



The Danish

BRASSERIE + RESTAURANT



LA CARTE

THE DANISH
PONT D'AVROY 1 - 4000 LIÈGE
+32 472 54 24 19

PRIX EN €, TVA INCL

MIX-IT STORE



TEXTILES



OBJETS



BAGAGERIE



GADGETS



PRINTS



GRAPHISMES



MADE IN BELGIUM WITH FUN AND LOVE! EN EXCLUSIVITE !

INFORMIXITSTORE.BE | +32 4 343 36 81 | BOULEVARD DE LA SAUVENIERE 113 - 4000 LIEGE



@mixitstore



@mixitstoreliege

www.mixitstore.be





LÉGÈREMENT SALÉ

Pommes de terre / Huile de tournesol / Sel



PAPRIKA

Pommes de terre / Huile de tournesol / Herbes et épices (paprika, ail, chili) / Sel / Amidon de maïs / Sucres / Oignon



POIVRE & SEL

Pommes de terre / Huile de tournesol / Sel / Amidon de maïs / Poivre / Sucre / Légumes / Oignon / Oléorésine de poivre



SAVEUR ÉPICÉE

Pommes de terre / Huile de tournesol / Épices (paprika, curcuma, chili, livèche, fenugrec, carvi, gingembre, réglisse, piment, poivre) / Sel / Sucre

4,00€
le cornet

NOS SMOOTHIES FRAIS

Nos Smoothies sont fraîchement blendés avec 100% de fruits et légumes.
Chaque Smoothie contient 400ml et entre 150 et 210 calories seulement.



TROPICAL SMOOTHIE

8,00

- aardbeien + banaan
- fraises + banane
- strawberry + banana
- fresa + plátano
- erdbeeren + banana
- fragola + banana



SUNSHINE SMOOTHIE

8,00

- ananas + mango
- ananas + mangue
- pineapple + mango
- piña + mango
- ananas + mango
- ananas + mango



PARADISE SMOOTHIE

8,00

- mango + aardbeien
- mangue + fraises
- mango + strawberry
- mango + fresa
- mango + erdbeeren
- mango + fragola



STRAWBERRY SMOOTHIE

8,00

- aardbeien
- fraises
- strawberry
- fresa
- erdbeeren
- fragola

NOS SMOOTHIES FRAIS

Nos Smoothies sont fraîchement blendés avec 100% de fruits et légumes.
Chaque Smoothie contient 400ml et entre 150 et 210 calories seulement.



MORNING GLORY SMOOTHIE

8,00

- ananas + aardbeien
- ananas + fraises
- pineapple + strawberry
- piña + fresa
- ananas + erdbeeren
- ananas + fragola



PALMBEACH SMOOTHIE

8,00

- mango + banaan
- mangue + banane
- mango + banana
- mango + plátano
- mango + banana
- mango + banana



BLUEBERRY SMOOTHIE

8,00

- bosbessen
- myrtilles
- blueberry
- arandano
- heidelbeeren
- mirtillo



SUNSET SMOOTHIE

8,00

- frambozen + aardbeien
- framboises + fraises
- raspberry + strawberry
- frambuesa + fresa
- himbeeren + erdbeeren
- lampone + fragola



FANTASY SMOOTHIE

8,00

- frambozen + mango
- framboises + mangue
- raspberry + mango
- frambuesa + mango
- himbeeren + mango
- lampone + mango

NOS SMOOTHIES VÉGÉTARIENS FRAIS

Nos Smoothies sont fraîchement blendés avec 100% de fruits et légumes.
Chaque Smoothie contient 400ml et entre 150 et 210 calories seulement.



GREEN TORNADO SMOOTHIE

8,00

energize

- banaan + ananas + mango + spinazie
- banane + ananas + mangue + épinards
- banana + pineapple + mango + spinach
- plátano + piña + mango + espinacas
- banana + ananas + mango + spinat
- banana + ananas + mango + spinaci

NOS COCKTAILS AUX FRUITS FRAIS



PINA COLADA COCKTAIL

13,00

- ananas + mango + kokos + rum
- ananas + mangue + noix de coco + rhum
- pineapple + mango + coconut + rum
- piña + mango + coco + ron
- ananas + mango + kokosnuss + rum
- ananas + mango + noce di cocco + rum



BAILEYS COCKTAIL

13,00

- aardbeien + banaan + baileys
- fraises + banane + baileys
- strawberry + banana + baileys
- fresa + plátano + baileys
- erdbeeren + banana + baileys
- fragola + banana + baileys



GIN COCKTAIL

13,00

- bosbessen + gin
- myrtilles + gin
- blueberry + gin
- arandano + ginebra
- heidelbeeren + gin
- mirtillo + gin



RED DAIQUIRI COCKTAIL

13,00

- aardbeien + rum
- fraises + rhum
- strawberry + rum
- fresa + ron
- erdbeeren + rum
- fragola + rum

NOS CAFES FRAPPÉS VIAREGGIO & MILSHAKES



COOL CAPPUCCINO

ORIGINAL

6,00

Avec arômes :

6,50

Noisette, spéculose,
vanille, chocolat,
caramel



COOL CAPPUCCINO - BAILEYS®

13,00



FRUIT MILKSHAKES

Choix voir notre selection de smoothies :

- 1) Tropical 2) Sunshine 3) Paradise
- 4) Strawberry 5) Morning 6) Palbeach
- 7) Blueberry 8) Sunset 9) Fantasy

8,00



VANILLA MILKSHAKE

ORIGINAL

7,00

Avec arômes :

7,50

Noisette, spéculose,
vanille, chocolat,
caramel

NOS COCKTAILS SIGNATURE



Le Sailor's Spice

Mettez du piquant dans votre assiette ! Cette boisson a l'ADN d'un mojito mais prend une tournure hivernale !
Rhum-épicé, Citron vert, Noisette, Chili, Cinq épices, Amandes grillées, Bière au gingembre

14,00



L'Espresso Martini

Vous êtes un vrai amateur de café et vous aimez boire un cocktail de temps en temps ? Découvrez notre Espresso Martini !
Vodka, Liqueur de café, Café, Sucre

14,00



Le Lazy Red Cheeks

Ce classique typiquement anversois est une boisson sucrée, fruitée et florale à base de vodka, de framboises, de citron vert et de violette.
Vodka, Framboise, Violet, Chaux, Sucre de canne

14,00



Le Porn Star Martini

Cet élégant cocktail plein de passion est un véritable classique moderne au nom excitant.
Vodka, Fruit de la passion, Vanille, Citron vert

14,00



Le Moscow Mule

Ce cocktail prêt à base de vodka, de citron vert et de bière de gingembre, typiquement servi dans une chope en cuivre, a créé à lui seul une révolution de la vodka aux États-Unis

14,00



Le Mai Tai

Le Mai Tai est l'un des nombreux cocktails tiki inventés par le célèbre Trader Vic.
Rhum brun, Rhum overproof, Triple sec, Citron vert, Orgeat

14,00



Collector

Saveurs pêche de vigne, vanille Bourbon et mûre avec du Crémant

14,00

NOS MOCKTAILS SIGNATURE



L'Ambrosia

Dérivé du grec «Ambrosios» qui signifie immortel, ce mocktail est un véritable exemple de boisson des dieux, tout comme le nectar.
Goyave, Canneberges, Framboise, Citron

8,00



L'Ipanema

L'Ipanema est un mocktail prêt à servir avec un peu plus de punch. La fraîcheur du citron vert et le fruité du fruit de la passion s'allient parfaitement à l'intensité de la bière de gingembre (sans alcool) pour donner une boisson délicieusement complexe.
Fruit de la passion, Citron vert, Bière au gingembre

8,00



Le Purple

Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûre, eau gazeuse

8,00



Le Power Tail

À base de carotte, curcuma, gingembre, basilic et jus d'orange.

8,00

NOS COCKTAILS JACK DANIEL'S

JACK DANIEL'S



Bonded Boulevardier

Un whisky audacieux pour un cocktail classique

A bold whiskey for a classic cocktail.

30 ml Jack Daniel's Bonded Tennessee Whiskey®

30 ml Sweet Vermouth

30 ml Campari

14,00



Apple Jack Sour

Le caractère de Jack, la douceur de la pomme, la fraîcheur du tonic.

40 ml Jack Daniel's Tennessee Apple®

Le jus d'un quartier de citron

80 ml Tonic

11,50



Jack & Ginger

Doux, frais et parfaitement équilibré.

50 ml de Jack Daniel's Old No. 7®

80 ml de Ginger ale

Une tranche de citron vert

14,00



Apple Jack

Un cocktail à servir froid ou chaud tout au long de l'année.

40 ml de Jack Daniel's Old No. 7®

80 ml de Jus de pomme artisanal

14,00



Jack Honey & Lemonade

Un cocktail d'été rafraîchissant

50 ml de Jack Daniel's Tennessee Honey®

Limonade

11,50

LES COCKTAILS

Sarti (Mangue, fruit de la passion, orange sanguine, prosecco, eau pétillante)	11,00
Aperol Spritz (Combinaison de Spritz et de bulles allongées avec du soda)	9,90
Spritz Somersby	8,90
Sangria	7,00
Mojito	9,50
Mojito fraise (en saison)	9,90
Disaronno Sour (Amaretto, jus de citron, sucre de canne.)	9,50
Bloody Mary (Vodka, Tomate, citron, sauce Worcestershire, Tabasco)	9,50
Gin Fizz (Gin, sucre, limonade, citron, eau gazeuse)	9,50
Cuba Libre (Rhum, coca, citron vert)	9,70
Blue Lagoon (Vodka, curaçao, citron)	9,50
Hugo (Combinaison indiscutablement rafraîchissante de fleur de sureau et de bulles allongées avec du soda)	11,00
Negroni (Subtil mélange de Campari, de vermouth rouge et de gin, tout droit venu d'Italie)	12,00

LES MOCKTAILS (0%)

Martini Floreale / Vibrante et Tonic 0% (Un cocktail sans alcool frais et savoureux avec un léger goût floral de camomille / ou de bergamote combiné avec du tonic)	8,00
Mojito 0%	8,00
Mojito fraise 0%	8,00
Spritz Margarita 0% (Un cocktail sans alcool frais et savoureux avec un léger goût floral de camomille et de bergamote combiné avec du tonic)	8,00

APÉRITIFS



The Danish apéro (Pisang, vodka, larme de lait, orange)	8,00
Aperol Spritz	9,90
Coupe de Prosecco	8,50
Coupe de Champagne Taitinger Brut Reserve	14,00
Kir	6,00
Kir Royal	14,50
Spritz Campari	11,00
Spritz Somersby	8,90
Pineau des Charentes blanc	5,50
Pineau des Charentes rosé	5,50
Ricard	5,50
Peterman (Genievre)	4,00
Coupé menthe	4,90
Get 27	6,50
Picon bière	7,90
Picon vin blanc	9,50
Porto rouge	5,50
Porto blanc	5,50
Safari (accompagnement inclus - orange ou ananas)	6,60
Pisang (accompagnement inclus - orange ou ananas)	6,60
Malibu (accompagnement inclus - orange ou ananas)	6,60
Passoã (accompagnement inclus - orange ou ananas)	6,60
Batida de coco	6,60
Campari on the rocks	5,50
Campari (Tonic/orange)	7,00
Martini blanc	6,60
Martini rouge	6,60
Martini Fiero	6,00
Martini Rosato	6,60

APÉRITIFS SANS ALCOOLS

Martini floral 0% (Blanc sans alcool, camomille romaine, thym, sauge et de tanaisie...)	5,50
Martini Vibrante 0% (Rouge sans alcool, très proche du Floréale, la camomille semble dominer la bergamote...)	5,50
Crodino 0% (Bitter sans alcool)	5,50
Supplément soft (pichet)	2,00
Supplément soft petite bouteille (prix: voir page «soft»)	

BIÈRES AU FÛT	40cl	33cl	25cl
Danois (Carlsberg)			4,40
Grand Danois (Carlsberg)	6,50		
Tango, Mazout, Half, Panaché (Carlsberg)	7,10		5,10
Saint Hubertus Blanche / Ambrée / Blonde		6,90	5,50
Saint Hubertus Triple Hop		6,60	5,00
Scotch Gordon		7,10	5,40
Curtius Smash		7,90	5,60
CIDRE AU FÛT			
Cidre - Somersby			5,10
BIÈRES EN BOUTEILLE		33cl	25cl
Desperados		6,90	
Carlsberg 0%			4,50
Curtius		7,90	
Curtius Crush		7,60	
Curtius Triple		7,90	
Triple d'Anvers		6,90	
Val Dieu Blonde / Brune		6,00	
Val Dieu Triple		6,90	
Val Dieu Cuvée 800		6,70	
Orval		7,80	
Triple Westmalle		6,50	
Duvel		6,50	
Chimay bleue		7,30	
Rocheport 10		8,00	
Bertinchamp pamplemousse		7,00	
Bertinchamp passion 0%		7,10	
Chouffe		6,90	
Chouffe cherry		7,00	
Liefmans			5,00
Liefmans pêche			5,00
Liefmans 0%			5,40
Lindemans Tarot d'Or (assemblage de bière de haute fermentation de l'ambre et de fruits exotiques)			6,00
Lindemans Tarot Noire (Fruits des bois aux arômes exceptionnels)			6,00
Lindemans Pécheresse			6,00
Lindemans Framboise			6,30
Lindemans Kriek			5,50
SUPLÉMENTS			
Sirop de grenadine			0,70
Sirop de menthe			0,70
Sirop de cassis			1,00
Portion de fromage			2,50
Portion de biscuits salés			1,00
Portion d'olives			2,00

SOFTS DRINKS

	1L	50cl	
Eau de SPA plate	12,00	6,50	3,90
Eau de SPA pétillante	12,00	6,50	3,90
Coca-Cola			3,90
Coca-Cola Light			3,90
Coca-Cola Zero			3,90
Sprite			3,90
Fanta orange			3,90
Spa citron / orange			3,90
Gini			4,00
Ricqlès			4,50
Ice Tea Original ou Zéro			3,90
Ice Tea pêche			3,90
Ice Tea green			3,90
Liégeois			4,50
Schweppes Tonic			4,20
Schweppes Soda			4,20
Schweppes Agrum' ou Agrum' 0%			4,20
Schweppes Premium Mixer «Pink Pepper Tonic»			5,50
Schweppes Premium Mixer «Lavender & Orange Blossom Tonic»			5,50
Schweppes Premium Mixer «Tonic & Hibiscus»			5,50
Schweppes Premium Mixer «Ginger Beer & Chili»			5,50
Schweppes Premium Mixer «Pomelo»			5,50
Schweppes Premium Mixer «Pêche blanche et sureau»			5,50
Schweppes «Ginger ALE»			5,50
Crodinos <small>Bitter sans alcool</small>			5,50
Jus de tomate			3,50
Jus de pomme artisanal d'aubel			5,00

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'orange (frais)			5,00
Jus de citron (frais)			5,00
Mix orange & citron (frais)			5,00

SUPLÉMENTS

Sirop de grenadine			0,70
Sirop de menthe			0,70
Sirop de cassis			1,00
Portion de fromage			2,50
Portion de biscuits salés			1,00
Portion d'olives			2,00

BOISSONS CHAUDES



Ristretto (petit café 15 - 20 ml)	3,90
Espresso (petit café 30ml)	3,90
Lungo (grand café)	3,90
Decaffeinato (café sans caféine et bio)	3,90
Doppio (double espresso)	5,50
Americano (espresso allongé avec de l'eau chaude)	4,20
Bonbon (espresso avec du lait concentré sucré)	4,00
Cappuccino crème fraîche fouettée (Lungo avec crème fouettée)	4,10
Cappuccino mousse de lait (Lungo avec mousse de lait)	4,10
Décappuccino (café sans caféine bio et crème fraîche fouettée)	4,10
Latté Machiatto (lungo avec une mousse de lait)	4,30
Latté Machiatto aromatisé noisette	4,80
Latté Machiatto aromatisé chocolat	4,80
Latté Machiatto aromatisé vanille	4,80
Latté Machiatto aromatisé caramel	4,80
Latté Machiatto aromatisé spéculoos	4,80
Chocolat chaud (Lait et gallet de chocolat Callebaut)	4,50
Chocolat Viennois (Lait, gallet de chocolat Callebaut et crème fraîche fouettée)	5,00
Lait russe (lungo et lait chaud)	4,30
Supplément crème fraîche	2,00

NOS BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Danish coffee (Akavit)	11,00
Irish coffee (Whisky Jameson)	11,00
French Coffee (Cognac)	11,00
Café Normand (Calvados)	11,00
Italian Coffee (Amaretto)	11,00
Bailey's Coffee (Bailey's)	11,00
Carabean Coffee (Rhum brun)	11,00
Vin Chaud (en saison)	5,00
Vin Chaud Amaretto (en saison)	10,00



Vitao Thé vert Yunnan- China (bio)

Tout droit venu de la province de Yunnan en Chine où l'on cultive les plus grands crus, ce thé vert sombre délicat et unique révèle des arômes corsés agrémentés de notes douces et fruitées.

4,10



Vitao Thé vert Yunnan - menthe fraîche

4,30

Vitao Thé vert Yunnan - citron frais

4,30

Vitao Thé vert - jasmin (bio)

Le thé au jasmin est apprécié depuis des siècles. Ce trésor chinois est un mélange de thé vert et de fleurs de jasmin. Une association pleine de saveurs pour un plaisir sans fin. Profitez de la senteur enivrante des fleurs de jasmin et des bienfaits du thé vert.

4,10



Vitao Thé vert citron & gingembre (bio)

Une touche classique de thé vert combinée à la délicieuse fraîcheur épicée du gingembre et à la douce acidité du citron qui libère un goût intense. Un petit peu de réglisse et de cannelle fait toute la différence. Ce thé est idéal pour démarrer la journée.

4,10



Vitao Earl Grey bergamote (bio)

Le Earl Grey est un incontournable depuis des générations. Du thé noir aromatisé avec une note de citron vert : ce mélange au caractère puissant et au goût authentique est un grand classique !

4,10



Vitao infusion tilleul (bio)

Les fleurs de tilleul libèrent leur odeur boisée et leur goût doux et floral. Une infusion raffinée à la couleur limpide qui sera appréciée des amateurs de thés herbacés.

4,10



Vitao Infusion camomille (bio)

Une infusion de camomille pleine de promesses. Des saveurs douces aux accents frais et amers et aux propriétés calmantes. Cultivées en Hongrie, les fleurs de camomille sont récoltées en été et sélectionnées pour leur couleur jaune vif.

4,10



Vitao Infusion fruits rouges (bio)

Cette infusion à base d'ingrédients naturels tels que la framboise et la fraise, enrichie d'arômes naturels de mûre, vous offre une délicieuse explosion de saveurs fruitées.

4,10

VINS MAISON

	Verre	1/4	1/2 Bt	75cl
Terre Dieu Blanc, IGP Pays d'Oc, Sauvignon Blanc	5,70	11,00	22,00	30,00
Terre Dieu Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah	5,70	11,00	22,00	30,00
Terre Dieu Rouge, IGP Pays d'Oc, Merlot, Syrah & Cabernet	5,70	11,00	22,00	30,00
Côtes de Bergerac Blanc Moelleux, Château des Eyssards	5,70	11,00	22,00	30,00

SÉLECTION COUPS DE COEUR

	Verre	1/4	1/2 Bt	75cl
--	-------	-----	--------	------

BLANC: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes

Un généreux chardonnay méridional dont une partie a été élevée en fûts. On lui découvre des arômes puissants de fleurs blanches (tilleul, acacia) et une touche miellée.

6,50	12,00	24,00	36,00
------	-------	-------	-------



ROSE: Bertarosé Chiaretto, Molinara & Merlot, IGT Verona

Ce « Chiaretto » vin historique de Bertani fait aujourd'hui son grand retour grâce aux progrès techniques permettant l'expression à la fois des cépages molinara et merlot ; et de son terroir et climat Véronais situé au pied du Lac de Garde. Pâle, frais et bien équilibré aux arômes frais de grenade et de groseille avec des notes de fleurs blanches. Une bouche nette et délicate, avec du corps procurant une excellente longueur.

6,50	12,00	24,00	36,00
------	-------	-------	-------



ROUGE: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Syrah Vieilles Vignes, élevé en fût

Belle texture pour cette syrah méridionale. Au nez, il rappelle les petits fruits noirs (mûre, cassis) presque confiturés. En bouche, il est concentré mais souple et fort séduisant.

6,50	12,00	24,00	36,00
------	-------	-------	-------



LES BULLES

	Verre	75cl
Champagne Taittinger Brut Réserve	14,00	95,00
Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé		90,00
Champagne Taittinger Brut Millésimé		100,00
Comtes de Champagne, Blanc de Blancs		250,00
Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C.	8,50	45,00

WHISKY

Jameson	7,00
William Lawson's	7,00
Ballantine's	7,00
Chivas 12 ans	8,50
The Glenlivet 12 ans	8,50
Dewar's 12 ans	10,20
Dewar's 18 ans	15,90
Dewar's 25 ans	27,00
Dewar's white label	7,00
Aberfeldy 12 ans	10,90
Aberfeldy 16 ans	15,00
Aberfeldy 21 ans	22,00
Jack Daniel's	7,00
Jack Daniel's Miel	8,90
Jack Daniel's Pomme	8,90

GIN

Beefeater	7,00
Bombay Sapphire	7,00
Bombay Bramble	9,00
Bulldog	9,00
Monkey 47	16,00
GauGin Mountain	10,00
Hendrick's	10,00
Liegin	13,00
Sir Chill	14,00
Tanqueray 0% (Gin 0%)	7,00
Accompagnement Schweppes Premium Mixer en supplément (voir page softs) (Pink Pepper Tonic, Lavender & Orange-Blossom Tonic; Premium Mixer + Tonic & Hibiscus; Ginger ALE)	5,00

VODKA

Absolut	7,00
Grey Goose	10,00
Eristoff blanche	7,00
Eristoff rouge	7,00

RHUM

Zandoli - Premium Rum - Jamaica	14,00
Bacardi Carta Bianca	7,00
Bacardi Carta Oro	7,00
Bacardi Anejo Quatro	7,00
Bacardi Spiced	7,00
Havana Club 3 ans	7,00
Don Papa	9,00
Zacappa Centenario 23 ans	18,00
Diplomatico reserva 8 ans	9,00
Supplément soft (pichet)	2,00

RESTAURATION



CUISINE NON STOP (Informations sur les allergènes : disponibles sur demande)**PETIT DÉJEUNER**

Omelette (fromage ou jambon ou champignons)		11,50
Viennoiserie (pain au chocolat ou croissant)		2,00
Fricassée		12,50

ENTRÉES

	3pcs	2pcs	1pce
Potage du jour (pain et beurre)			7,50
Croquette de fromage		17,00	10,50
Croquette de crevettes		20,00	12,50
Croquette de volaille		17,00	10,50
Croquettes mixtes	25,00		
Cassolette scampis à l'ail			18,00
Cassolette scampis à la diable			18,00

PETITE RESTAURATION

Planche de fromage (mélange de trois variétés accompagnées de pain)		19,50
Planche charcuteries (mélange de 3 charcuteries/pâtés accompagnés de pain)		19,50
Planche charcuteries & fromages (mix crée par notre chef accompagné de pain)		22,00
Planche de la mer (hareng, maquereau, saumon fumé, truite fumée)		25,00
Cannibale maison		16,00
Croque Italien		14,00
Croque Monsieur		10,50
Croque Madame		12,50
Croque Fromage		10,50
Pain Danois saumon fumé (tartines grillées, fromage crémeux aux fines herbes, saumon fumé, aneth)		14,00
Pain Danois hareng (tartines grillées, fromage crémeux aux concombres, hareng, persil)		14,00
Pain Danois bœuf fumé (tartine grillée, fromage crémeux aux au concombre, chiffonnade de bœuf fumé, persil)		14,00
Pain Danois maquereau (tartine grillée, fromage crémeux aux au concombre, maquereau fumé, persil)		14,00
Pain Danois truite fumée (tartine grillée, fromage crémeux aux au concombre, truite fumé, persil)		14,00

LES BOULETS «FAIT MAISON AVEC SAVOIR ET TRADITION !»  2pcs 1pce

Boulet liégeois	18,50	14,50
Boulet sauce au choix : bolognaise, Forestière, chicons au boursin, poivre vert, provençal, béarnaise	18,50	14,50

PLATS BRASSERIE

Vol au vent		21,00
Américain		22,00
La salade liégeoise (accompagnée de sa saucisse)		17,50

LES PÂTES (PRODUIT BELGE ARTISANAL )

Spaghetti bolognaise		15,50
Spaghetti carbonara pancetta		16,90
Tagliatelle scampis		19,00
Tagliatelle saumon		19,00

LES TAPAS

Calamars à la romaine (6pcs)		10,00
Aiguillettes de poulet panées (6pcs)		18,00
Minis boulettes frites (10pcs)		11,00

LES BURGERS

Le Liégeois (200g de bœuf, fromage d'abbaye, bœuf, mayo au sirop, salade, tomates, cornichons, oignons caramélisés)	19,50
L'Anglais (200g de bœuf, fromage d'abbaye, œuf poêlé, tartare maison tomates, cornichons, oignons caramélisés)	19,50
L'Italien (200g de bœuf, mozzarella, tomate séchée, roquette, mayo au balsamique)	19,90
Le Volaille (blanc de volaille, fromage d'abbaye, mayo citron vert, tomates, cornichons, oignons caramélisés)	19,90
Le Liégeois un peu cochon (voir le «Liégeois» + bacon) 	21,50
Le Végétarien	18,50
Le Fish Danish (Cabillaud frit, tartare maison, salade, tomates)	19,50

LES SALADES

Notre frisée aux lardons (lardons, vinaigre de framboise, croûtons, œuf poché ...)	17,50
La César (Sauce César, volaille, olive parmesan, œuf dur ...)	19,50
L'Italienne (Jambon italien, Mozzarella, Parmesan, œuf poché, tomate séchée)	19,50
La Végétarienne (Salade, herbes, légumes selon le marché, œuf poché)	17,50
La chèvre (Toast de chèvre lardé au miel et son œuf poché)	19,90
La Nordique façon The Danish (Hareng, saumon fumé, truite fumée, maquereau)	24,50
La Nicoise (tomate, olive, thon, mais, salade, œuf dur, poivrons vert, oignons)	22,00

NOS MOULES FRITES (EN SAISON)

Marinière	24,00
Vin blanc	26,00
Crème ail	26,00
Provençale	26,00

**Fait
maison !**



DECOUVREZ NOS DELICIEUX DESSERTS EN PAGES 21 ET 22

NOS PIÈCES DE VIANDE

L'Entrecôte de boeuf 300gr	32,00
Notre Pavé Blanc-Bleu-belge 250 gr (cuisson au choix)	26,00
Jambonneau à la dijonnaise	28,00
Nos sauces en supplément (Béarnaise, poivre vert, champignons, fromage bleu, chicon boursin, provençale)	3,50

POISSON

Pavé de saumon (sauce béarnaise, petits légumes de saison accompagnement au choix)	24,90
Fish and chips (cabillaud frit accompagné de salade et frites)	15,00
Pavé de cabillaud (Sauce crème de poireaux, petits légumes de saison accompagnement au choix)	17,50

SPÉCIALITÉ

Le Parmentier de la Danish  (épinards à la crème sur un nid d'hachis porc & boeuf recouvert d'une purée gratinée) (25 min de cuisson)	19,00
---	-------

MENU ENFANT

Choix parmi 1 plat + une glace vanille	15,00
(Nuggets, boulet, steak haché accompagné de frites ou pâtes bolognaise)	

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLEMENT

Frites, croquettes, pâtes (au choix compris dans votre plat)	3,50
Gratin, poêlée de légume (en supplément)	3,50
Sauces diverses	0,70

DESSERTS

Lacquement glacé	14,50
Notre véritable café Liégeois (espresso, 2 boules de glace moka, crème fraîche)	9,00
Notre Moelleux chocolat (boule de glace vanille, crème fraîche)	9,00
Notre Dame blanche (2 boules de glace vanille, chocolat fondant Callebaut, crème fraîche)	9,00
Notre Banana split (2 boules de glace vanille, bananes, chocolat fondant Callebaut, crème fraîche)	9,50
Notre Brésilienne (2 boules de glace vanille, caramel, noix de pekan, crème fraîche)	9,00
Coupe sorbet (2 boules citron + 1 boule fraise)	10,50
Notre Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9,00
Notre Mousse au chocolat Callebaut (fait maison)	9,00
Notre Tiramisu speculoos (fait maison)	9,00
Notre Trio gourmand (sélection de 3 mini desserts : mousse chocolat, crème brûlée et tiramisu speculoos)	7,00
Supplément glace vanille	2,50

NOS CRÊPES

Sucre	6,00
Cassonade brune	6,50
Confiture	7,00
Nutella	7,00
Nutella banane	8,50
Chocolat et amandes grillées	7,00
Mikado (chocolat fondu et boule de glace vanille bourbon)	8,50

NOS GAUFRES

Nature	5,00
Sucre	5,00
Confiture	7,00
Nutella	7,00
Nutella bananes	7,50
Miel de chez l'apiculteur (Arthur Houbart)	8,00
Chantilly	6,50
Chantilly fruits de saison	7,50
Gaufre Liégeoise au sucre	5,00
Supplément glace vanille ou chocolat	2,50

DIGESTIFS

Cointreau	7,00
Grand Marnier	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Cognac Courvoisier	7,50
Cognac Bisquit & Dubouché (cognac français)	9,50
Armagnac	9,50
Calvados	9,50
Calvados Morin 15 ans	16,00
Tequila	7,00
Tequila Cazadores	7,00
Baileys	7,00
Eau de Villée	8,50
Eau de Vie Morand Williamine	10,00
Eau de Vie Morand Abricotine	10,00
Eau de Vie Morand framboise	10,00
Akvavit	8,00

DIGESTIFS ITALIENS

Amaretto	7,00
Limoncello	7,00
Sambucca	7,00
Grappa	8,00
Grappa Poli	9,50
Grappa miel	7,00
Grappa ambrée	8,00

LES BULLES

Verre

75cl

Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C.

Voici un grand prosecco proposé, de plus, dans un très joli flacon. Il est brut et millésimé. Le Prosecco est le "spumante" le plus populaire d'Italie. Il provient du raisin glera planté dans un microclimat du nord de la ville de Trévise (Vénétie). Brut, il évoque les amandes fraîches.

8,50

45,00



Bosco del Merlo, Prosecco Brut Rosé Millesimato

Un vrai Prosecco rosé de la région de Valdobbiadene. Il est élaboré d'un assemblage de 85% de glera et 15% de pinot nero vinifiés en rouge, avec un rendement inférieur à l'hectare pour obtenir une plus grande intensité de couleur et d'arômes.

8,50

45,00



Champagne Taittinger Brut Réserve

L'honneur du champagne Taittinger est de concevoir un brut sans année d'exception par une forte proportion de chardonnay et un vieillissement de minimum 3 ans en cave. Les bulles sont fines. La mousse persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

95,00



Comtes de Champagne, Blanc de Blancs

Grande cuvée, champagne d'exception, il est issu du seul cépage chardonnay.

250,00



VINS MAISON

	Verre	1/4	1/2	75cl
Terre Dieu Blanc, IGP Pays d'Oc, Sauvignon Blanc	5,70	11,00	22,00	30,00
Terre Dieu Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah	5,70	11,00	22,00	30,00
Terre Dieu Rouge, IGP Pays d'Oc, Merlot, Syrah & Cabernet	5,70	11,00	22,00	30,00
Côtes de Bergerac Blanc Moelleux, Château des Eyssards	5,70	11,00	22,00	30,00

SÉLECTION COUPS DE COEUR

	Verre	1/4	1/2	75cl
BLANC: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes Un généreux chardonnay méridional dont une partie a été élevée en fûts. On lui découvre des arômes puissants de fleurs blanches (tilleul, acacia) et une touche miellée.	6,50	12,00	24,00	36,00



ROSE: Bertarosé Chiarretto, Molinara & Merlot, IGT Verona Ce « Chiarretto » vin historique de Bertani fait aujourd'hui son grand retour grâce aux progrès techniques permettant l'expression à la fois des cépages molinara et merlot ; et de son terroir et climat Véronais situé au pied du Lac de Garde. Pâle, frais et bien équilibré aux arômes frais de grenade et de groseille avec des notes de fleurs blanches. Une bouche nette et délicate, avec du corps procurant une excellente longueur.	6,50	12,00	24,00	36,00
---	------	-------	-------	-------



ROUGE: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Syrah Vieilles Vignes, élevé en fût Belle texture pour cette syrah méridionale. Au nez, il rappelle les petits fruits noirs (mûre, cassis) presque confiturés. En bouche, il est concentré mais souple et fort séduisant.	6,50	12,00	24,00	36,00
--	------	-------	-------	-------



France

Loire

Quincy, "Les Niorles", Laporte

Une toute petite située au bord du Cher. Le vignoble est planté sur des terrasses de sable et de graves qui permettent au raisin de mûrir plus rapidement et permet au sauvignon de s'exprimer avec fraîcheur, pureté. Vif et plein à la fois, il s'apprécie pour sa jeunesse et ses notes fruitées. Légèrement perlant en fin de bouche, il laisse une sensation de fraîcheur incomparable.

49,00



Vouvray Sec, "les Perruches" Jean-Marc Gilet

Le coteaux pierreux où croissent les ceps de chenin blancs, sur substrat de tuffeau (craie blanche) est appelé les Perruches. Les raisins sont vendangés manuellement, suivi un lent pressurage et une lente vinification dans les caves creusées dans la roche. 20% du vin loge en barrisques de chêne. Nez expressif à dominante de fruits blancs (pêches de vigne) soutenu par des notes d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia. Bouche tendre et longue avec des saveurs d'agrumes et de noisettes grillées.

40,00



Bourgogne

Petit Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard

Cette appellation est la plus fruitée des vins de Chablis. C'est un vin de plaisir, tout en fraîcheur. Notes de citrons vert, pamplemousse, fruit de la passion. Un vin gourmand, énergique avec une belle persistance.

45,00



Vallée du Rhône

Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche

En Ardèche, le viognier a trouvé un terrain d'expression unique. Il dévoile des arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie. C'est un vin gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale. Il dévoile des arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie. C'est un vin gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale.

30,00



France

Languedoc-Roussillon

Héritage La Clape Blanc AOP "An 1650", Gérard Bertrand

Le port de Narbonne était alors protégé par l'île de la Clape. Maintenant ce massif s'est relié au continent et est surtout connu pour son vin. C'est terre rocailleuse rempli de vignes, balayé par les vents sous un soleil radieux produit des délicieux vins d'appellation « La Clape ». Au nez, le vin révèle des arômes floraux et de fruits mûrs tels l'abricot et la pêche blanche. Élégante et équilibrée, cette cuvée se caractérise par une belle minéralité ainsi qu'une acidité agréable et rafraîchissante.

35,00



Italie

Veneto

Due Uve "Velante" Bianco, Friuli DOC, Bertani

Le Due Uve est un mariage harmonieux de deux cépages. Ils forment un vin original avec du caractère et de la personnalité. Les vins proviennent du Frioul, Le pinot grigio apporte la puissance et l'élégance et le sauvignon blanc offre des effluves fraîches de sauge, d'agrumes, de fleurs de sureau sur une pointe de poivre vert.

32,00



Espagne

Aragon

Enate Chardonnay "234", Somontano

Ce chardonnay, issu de la parcelle 234 de la vallée d'Enate, rassemblera les amateurs de blancs élégants et modernes qui seront séduits par ses arômes complexes et intenses de pomme verte, de pêche mûre, de fenouil et de fruits exotiques sur un fond minéral.

36,00



VINS ROSÉS (UNIQUEMENT SERVIS EN BOUTEILLE)

75cl

France

Languedoc-Roussillon

Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand

Le grenache gris, l'un des cépages emblématiques du Roussillon, donne des vins d'une grande fraîcheur et d'une belle minéralité. Un vin résolument moderne.

32,00



Provence

Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence

Les Vignobles Estandon sont situés aux alentours de Flayosc, Le Thoronet, Cannet, dans un paysage bucolique. Belle robe pétale de rose pâle, bouquet floral avec des nuances de fruits blancs, bouche ronde, soyeuse et élégante.

36,00



VINS ROUGES SERVIS FRAIS (UNIQUEMENT SERVIS EN BOUTEILLE)

½ Bt

75cl

France

Alsace

Pinot Noir d'Alsace, Kuehn

Ce pinot noir d'Ammerschwihl a été vinifié dans les plus anciennes caves d'Alsace (1675). Léger, frais avec son bouquet fruité.

21,90

35,00



Loire

Bourgueil, "Passion", Domaine Taluau Foltzenlogel

Les vignes dont certaines ont 60 ans, se situent sur diverses parcelles avec pas moins de 3 types de sols différents. Sable, silex ou tuffeau. Cela résume toute la richesse de la diversité. Une robe noir d'encre aux reflets violets annonce un nez distingué et intense de fruits rouges et noirs. Des tanins mûrs et fondus s'associent à un fruité généreux pour composer une bouche dense, opulente et charnue.

37,00



VINS ROUGES DE CAVE (UNIQUEMENT SERVIS EN BOUTEILLE)

½ Bt 75cl

Gigondas, "Les Dentelles", Ogier

Ce terroir composé de grenache qui s'agrippe aux terrasses caillouteuses d'argile rouge au pied des Dentelles de Montmirail, donne naissance à ce chaleureux et puissant Gigondas. Très élégant dans sa jeunesse, des notes de fruits rouges et noirs et d'épices dans un parfait équilibre. Un vin remarquablement bien structuré avec un grand potentiel au vieillissement.

54,00



Languedoc-Roussillon

Héritage Pic Saint-Loup AOP "An 1189", Gérard Bertrand

Pic Saint-Loup est un village du Languedoc, proche des Cévennes, réputé pour son vignoble entouré de falaises calcaires. Le soleil, mais aussi le vent permettent de produire des vins concentrés, ronds, aux notes de fruits mûrs, de thym et d'épices. Vin concentré, rond, aux notes de fruits mûrs, de thym et d'épices.

38,00



Italie

Puglia

Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento

Susumaniello vient de « somarello » (ânes) car les raisins sont « chargés comme des ». Il est moins connu que le primitivo ou le negroamaro mais c'est le fer de lance du renouveau œnologique des Pouilles. Le vin est délicieusement fruité (mûre), charpenté et puissant avec un léger boisé dû à 6 mois d'élevage en barriques.

40,00



La Torre Primitivo di Manduria DOC, Vigna Federico II

C'est l'appellation la plus réputée de cette région et le primitivo est l'un de ses cépages emblématiques. Celui-ci a été élevé 8 mois en barriques. Il exhale les fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, mûre, prune) avec des notes toastées et épicées.

41,00



VINS ROUGES DE CAVE (UNIQUEMENT SERVIS EN BOUTEILLE)

½ Bt 75cl

France

Bordeaux

Château Lescalle, Bordeaux Supérieur

Sur la commune de Macau-en-Médoc, près de Margaux, autour d'une chartreuse datant de 1875, le vignoble est complanté de merlot (dominant), cabernet franc, cabernet sauvignon et petit verdot. Le vin est élevé 12 mois en fûts. En dégustation, boisé léger et notes de fruits rouges.

20,00 32,00



Château Grand Bouquey, Saint-Émilion

C'est une petite propriété de 7,6ha de vignes plantées pour 85% de merlot et 15% de cabernet-sauvignon. Il n'est pas élevé en barrique, ce qui va exacerber ses notes fruitées et son élégance.

30,00 48,00



Bourgogne

Mercurey Rouge "Les Cheneaults", Philippe Le Hardi

Cette parcelle de 2.65 ha touche la parcelle de chardonnay de Lalier à l'Est du village mais elle est exposé plein sud avec 9000 pieds à l'hectare. Elle doit son nom aux canalisation d'eau douce: canalis en latin, chenel en vieux français, un tuyaux partante de la rivière Giroux vers le village. On y retrouve des fruits rouges: griottes, cerises, groseilles. En bouche il est rond assez puissant également tapissé de fruits rouges avec une note de chêne et fraises des bois se marient bien. Bel équilibre en finale.

52,00



Vallée du Rhône

Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine Ogier"

Antoine Ogier, fondateur de la Maison, exigeait des raisins bien mûrs et aussi éraflés avant vinification et passage en fûts. Le vin se montre ample, concentré et soyeux avec ses notes de fruits noirs et rouges presque confiturés.

20,00 32,00



Espagne

Rioja

Rioja Crianza, Real Agrado

Tempranillo et grenache à part égale pour ce rouge élevé 12 mois en barriques (de bois américain et français). Il présente des notes vanillées (sans excès) et de fruits noirs mûrs : un élevage maîtrisé qui préserve le fruité originel du vin.

35,00



Chili

Los Vascos Cromas, Carmenère Gran Reserva, Colchagua

Cromas s'inspire des couleurs des jus denses du cépage carmenère, teinté d'un violet foncé qui se retrouvent souvent comme des marques d'encre d'indigo sur les mains des travailleurs. Nez de mûre, prune, cerise noire qui évoluent progressivement sur des notes de poivre blanc et des notes herbacées caractéristiques du cépage. En bouche, les tanins sont doux, soyeux avec un agréable équilibre entre densité et acidité.

40,00



Argentine

Malbec "Reserva", Domaine Bousquet, Argentina BIO

D'un vignoble cultivé biologiquement, ce rouge est composé de 85 % de malbec, cépage complété par de la syrah, du merlot et du cabernet sauvignon. Élevé quelques mois en fûts de chêne français.

40,00



DÉCOUVREZ

LA GALERIE

— BY CULTURE LIÈGE —

VOTRE ESPACE EXPOSITION EN PLEIN COEUR DE LIÈGE
TOUS LES MOIS, UNE NOUVELLE EXPO !



ADAM



CAROLINE ZANELLA



KARIM HARIZETTE



CHRISTOPHE WEIBERT



ERIC JÉRÔME

PLACE RÉPUBLIQUE FRANÇAISE 64 (GALERIE OPÉRA PREMIER ÉTAGE) 4000 LIÈGE

LU, MA, ME, VE : 13:00 - 18:00 | JE : 13:00 - 16:00 | SA : 10:00 - 18:00 | DI : FERMÉ

WWW.CULTURELIEGE.BE



@GALERIEDARTLIEGE



GALERIE_DART_LIEGE

THE DANISH
PONT D'AVROY 1 - 4000 LIÈGE

PRIX EN €, TVA INCL.