



VISITEZ  
**LIÈGE**.be

RESTAURANTS  
MENUS VOOR GROEPEN

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  
www.visitezliege.be



**Onthaal  
met koffie  
4,5 €**

Laat de dag beginnen met een onthaal met koffie.



**RESTAURANTS**

**Veel menu's vanaf de 9 €**

**Keuze van één, twee of drie gerechten  
van simpel tot gourmet**

De dienst voor toerisme kan zorgen voor het boeken van uw lunch of diner.

Prijs per persoon voor groep van minimum 15 deelnemers, drank niet inbegrepen.

Alle deelnemers zijn verplicht hetzelfde menu en dezelfde gerechten te nemen.

## LUIKSE SCHOTEL

9 €

### Koude schotel

Varkensvlees (ham op het bot, Ardense worst, witte boudin, boerenpastei),  
Ajuinenconfituur, Toast met Hervekaas en Luikse siroop  
Fris slaatje met vinaigrette en sjalotten Gekookt ei Brood en boter

## MENU DU TERROIR

16 €

Twee Luikse balletjes met frietjes  
of  
Luiks slaatje (bonen, aardappelen en vinaigrette met room, geroosterd spek)



Stoofpeer  
of  
Luikse koffie

## MENU TRADITION

21 €

Boerenpastei met rauwkost  
of  
Dagsoep



Konijnenbil met Luikse stroop, daggroenten en kroketjes  
of

Op de huid geroosterde snoekbaarsfilet met zeezout op een bed van preipuree met bieslook



Stoofpeer  
of  
Luikse koffie

## *Bistro van het museum Grand Curtius*

(behalve op dinsdag en uitsluitend 's middags)

### **MENU COCOTTE**

**15 €**

Lamsragoût met groenten  
of  
Konijnfilet met olijven  
of  
Kip op de wijze van osso bucco



Tiramisu  
of  
Citroenpudding  
of  
Miserable

## *Bistro van het museum Grand Curtius*

(behalve op dinsdag en uitsluitend 's middag)

### **LUIKS MENU**

**15 €**

Kalfsballetjes op Luikse wijze en aardappelpuree  
of  
Luiks slaatje  
of  
Stoofpot van wortelen en ajuinen, boerenworst



Luikse koffie  
of  
Lauwe Luikse wafel met mokkaijs  
of  
Boterham met Hervekaas en Luikse siroop  
of  
Stoofpeer met vanilleijs

## *Bistro van het museum Grand Curtius*

(behalve op dinsdag en uitsluitend 's middag)

### **BELGISCH MENU**

**15 €**

Gentse waterzooi  
of  
Gestoofd rundsvlees bereid met trappistenbier en peperkoek  
of  
Vispannetje van de Noordzee



Speculaasijs *of* Chocolademousse *of* Rijsttaart met macarons

## *Brasserie Curtius*

In het kader van een authentieke brouwerij

### **MENU CURTIUS**

**26,50 € voorgerecht / hoofdgerecht / nagerecht**

**22 € voorgerecht / hoofdgerecht of hoofdgerecht / nagerecht**

Salade met bacon, vinaigrette « fleur de Curtius »  
of

Seizoensoep  
of

Lœuf cocotte (gekookt ei) met seizoensgroentjes en « croustillant »



Kalfsballetjes op Luikse wijze, gemengde salade en gebakken aardappelen met kruiden  
of

Pangasiusroulade, botersaus en bieslook, zachte groenten,  
mousseline van charlotteaardappelen



Luikse koffie (alcoholvrij)  
of

Tarte Tatin

#### **POUR LES VÉGÉTARIENS**

Seizoensoep, Parmentier van groenten met kruiden en tomaten, polenta

## *Le Cloître*

(maandag gesloten; alleen voor lunch geopend)

### **MENU 1**

**14 €**

Twee huisgemaakte gehaktballetjes met Luikse saus, salade met vinaigrette,  
handgesneden frieten

Of

Vol-au-vent van kip, salade met vinaigrette, handgesneden frieten

Of

Visreepjes, tartaarsaus, aardappelpuree



Ratafia van appel

Of

Een pannenkoek met suiker

## *Le Cloître*

### **MENU 2**

**17 €**

Soep met seizoensgroenten



Visreepjes, tartaarsaus, aardappelpuree

Of

Vol-au-vent van kip, salade met vinaigrette, handgesneden frieten

Of

Twee huisgemaakte gehaktballetjes met Luikse saus, salade met vinaigrette,  
handgesneden frieten



Een pannenkoek met chocoladesaus

Of

Een pannenkoek met suiker

### ***Drankenarrangement***

Koolzuurvrij water, bruiswater, sinaasappelsap, koffie: € 6 per persoon

Of

Kir, witte wijn, rode wijn, koolzuurvrij water, bruiswater, koffie: € 14 per persoon

Of

Dranken volgens prijs op de kaart



## *Le Cloître*

(maandag gesloten; alleen voor lunch geopend)

### **MENU 3**

**20 €**

Slaatje met spek, croutons, Luikse siroop en traditionele mosterd  
Of

Salade met linzen en gerookte zalm



Visreepjes, tartaarsaus, aardappelpuree  
Of

Vol-au-vent van kip, salade met vinaigrette, handgesneden frieten  
Of

Twee huisgemaakte gehaktballetjes met Luikse saus, salade met vinaigrette,  
handgesneden frieten



Moelleux van chocolade, crème anglaise  
Of

Crème brûlée

### ***Drankenarrangement***

Koolzuurvrij water, bruiswater, sinaasappelsap, koffie: € 6 per persoon  
Of

Kir, witte wijn, rode wijn, koolzuurvrij water, bruiswater, koffie: € 14 per persoon  
Of

Dranken volgens prijs op de kaart

## *La table de François*

(dinsdag gesloten)

### LUIKS MENU

**27 € Voorgerecht / Hoofdgerecht/ Dessert**

**22 € Voorgerecht / Hoofdgerecht**

Krulsla met spekjes en gepocheerd ei

OF

Vol-au-ventkroketten van het huis

OF

Huisbereide soep van de dag



Luikse gehaktballen met frieten

OF

Koolvisfilet met Oostendse saus en huisbereide puree

OF

Gegrild hammetje met bearnaisesaus en kroketten



Luikse koffie

OF

Crème brûlée

OF

IJscoupe met vers fruit

---

Koffie/thee

### *Drankenforfaits*

Water, frisdrank, Jupiler of wijn: 3 dranken naar keuze voor € 6 of 2 dranken voor € 5  
+ aperitief van het huis (kir royal) € 8



## *La table de François*

(dinsdag gesloten)

### LUNCH MENU

#### **22 € Hoofdgerecht/Dessert**

Pasteitje overgoten met huisbereide vol-au-vent met frieten

OF

Tagliatelle carbonara

OF

Ardense boterhammen (boerenpaté, appel, salade en frambozenazijn)

OF

Parmasalade (serranoham, meloen, uien, rode porto en balsamicoazijn) van juni tot september of Salade Tropical (gepaneerd kippenwit, ananas, honingvinaigrette)



Luikse koffie

OF

Crème brûlée

OF

IJscoupe met vers fruit

---

Met koffie/thee

#### *Drankenforfaits*

Water, frisdrank, Jupiler of wijn: 3 dranken naar keuze voor € 6 of 2 dranken voor € 5  
+ aperitief van het huis (kir royal) € 8

*Le vin sur vin***MENU 1****22 € Hoofdgerecht/ Dessert**

Luikse gehaktballen, frieten, salade of appelmoes

OF

Scampisalade

OF

Salade geitenkaas



Luikse koffie

OF

Tiramisu met rode vruchten

OF

Chocolademousse

*Le vin sur vin***MENU 2****24 € Voorgerecht / Hoofdgerecht**

Ovenshoteltje van scampi

OF

Kikkerbillen

OF

Escargots de Bourgogne



Luikse gehaktballen, frieten, salade of appelmoes

OF

Salade met kip en mango

*Le vin sur vin***MENU 3: LUIKS STREEK MENU****26 € Voorgerecht / Hoofdgerecht/ Dessert**

Garnaalkroketten met grijze garnalen uit de Noordzee

OF

Mozzarellaterrine met tomaat en basilicum



Luikse gehaktballen, frieten, salade of appelmoes

OF

Ravioli met groene asperges



Luikse koffie

OF

Tiramisu met rode vruchten

OF

Chocolademousse

*Le vin sur vin***MENU 4****30 € Voorgerecht / Hoofdgerecht/ Dessert**

Ovenschoteltje van scampi

OF

Tartaar van verse en gerookte zalm



Salade geitenkaas met askorst

OF

Eendenfilet met sinaasappelsaus en knapperige aardappelen



Chocolademousse

OF

Dame blanche

***Drankenforfaits - Le vin sur vin***

Twee glazen wijn (rood, wit of rozé) of twee frisdranken of twee bieren van het vat  
(Leffe of Jupiler): € 7

Aperitief van het huis (sangria of kir of bier van het vat), twee dranken naar keuze  
(frisdrank, bier of wijn): € 10

Aperitief van het huis, twee dranken naar keuze, koffie/thee: € 12

## *Bar à Bœuf*

### MENU 1

**26 € voorgerecht / hoofdgerecht / nagerecht**

**23 € voorgerecht / hoofdgerecht**

**21 € hoofdgerecht / nagerecht**

#### *Amusebordje*

Croustillant van grote garnalen met knapperige groentjes met glanzende zoetzure saus  
of

varkenssnuit, -poot en -oor in een salade zoals de slager van de Hallen  
ze zo goed kon klaarmaken



Stuk rundvlees 'A.O.C. Aubrac' versneden uit de contrefilet bedekt met  
zwarte peper, geglaceerde wortelen en ratte in de schil

of

Filet mignon van speenvarken met zachte Herve en stroop van bij ons,  
Luiks slaatje als garnituur



Echte Luikse koffie in een diepgevroren glas

of

Soep van gedroogde pruimen en conferencepeer met peket, praliné-ijs

#### VOOR VEGETARIËRS

Een op het vel gebakken zalmrug op een bedje van preipuree met botersaus

#### *Drankenformule*

Drankenformule 18 aangeboden, samengesteld uit 1 aperitief van het huis + frisdrank,  
water, bier, witte en rode wijn naar believen + 1 koffie of thee : 18 €

Dezelfde formule zonder wijn : 12,50 €

## *Bar à Bœuf*

### MENU 2

**34 € voorgerecht / hoofdgerecht / nagerecht**

**30 € voorgerecht / hoofdgerecht**

**28 € hoofdgerecht / nagerecht**

#### *Amusebordje*

Verse kruidenkaas met rode radijs in buideltje van gerookte zalm,  
emulsie van pesto met olijfolie

of

De meest malse B.B.B. versneden als carpaccio en gezouten met colonnata,  
tapenade van zwarte olijven, krokant van granny smith en  
lichte roomsaus met madrascurry



Stuk Ierse Black Angus (250 g), gewoon gegrild en gepresenteerd op  
gebakken groenten, frieten in de schil en Bar à Boeufsaus

of

Gestoofde stukjes kalfswangen afgewerkt met zoute boter,  
linzen met spekjes en uitjes op smaak gebracht met een citrus-mosterdsaus



Crème brulée met Bourbonvanille, pistache-ijs

of

Ijsnougat op een rodevruchtencoulis gearomatiseerd met eau de Villée

#### VOOR VEGETARIËRS

Deen gebakken kabeljauwrug met een korst van Bouquet des moines,  
puree van lente-uien en saus van garnalen

Het dessert kan vervangen worden door een Luikse koffie

#### *Drankenformule*

Drankenformule 18 aangeboden, samengesteld uit 1 aperitief van het huis + frisdrank,  
water, bier, witte en rode wijn naar believen + 1 koffie of thee : 18 €

Dezelfde formule zonder wijn : 12,50 €

## *Bar à Bœuf*

### MENU 3

**42 € voorgerecht / hoofdgerecht / nagerecht**

**37 € voorgerecht / hoofdgerecht**

**34 € hoofdgerecht / nagerecht**

#### *Wachtbordje*

Kreeft, noordzeekrab, grijze garnalen en knolselder gepresenteerd als millefeuille, tonijnmayonaise en pesto van ingemaakte tomaten  
of

Terrine van halfgare eendenfoie-gras gemarineerd met natuurlijke zoete wijn, uienkonfijt met sinaasappel, lauwe kramiek



Borst van gevogelte met 'pattes noires' gevuld met vaarszwezerik en rivierkreeften, geblancheerde prei met gerookte spekjes en saus van schaaldieren met Armagnac  
of

A.O.C.-entrecote van Uruguay met in de pan gebakken korst, ingekookt met Vacqueyras opgeklopt met boter, mergpijpje, enkele kiemen en macaireaardappel



Chocoladefondant van Galler noir de noir, glanzende chocoladesaus en chocolade-ijs...  
Belgische chocolade in de kijker  
of

Folie's wentelteefjes met kramiek op een coulis van exotisch fruit, vanille-ijs

#### VOOR VEGETARIËRS

Twee tongetjes belle meunière met geplette aardappelen  
Het dessert kan ook vervangen worden door een Luikse koffie

#### *Drankenformule*

Drankenformule 18 aangeboden, samengesteld uit 1 aperitief van het huis + frisdrank, water, bier, witte en rode wijn naar believen + 1 koffie of thee : 18 €  
Dezelfde formule zonder wijn : 12,50 €



*La Taverne Valaisanne***MENU VALAISANNE****22 € Hoofdgerecht/ Dessert**

Walliser kaasfondue met salade à volonté (min. 2 couverts)

of

Walliser raclette (kaas, opgeklopt ei, champignons, beenham, ovengebakken  
aardappelen)

Chocoladefondant

of

Crème brûlée