



VISITEZ  
**LIÈGE**.be

RESTAURANTS  
MENUS POUR LES GROUPES

Maison du tourisme du pays de Liège  
Office du tourisme de Liège  
Réservation groupes  
4 rue de la Boucherie, 4000 Liège, Belgique  
Tél. +32 (0)4 221 93 03  
[reservation@visitezliege.be](mailto:reservation@visitezliege.be)  
[www.visitezliege.be](http://www.visitezliege.be)



**Pour 4,50€  
seulement**

Dès votre arrivée à Liège, commencez votre journée par un moment de détente avec un accueil café et viennoiserie.

## **RESTAURANTS**

**Nombreux menus à partir de 9 €**



**Choix entre un, deux ou trois services  
du simple au gastronomique**

L'office du tourisme se charge de la réservation de votre repas du midi ou du soir pour des groupes de minimum 15 personnes.

Les prix des menus sont mentionnés par personne ; les boissons ne sont pas comprises dans le prix sauf dans le cas d'un forfait boissons.

Tous les participants doivent prendre le même menu et les mêmes plats.

CENTRE-VILLE

## ASSIETTE LIÉGEOISE

9 €

### Assiette froide

Cochonnailles (jambon à l'os, saucisson d'Ardennes, boudin blanc, pâté de campagne), confiture d'oignons, toast au fromage de Herve et sirop de Liège, petite salade fraîcheur à la vinaigrette à l'échalote, œuf dur, pain et beurre

CENTRE-VILLE  
+  
QUARTIER DE LA GARE

## MENU DU TERROIR

16 €

Deux boulets à la liégeoise et pommes frites

*ou*

Salade liégeoise (haricots, pommes de terre et vinaigrette crémée, lard fermier rôti)



Poire cuite au four

*ou*

Café liégeois

CENTRE-VILLE  
+  
QUARTIER DE LA GARE

## MENU TRADITION

21 €

Terrine de campagne et crudités

*ou*

Potage du jour



Cuisse de lapin au sirop de Liège, légumes du jour et pommes croquettes

*ou*

Filet de sandre rôti sur peau avec fleur de sel sur une purée à la ciboulette et aux poireaux



Poire cuite au four

*ou*

Café liégeois

56 PLACES

CENTRE-VILLE

## *Bistro du musée Grand Curtius*

(fermé le mardi ; ouvert uniquement le midi)

### **MENU COCOTTE**

**15 €**

Navarin d'agneau aux légumes

*ou*

Filet de lapin aux olives

*ou*

Poulet façon osso-bucco



Tiramisu

*ou*

Crème au citron

*ou*

Misérable

56 PLACES

CENTRE-VILLE

## *Bistro du musée Grand Curtius*

(fermé le mardi ; ouvert uniquement le midi)

### **MENU LIÉGEOIS**

**15 €**

Boulettes de veau à la liégeoise et purée de pommes de terre

*ou*

Salade liégeoise

*ou*

Potée aux carottes et oignons, saucisse de campagne



Café liégeois

*ou*

Gaufre de Liège tiède et glace moka

*ou*

Tartine de fromage de Herve et sirop de Liège

*ou*

Poire cuite et glace vanille

56 PLACES

CENTRE-VILLE

## *Bistro du musée Grand Curtius*

(fermé le mardi ; ouvert uniquement le midi)

### MENU BELGE

**15 €**

Waterzooi de poulet à la gantoise

*ou*

Mijoté de bœuf à la trappiste et pain d'épice

*ou*

Marmite de la mer du Nord



Glace au spéculoos *ou* Mousse au chocolat *ou* Tarte au riz et macarons

70 PLACES

CENTRE-VILLE

## *Brasserie Curtius*

Dans le cadre d'une authentique brasserie artisanale

### MENU CURTIUS

**26,50 € entrée / plat / dessert**

**22 € entrée / plat ◆◆◆ plat / dessert**

Frisée aux lardons, vinaigrette fleur de Curtius

*ou*

Potage de saison

*ou*

L'œuf cocotte aux petits légumes de saison et son croustillant



Le boulet liégeois à la Curtius, salade mixte et pommes grenailles sautées aux herbes

*ou*

Roulade de pangasius, beurre blanc Curtius et ciboulette,  
légumes fondants, mousseline de pomme Charlotte



Café liégeois ( sans alcool )

*ou*

Tarte tatin

### POUR LES VÉGÉTARIENS

Potage de saison – parmentier de légumes aux herbes et tomates, polenta – dessert



## *Le Cloître*

*(Restaurant du musée de la vie wallonne)*

Fermé le lundi – ouvert uniquement le midi  
Le Cloître est une entreprise de formation par le travail

### **MENU 1**

**14 €**

Deux boulets maison sauce liégeoise, salade vinaigrette, frites coupées à la main

*ou*

Vol-au-vent à la poule, salade vinaigrette, frites coupées à la main

*ou*

Goujonnettes de poisson, sauce tartare, écrasée de pommes de terre



Ratafia à la pomme

*ou*

Une crêpe au sucre

## *Le Cloître*

### **MENU 2**

**17 €**

Potage aux légumes de saison



Deux boulets maison sauce liégeoise, salade vinaigrette, frites coupées à la main

*ou*

Vol-au-vent à la poule, salade vinaigrette, frites coupées à la main

*ou*

Goujonnettes de poisson, sauce tartare, écrasée de pommes de terre



Une crêpe au chocolat

*ou*

Une crêpe au sucre

### *Forfait boissons*

Eau plate, eau pétillante, jus d'orange, café: 6 €/Personne

*ou*

Kir, vin blanc, vin rouge, eau plate, eau pétillante, café: 14 €/Person

*oder*

Boissons prix carte

## *Le Cloître*

*(Restaurant du musée de la vie wallonne)*

Fermé le lundi – ouvert uniquement le midi  
Le Cloître est une entreprise de formation par le travail

### **MENU 3**

**20 €**

Frisée aux lardons, croûtons, sirop de Liège et moutarde à l'ancienne

*ou*

Salade de lentilles au saumon fumé



Deux boulets maison sauce liégeoise, salade vinaigrette, frites coupées à la main

*ou*

Vol-au-vent de poule, salade vinaigrette, frites coupées à la main

*ou*

Goujonnettes de poisson, sauce tartare, écrasée de pommes de terre



Moelleux au chocolat, crème anglaise

*ou*

Crème brûlée

### *Forfait boissons*

Eau plate, eau pétillante, jus d'orange, café: 6 €/Personne

*ou*

Kir, vin blanc, vin rouge, eau plate, eau pétillante, café: 14 €/Personne

*ou*

Boissons prix carte

## *La table de François*

(fermé le mardi)

### **MENU LIÉGEOIS**

**27 € entrée / plat / dessert**

**22 € entrée / plat**

Frisée aux lardons, œuf poché

*ou*

Croquettes de vol-au-vent maison

*ou*

Potage maison du jour



Boulets à la liégeoise et ses frites

*ou*

Filet de lieu noir, sauce ostendaise et purée maison

*ou*

Le petit jambonneau grillé, béarnaise et croquettes



Café liégeois

*ou*

Crème brûlée

*ou*

Coupe glacée aux fruits frais

avec café / thé

#### ***Forfaits boissons***

Eau, soft, Jupiler ou vin

3 boissons 6 € ; 2 boissons 5 €

Apéritif maison (kirr royal) : 8 €



## *La table de François*

(fermé le mardi)

### **MENU LUNCH**

**22 € plat / dessert**

Bouchée à la reine, nappée de vol-au-vent maison avec frites

*ou*

Tagliatelles carbonara

*ou*

Tartines Ardennaises (pâté campagnard, pommes, salade et vinaigre de framboises)

*ou*

Salade Parme (jambon Serrano, melon, oignons, porto rouge et vinaigre balsamique)  
uniquement de juin à septembre

*ou*

Salade Tropical (blanc de poulet pané, ananas, vinaigrette au miel)



Café liégeois

*ou*

Crème brûlée

*ou*

Coupe glacée aux fruits frais

---

avec café / thé

#### ***Forfaits boissons***

Eau, soft, Jupiler ou vin

3 boissons 6 € ; 2 boissons 5 €

Apéritif maison (kir royal) : 8 €

*Le vin sur vin***MENU 1****22 € plat / dessert**

Boulets à la liégeoise, frites, salade ou compote

*ou*

Salade de scampis

*ou*

Salade de chèvre



Café liégeois

*ou*

Tiramisu aux fruits rouges

*ou*

Mousse au chocolat

*Le vin sur vin***MENU 2****24 € entrée / plat**

Cassolette de scampis

*ou*

Cuisses de grenouilles

*ou*

Escargots de Bourgogne



Boulets à la liégeoise, frites, salade ou compote

*ou*

Salade de poulet à la mangue

*Le vin sur vin***MENU 3: TERROIR LIEGEOIS****26 € entrée / plat / dessert**

Croquettes de crevettes grises de la mer du nord

*ou*

Pressé de mozzarella, tomates et basilic



Boulets à la liégeoise, frites, salade ou compote

*ou*

Ravioles aux asperges vertes



Café liégeois

*ou*

Tiramisu aux fruits rouges

*ou*

Mousse au chocolat

*Le vin sur vin***MENU 4****30 € entrée / plat / dessert**

Cassolette de scampis

*ou*

Tartare aux deux saumons frais et fumés



Salade de chèvre cendré

*ou*

Magret de canard à l'orange, pommes croquettes



Mousse au chocolat

*ou*

Dame blanche

*Forfaits boissons*

Deux verres de vin rouge, rosé ou blanc ou deux softs ou deux bières pression (leffe ou jupiler): 7€

Apéritif maison (sangria ou kir ou bière pression), deux boissons au choix (soft, bière ou vin) : 10€

Apéritif maison, deux boissons au choix, café/thé : 12€

## *Bar à Bœuf*

### MENU 1

**26 € entrée / plat / dessert**

**23 € entrée / plat**

**21 € plat / dessert**

#### *Assiette de mise en bouche*

Croustillant de grosses crevettes aux petits légumes croquants sur un miroir aigre doux

*ou*

Museau, pied et oreille de porc en salade comme le charcutier des Halles le faisait si bien



Pièce de bœuf « AOCAubrac » tranchée dans le contrefilet et enrobée de poivre noir,  
carottes glacées et rattes à la peau

*ou*

Filet mignon de porcelet au Herve doux et sirop de chez nous,  
petite salade liégeoise pour accompagner



Véritable café liégeois

*ou*

Soupe de pruneaux et poire conférence au Pèkèt, glace pralinée

#### POUR LES VÉGÉTARIENS

Dos de saumon rôti à la peau sur une purée de poireaux, beurre blanc

#### *Forfaits boissons*

Formule boissons composée d'un apéro maison – soft, eaux, bière,  
vin blanc et rouge à discrétion – un café ou thé : 18 €

La même formule sans vin : 12,50 €

## *Bar à Bœuf*

### MENU 2

**34 € entrée / plat / dessert**

**30 € entrée / plat**

**28 € plat / dessert**

#### *Assiette de mise en bouche*

Fromage frais aux fines herbes et radis rouge en aumônière de saumon fumé,  
émulsion de pesto à l'huile d'olives

*ou*

Le plus tendre du BBB tranché en carpaccio et salé au colonnata, tapenade d'olives  
noires, croquant de Granny Smith et crème légère au curry de Madras



Pavé de Black Angus irlandais (250 g) simplement grillé et posé sur une poêlée de  
légumes, frites à la peau et sauce Bar à Bœuf

*ou*

Noix de joue de veau braisées et terminées au beurre salé, lentilles aux lardons  
et petits oignons le tout relevé d'une sauce moutarde aux agrumes



Crème brûlée parfumée de vanille Bourbon, glace pistache

*ou*

Nougat glacé sur un coulis de fruits rouges aromatisé à l'eau de Villée

#### POUR LES VÉGÉTARIENS

Dos de cabillaud rôti en croûte de bouquet des moines,  
purée aux cébettes et coulis de crevette

Le dessert peut être remplacé par le café liégeois

#### *Forfaits boissons*

Formule boissons composée d'un apéro maison – soft, eaux, bière,  
vin blanc et rouge à discrétion – un café ou thé : 18 €

La même formule sans vin : 12,50 €

## *Bar à Bœuf*

### MENU 3

**42 € entrée / plat / dessert**

**37 € entrée / plat**

**34 € plat / dessert**

#### *Assiette de mise en bouche*

Homard, tourteau, crevettes grises et céleri rave le tout dressé en mille feuilles,  
mayonnaise au thon et pesto de tomates confites

*ou*

Terrine de foie gras de canard mi-cuit mariné au vin doux naturel,  
confit d'oignons à l'orange, cramique tiède



Poitrine de volaille *pattes noires* farcie aux ris de génisse et écrevisses, embeurrée de  
poireaux aux lardinettes fumées et coulis de crustacés parfumé à l'armagnac

*ou*

Entrecôte AOC d'Uruguay croûtée à la poêle, réduction de Vacqueyras monté au beurre,  
os à moëlle, quelques germes et pomme Macaire



Fondant au chocolat noir de noir Galler, miroir au chocolat et glace chocolat...  
le chocolat belge à l'honneur

*ou*

Pain perdu au cramique « Folie's » sur un coulis de fruits exotiques, glace vanille

#### POUR LES VÉGÉTARIENS

Deux solettes belle meunière et une purée fourchette

Le dessert peut être remplacé par le café liégeois

#### *Forfaits boissons*

Formule boissons composée d'un apéro maison – soft, eaux, bière,  
vin blanc et rouge à discrétion – un café ou thé : 18 €

La même formule sans vin : 12,50 €



*La Taverne Valaisanne*

**MENU VALAISANNE**

**22 € plat / dessert**

Fondue de Fromage Valaisanne avec sa salade à volonté

*ou*

Raclette Valaisanne (Fromage, oeuf battu, champignons, jambon à l'os, pomme au four).



Fondant chocolat

*ou*

Crème brûlée