



Brasserie - Restaurant

La Rive Gauche



**Place des Carmes, 1 - 4000 Liège
Tél. 04 232 03 63**

A LA RIVE GAUCHE ET NULLE PART AILLEURS

NULLE PART AILLEURS

NULLE PART AILLEURS

NULLE PART AILLEURS

PAVÉ DE BOEUF

Béarnaise - Salade - Pommes frites

**CRÊPE EN TACOS
de POISSON**
Mesclun
de salade

FRICASSÉE DE VOLAILLE
Parfumée au
gingembre et coriandre
Pommes au four

FILETS DE SOLE

Crème citron
Pâtes

**PETITE BROCHETTE
DE BOEUF**

Béarnaise
Salade - Frites

AIGUILLETES DE BOEUF
Sauce Porto
Légumes - Croquettes

BURGER DE LA RIVE
Oignons rouges,
marmelade de
poivrons et oignons,
cheddar, bacon, salade,
Pommes frites



15,90€

Les Tapas



3 pièces pour 4 euros

Carpaccio de boeuf
Saumon fumé,
Scampis du chef

5 pièces pour 5 euros

Carpaccio de boeuf
Saumon fumé,
Scampis du chef
Dés de poisson au safran
Olives et saucisson



8 pièces pour 9 euros

Carpaccio de boeuf
Saumon fumé, anchois
Scampis du chef
Dés de poisson au safran
Olives et saucisson
Légumes du Sud marinés
Lardons sur salade
Dés de poularde au porto



Menu 1
19,00 €

SALADE DE CHÈVRE



AIGUILLETES DE VOLAILLE

sauce champignons,
frites, salade



MOUSSE au CHOCOLAT
sur coulis de fruits rouges
et crème anglaise

Menu 2
20,90 €

CARPACCIO de BOEUF
copeaux de parmesan
pignons de pin



AIGUILLETES DE BOEUF

sauce porto
choix de légumes



CRÈME BRÛLÉE
vanille, bourbon

Menu 3
25,90 €

SCAMPIS DU CHEF



DOS de SAUMON GRILLÉ
béarnaise

ou

FILETS de SOLE
au citron



NOUGAT GLACÉ
aux fruits exotiques



Les Suggestions Poissons

SPAGHETTI MÉDITERRANÉENS	24,90
Moules et scampi	
FILETS DE ROUGET BARBET	24,90
Tartelette de légumes, caviar d'aubergines, nage de cresson fontaine	
FILETS DE BAR DE LIGNE	24,90
Poêlée de coquillages parfumés aux herbes, grenailles et tomates cerises	
SOLE MENUÏÈRE (250 gr)	24,90
Poêlée de légumes, pommes nature	
FILETS DE SOLE	18,50
Crème citron ou Aneth	
TOURNEDOS DE SAUMON RÔTI SUR PEAU	19,50
Fines herbes ou béarnaise, composition de légumes	

Les Suggestions viandes

ENTRECÔTE CUBÉROLLE (Brésil) (250 gr)	24,90
Salade, béarnaise, pommes frites	
SUPRÊME DE PINTADE	24,90
Parfumé à la sauge, purée de dates, écume thaï	
MAGRET DE CANARD	24,90
Homous, gingembre et poireaux frits	
ROGNON DE VEAU À LA LIÉGEOISE	17,90
Echalotes, baies de genévrier, pèkèt, beurre de ferme	
SUPRÊME DE POULARDE FARCI	24,90
Aux champignons, poêlée de légumes, jus de veau au naturel	
ESCALOPE DE VEAU PANÉE	19,90
Tagliatelle fraîches, chutney de tomates	
ASSORTIMENTS DE VIANDES GRILLÉES	24,90
Salade, légumes chauds, accompagnement et sauce au choix	



Filet américain préparé minute	15,90
Rumsteak de boeuf, frites, salade, béarnaise	18,90
Brochette de boeuf	18,90
crudités, sauce et accompagnement au choix	
Côtes d'agneau grillées	21,90
crudités, sauce et accompagnement au choix	

LUNCH 3 SERVICES - 22,50

Servi du lundi au vendredi à midi

Potage - Plat du jour - Dessert - Un verre de Vin + Café

Volaille

Poulet grillé, salade	14,90
ou à la provençale ou compote ou à l'estragon	

Plats Mijotés fait Maison

Boulet à la légeoise 1 pièce	9,90
Boulets à la légeoise 2 pièces	14,00
Boulets sauce provençale	14,00
Lapin aux pruneaux	15,90
Vol-au-vent	15,90

Accompagnements au choix :

frites, croquettes, pommes de terre nature, pommes de terre sur le grill, pâtes

Sauces au choix :

champignons, poivre vert, béarnaise, provençale

Suppléments

Portion de frites	2,50
Salade mixte	4,50
Sauce chaude au choix	2,50
Assiette de légumes chauds	4,90
Mayonnaise	0,50



Croques - Sandwichs

Croque Hawaï	8,90
Croque Monsieur	8,00
Croque Madame	9,90
Cannibale double	10,90
Potage - Pain - Beurre	5,60
Sandwich Jambon	9,90
Sandwich Fromage	9,90
Sandwich Dagobert	9,90
Sandwich Américain	9,90
Toast Monégasque	9,90

Entrées Froides

Oeufs à la Russe	12,90
Saumon fumé garni	14,90

Entrées Chaudes

Cuisses de grenouilles (crème; ail; ail-crème)	14,90
Toasts aux champignons crème	9,90
Toasts aux oeufs brouillés et saumon fumé	14,90
Scampis du Chef	15,90
(sauce légèrement tomatée + saveur épices et herbes)	

Omelettes

Omelette nature	9,90
Omelette au Choix	10,90
(fromage ou jambon ou champignons ou tomates ou fines herbes)	
Omelette Rive Gauche	11,90
(tomate, oignons, champignons, p. de t.)	
Fricassée au lard	11,90
Fricassée au jambon	11,90



Croquettes Maison

Croquettes au fromage	14,90
Croquettes Ardennaises	14,90
Croquettes aux crevettes grises	16,90

Pâtes : Spaghetti - Tagliatelle - Rigatoni

Tomate basilic, roquette, copeaux de parmesan	9,90
Bolognaise	13,90
Jambon, Fromage, crème	13,90
Gratinées (jambon, fromage, crème)	13,90
Carbonara (lardons, crèmes, vin blanc)	13,90
Raviolis viande et champignons (sauce crème archiduc) ..	13,90
Tortellini ricotta et épinards (sauce tomate et basilic)	13,90

Salades

Salade de Crevettes grises (en saison) «Ostendaise» ..	16,90
(Oeufs, crudités)	
Salade Charlotte)	16,90
(Saumon fumé, oeuf dur, crudités, oignons)	
Salade «Rive Gauche»	16,90
(Volaille, tomate, saucisson, fromage, jambon, crudités)	
Frisée «Liégeoise» et oeuf poché	14,90
Salade Niçoise	14,90
(Thon, haricots, anchois, olives, p. de t., tomate, oeuf)	
Salade Grand-Mère	14,90
(Lardons, blancs de volaille, asperges)	
Salade Américaine	14,90
(Blancs de volaille, ananas, maïs, oeuf dur)	
Salade «Monégasque»	14,90
(Thon, oeuf, oignons, olives, crudités)	
Salade Végétarienne	12,00
(Assortiment de crudités, légumes, fruits, dressing)	
Salade folle de scampi	16,90
Salade de volaille aux fruits exotiques,	15,90
(Crudités, lamelles de champignons frais, fruits, sésame et raisins secs, copeaux de parmesan)	



Apéritifs

	Verre	Bouteille
Champagne Lacourte-Guillemart <i>Tradition Brut Premier Cru</i>	7,50	45,00
Crémant d'Alsace <i>Alphonse Kuentz à Husseren-les-Châteaux</i>	6,00	30,00
Kir		4,20
Kir Royal (Prosecco + cassis)		8,00
Apéritif Maison (Mousseux + cr. cassis)		5,50
Porto rouge / blanc		4,20
Pineau rouge / blanc		4,20
Martini rouge / blanc		4,20
Batida		4,20
Pisang		4,80
Gancia		4,50
Campari		4,80
Picon		4,10
Picon vin blanc / Picon bière		5,50
Sherry		5,20
Cynar		4,50
Mandarine Napoléon		4,80
Apéritif sans alcool		4,50
Suppléments orange, soda		2,00
Suppl. grenadine, menthe, cassis		0,50

Cocktails

Mojito (Rhum, sucre de canne, lime, menthe)	6,00
Mojito Royal (Mojito + crémant)	6,90
Mojito fraises	6,50
Spritz (Apérol, mousseux, glaçons, eau gazeuse)	7,00
Rive Gauche (Batida, pisang, jus d'orange)	7,00
Campari Royal (campari + prosecco)	7,00
Vendetta (mix de jus de fruits. NA)	5,00
Sangria Maison (fruits frais)	6,50



Eaux

Perrier	_____	2,90	
Perrier citron	_____	3,10	
	1/4 l	1/2 l	1 l
Eau plate	2,30	4,20	7,90
Eau pétillante	2,30	4,20	7,90

Limonades

Fanta orange / citron	_____	2,30
Schweppes tonic/soda	_____	2,30
Coca-cola / Light / Zéro	_____	2,30
Schweppes agrumes / Agrumes light / Bitter lemon	_____	2,30
Sprite	_____	2,30
Orangina 25 cl	_____	2,80
Gini 20 cl	_____	2,30
Liégeois (fanta orange + grenadine)	_____	2,70
Ricqlès	_____	2,70
Ice Tea / Ice Tea pêche/ Ice Tea Green	_____	2,30
Canada dry	_____	2,30

Jus Nature

Orange ou citron nature	_____	4,90
-------------------------	-------	------

Jus de Fruits

Looza	_____	2,90
Pomme cerise, pamplemousse, ananas, 3, multifruits, tropical, pomme, pêche, abrciot, orange, tomate		



Bières spéciales

Jupiler NA	2,60
Hoegaerden rosée / Hoegaerden citron	2,90
Carlsberg	2,90
Rodenbach 25 cl	2,90
Duvel 33 cl	3,90
Leffe brune 33 cl	3,90
Leffe Radieuse	4,60
Leffe 9	3,90
Gordon Scotch / Gordon blonde	4,30
Ciney brune / Ciney blonde	3,90
Pêcheresse	3,30
Karmeliet	4,60
Liesmans	3,50

Trappistes

Chimay 7° rouge 33 cl	4,10
Orval 33 cl	4,60
Chimay 9° bleue 33 cl	4,60
Rocheport 10° 33 cl	5,90
Westmalle 33 cl	5,90

Gueuzes

Gueuze Belle-Vue 25 cl	3,20
Kriek Belle-Vue 25 cl	3,60
Lindemans framboise 37,5 cl	7,30

Bières Fût

Jupiler 25 cl	2,40
Hoegaarden Blanche / Rosée 25 cl	2,80
Jupiler 33 cl	2,90
Tango	2,60
Hollandais	2,10
Tango 33 cl	3,00
Scotch CTS	3,10
Mazout	2,80
Leffe Blonde 25 cl	3,00
Leffe Blonde 33 cl	3,90
Panaché 25 cl	2,60



	Verre	Bouteille
Champagne Lacourte-Guillemart <i>Tradition Brut Premier Cru</i>	7,50	45,00
Crémant d'Alsace <i>Alphonse Kuentz à Husseren-les-Châteaux</i>	6,00	30,00

Carte des Vins

Les Blancs	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Chardonnay du Domaine La Grave <i>V.D.P. des Hauts de Bodens, Domaine Orosquette</i>	3,50	6,80	11,50	18,00
Edelzwicker d'Alsace <i>Alphonse Kuentz, propriétaire à Husseren-les-Châteaux</i>	4,00	7,50	14,00	(1litre) 24,90
Pinot Blanc / Pinot Gris d'Alsace <i>Alphonse Kuentz, propriétaire à Husseren-les-Châteaux</i>	4,00	7,50	14,00	22,90
Bergerac, Château Theulet (sec) <i>Alard et Fils, propriétaires à Monbazillac</i>	4,00	7,50	14,00	22,90
Muscat moëlleux	4,90	/	/	22,90
Les Rouges	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Laurent Malileau, propriétaire à Saint-Nicolas de Bourgueil</i>	/	/	/	24,00
Pinot Noir <i>Alphonse Kuentz, propriétaire à Husseren-les-Châteaux</i>	4,00	7,50	14,00	22,90
Saint-Amour <i>Domaine de la Creuse Noire, D. eef C. Martin, propriétaires à Leynes</i>				24,90
Saint-Emilion Grand Cru <i>Château Jean Voisin Fagouet, Chasagnoux et Fils, viticulteurs à St-Emilion</i>				30,00
Côtes du Rhône <i>Domaine du Grand Veneur, A. Jaume et Fils, propriétaires à Orange</i>				23,90
Château le Charron <i>Bordeaux, G. César, propriétaire à Rauzon</i> <i>Spécialement recommandé pour accompagner viandes rouges</i>	3,50	6,50	13,00	24,00
Roca <i>Côtes de Roussillon</i> <i>Vin très savoureux pour accompagner viandes rouges</i>	3,90	7,50	13,90	24,90
Les Vins du Patron	Verre	1/4	1/2	Bouteille
La Rive Gauche : blanc / rosé / rouge <i>Côte du Rhône</i>	3,50	6,90	9,90	18,00
Douglas Green : blanc / rosé / rouge <i>Cabernet South Africa</i>	3,50	6,90	9,90	18,00

