| Canada Dry _____                        | 2.90€ |
| Ricqlz _____                            | 3.00€ |
| Fuzz Tza _____                          | 2.50€ |
| Fuzz Tza Grzgn _____                    | 2.50€ |
| Fuzz Tza Pzach _____                    | 2.50€ |
| Liégzois (orange & grznading) _____     | 2.50€ |
| Chaudfontainz pzillantz _____           | 2.50€ |
| Chaudfontainz pzillantz 50cl _____      | 4.80€ |
| Chaudfontainz pzillantz 100cl _____     | 6.00€ |
| Chaudfontainz 25cl _____                | 2.50€ |
| Chaudfontainz 50cl _____                | 4.50€ |
| Chaudfontainz 100cl _____               | 5.50€ |
| Czézml froid _____                      | 2.60€ |
| Lait froid _____                        | 2.60€ |

## Jus dz fruits boutzillz / Fruit juicz bottlz

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

## Jus dz fruits przssz / Przssz juicz

|              |       |
|--------------|-------|
| 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€ |

## 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](http://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](http://www.brasserie-aupointdevue.be)

Service et TVA Compris

## Entrées chaudes / Warm starters / Warme voorgerechten / Warme Vorspeisen

- Scampis à l'ail (n°2, n°7)** \_\_\_\_\_ 16.00€  
Scampi with fresh garlic / Scampi met verse knoflook / Scampi mit frischem Knoblauch /
- Scampis crème ail (n°2, n°7)** \_\_\_\_\_ 18.00€  
Garlic cream scampi / Knoflookcrème scampi / Knoblauchcrème Scampi
- Cuissés de grenouilles à l'ail (n°7,)** \_\_\_\_\_ 16.00€  
Frog legs with fresh garlic / Rikkerpoten met verse knoflook / Froschschenkel mit frischem Knoblauch
- Cuissés de grenouilles crème ail (n°7)** \_\_\_\_\_ 18.00€  
Frog legs garlic cream / Rijkers benen knoflookcrème / Froschschenkel Knoblauchcrème
- Les 6 escargots de Bourgogne à l'ail (n°7, n°14)** \_\_\_\_\_ 17.00€  
The 6 bourgogne snails with fresh garlic / De 6 Bourgondische slakken met verse knoflook / Die 6 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 / Garnaalkroketten en geroosterde amandelen / Gegrillte Krabbenkroketten und geröstete Mandeln
- Croquette de volaille et sa sauce tomate (n°1, n°3, n°7)** \_\_\_\_\_ 12.50€  
Chicken croquette and tomato sauce / Rippenkroket en tomatensaus / Hähnchenkroquette und Tomatensauce
- Duo de croquettes (n°1, n°2, n°3, n°7, n°8)** \_\_\_\_\_ 14.00€  
Duo of croquettes / Duo van kroketten / Kroketten-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](http://www.brasserie-aupointdevue.be)

Service et TVA Compris

## Petite restauration / Snacks

**Croque-Monsieur avzê erudités (n°1, n°7) \_\_\_\_\_ 10.00€**

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

**Croque-Madame avzê erudités (n°1, n°7) \_\_\_\_\_ 12.00€**

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

**Toasts Cannibal avzê erudités (n°1, n°3, n°10) \_\_\_\_\_ 10.00€**

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

**Omlette maison, frites (n°3, n°7) \_\_\_\_\_ 15.00€**

(3 œufs, tomate, oignons, pomme de terre, lardons)

Omlette maison, fries and salad (3 eggs, tomato, mushrooms, bacon, shallots) / Omlette maison, friet en salade (3 eieren, tomaat, champignons, bacon, sjalotten) / Hausgemachtes Omlett, frites und Salat (3 Eier, Tomaten, Pilze, Speck, Schalotten)

**Omlette jambon ou fromage, frites et salade (n°3, n°7) \_\_\_\_\_ 14.00€**

Ham and cheese omlette / Ham en kaasomlet / Schinken-Käse-Omlette

**Omlette nature \_\_\_\_\_ 12.00€**

**Fricassée à la Liégeois (n°3) (3 œufs, saucisse de campagne, et tranche de lard) 17.00€**

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

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

**Quiche lorraine \_\_\_\_\_ 12.00€**

**Quiche poirzau lardons \_\_\_\_\_ 13.00€**

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

**Quiche saumon brocolis \_\_\_\_\_ 15.00€**

Broccoli salmon quiche / Broccoli zalm quiche / Broccoli-Lachs-Quiche

**Quiche légumes du sud \_\_\_\_\_ 14.00€**

Southern vegetable quiche / Zuidelijke plantaardige quiche / Südliche Gemüsequiche

## 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  
osso 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](http://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)  
/ Beefstak (250gr) à la Liégeoise (geflambéerd met pêkèt, kurkentroop, 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](http://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, servie en cocotte )

Liégeois salad (sausage, bacon, green beans, potatoes, vinaigrette, served in casseroles)

Luikse salad (Worst, spek, bonen, aardappelen, geserveerd in pot) Liégeois Salat (Wurst, Speck, grüne, 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 pizzas, servis en cocotte ) \_\_\_\_\_ 15.00€

Meatballs with tomato sauce and vegetables ( 2 pizzas, 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 / Optionele extra's / Optionale Extras

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

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

Salade de tomate vinaigre balsamique \_\_\_\_\_ 5.00€

Salade de chicons mayonnaise \_\_\_\_\_ 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](http://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, with scampi and shrimps, bisque sauce / Tagliatelle, met scampi en garnalen,  
bisque saus / Tagliatelle, mit Scampi und Garnelen, Bisque-Sauce

**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 krabftensaus  
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, geflambéerd 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 gratéed with mozzarella / Rigatoni-tomatroom geraspt met mozzarella  
/ Rigatoni Tomatencreme mit Mozzarella gerieben

**Rigatoni quatre fromages, gratinée à la mozzarella (n°1, n°3, n°7) \_\_\_\_\_ 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 vegetables and tomato sauce / Rigatoni mit Gemüse und Tomatensauce /  
Rigatoni mit Gemüse und Tomatensauce

**Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p**

[www.brasserie-aupointdevue.be](http://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 sauce, fresh mushrooms and basil (served in a casserole) /  
Rigatoni met scampi, tomatensaus, verse champignons en basilicum (geserveerd in een  
braadpan) / Rigatoni mit Scampi, tomatensauce, frischen champignons und basilikum (  
serviert in einer kasseroles)

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

Spaghetti à la carbonara (n°1, n°3, n°7)(creme, lardons, échalotes et jaune d'œuf) \_\_ 13.00€

Spaghetti carbonara (cream, bacon, shallots and egg yolk) / Spaghetti met carbonara (room,  
spek, sjalotten en eigeel) / Spaghetti mit Carbonara (Sahn, Spek, Schalotten und Eigelb)

Spaghetti bolognais ( maison ) (n°1, n°3, n°9) \_\_\_\_\_ 13.00€

Lasagne bolognais al Forno ( gratiné ) (n°1, n°3, n°7) \_\_\_\_\_ 14.00€  
( gratiné ) / (gegratiné) / (gratiniert)

Cannelloni au saumon fumé et épinards ( gratiné ) (n°1, n°3, n°4, n°7) \_\_\_\_\_ 15.00€

Cannelloni with smoked salmon and ricotta (au gratin) / Cannelloni met gerookte zalm en  
ricotta (gegratiné) / Cannelloni mit geräuchertem Lachs und Ricotta (gratiniert)

Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p

[www.brasserie-aupointdevue.be](http://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 (Hähnchenbrust 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 (Geplügel 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 frietjes / 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 frieten / 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 geytenkaas 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 truffle oil, arugula and parmesan shavings / Runderearpaccio met truffelolie, rucola en parmezaanschaafsel / Rinderearpaccio mit Trüffelöl, Rucola und Parmesanspänen

**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 geräucherter Lachs mit seiner Toast, kleinen Wodka

**Tout plat partagé sera majoré de 3.00€ p/p**

[www.brasserie-aupointdevue.be](http://www.brasserie-aupointdevue.be)

**Service et TVA Compris**

## Nos viandes de 1<sup>er</sup> 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 kalfsfilet, salade, aardappelen of tagliatelle / Das echte Kalbssteizel, 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) / Lamfilet met rozemarijn (en zijn garnituren van de dag) / Lamfilet 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 bernoise, frites et salade (n°1, n°7, n°10) \_\_\_\_\_ 20.00€**

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

**Suppléments sauc: 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 mitlauch und Sahne

Poêlée de gambas au citron et poivre vert et légumes, 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  
Garnalen 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](http://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](http://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](http://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](http://www.brasserie-aupointdevue.be)

*Service et TVA Compris*