

# Carte provisoire en Rodage !!!



## Les Apéritifs

Crodino - Bitter sans alcool	€ 3,50
Apéritif Maison (Somersby - Aperol)	€ 6,50
Coupe de Champagne	€ 7,50
Coupe Prosecco Millésimé	€ 5,50
Kir Royal (Champagne + crème cassis)	€ 8,00
Kir vin blanc	€ 4,00
Somersby Cidre	€ 4,50
Campari	€ 4,30
Cynar	€ 4,00
Averna Amaro Siciliano	€ 4,00
Gancia Rosso	€ 3,90
Martini Rouge - Blanc	€ 3,90
Martini Royal Blanc	€ 6,50
Martini Royal Rosé	€ 7,50
Porto Rouge - Blanc	€ 3,90
Sherry	€ 3,90
Pineau des Charentes	€ 3,90
Ricard	€ 4,50
Picon	€ 4,50
Picon Bière	€ 5,00
Picon Vin blanc	€ 5,80
Pisang	€ 4,30
Malibu	€ 4,30
Battida	€ 4,30
Spritz (Aperol + prosecco)	€ 6,50
Safari	€ 4,30
Pasoa	€ 4,30
Sangria fruits frais	€ 4,50
Supplément soft	€ 1,50
Supplément jus	€ 1,00

## Les Bières Pression

Jupiler 25cl	€ 2,20
Jupiler 33cl	€ 2,70
Hoegaarden 25cl	€ 2,40
Hoegaarden rosée 25cl (en été)	€ 3,30
Leffe Blonde 25cl	€ 3,10
CTS 25cl	€ 3,10
Supplément sirop ou soft	€ 0,30

## Les Bières en Bouteille

### Les Leffe

Leffe brune 33cl	€ 3,90
Leffe Ruby 33cl	€ 3,90

### Bières Blondes et Ambrées

Jupiler NA sans alcool 25 cl	€ 2,50
Curtius 37,5cl	€ 6,50
Chouffe blonde 33cl	€ 4,50
Duvel 33cl	€ 4,00
Ramée blonde 33cl	€ 3,70
Ramée Ambrée 33cl	€ 3,70

### Bières Brunnes

Kwak 33cl	€ 4,20
Rodenbach 25cl	€ 3,10
Trappistes et Abbayes	
Chimay bleue 9°	€ 4,50
Orval 33cl	€ 4,50
Rocheport 8° 33cl	€ 4,80
Westmalle Triple 33cl	€ 4,20
Tripel Karmeliet 33cl	€ 4,20



Suivez-nous sur Facebook : [facebook.com/brasserie du passage](https://facebook.com/brasserie-du-passage)

Internet: [www.brasserie du passage.com](http://www.brasserie-du-passage.com)



### Bières Etrangères

Carlsberg Luxe blonde 25cl	€ 2,60
Guinness Stout 33cl	€ 5,20
Gordon Scotch 33cl	€ 4,50
Corona Mexican beer 35,5cl	€ 4,90
Besos Guarana 33cl	€ 4,50
Besos Tequila 33cl	€ 4,50

### Geuzes et Fruitées

Lindemans Kriek 25cl	€ 3,50
Lindemans Framboise 25cl	€ 3,70
Hoegaarden rosée 25cl	€ 3,00
Lindemans Pêcheresse 25cl	€ 3,70
Gueze Bellevue 25cl	€ 3,20

### Les Eaux et limonades

Galavanina pétillante 25cl	€ 2,30
Galavanina naturelle 25cl	€ 2,30
Galavanina pétillante 50cl	€ 4,40
Galavanina naturelle 50cl	€ 4,40
Perrier 20cl	€ 2,30
Perrier citron 20cl	€ 2,40
Bru 25cl	€ 2,20
Bru pétillante 25cl	€ 2,20
Coca Cola 20cl	€ 2,20
Coca Cola Zéro 20cl	€ 2,20
Coca Cola Light 20cl	€ 2,20
Fanta Lemon - orange	€ 2,30
Sprite	€ 2,30
Schweppes soda	€ 2,30
Schweppes Tonic	€ 2,50
Schweppes agrum - agrum zéro	€ 2,50
Ricqlès	€ 2,80
Ice Tea	€ 2,40
Ice Tea Pêche - Green	€ 2,40
Red bull 25cl	€ 3,40
Tao fruity energy	€ 3,40
Tao energy rouge	€ 2,90
Cécémel 20cl	€ 2,30
Fristi 20cl	€ 2,30

### Vin au verre et pichet

Verre 12cl blanc - rouge - rosé - du Pays d'Oc	€ 3,50
Pichet 25cl	€ 6,60
Pichet 50cl	€ 13,00
Pichet 75 cl	€ 19,00
Vin blanc Moelleux Côtes de Bergerac (sud-ouest) Verre 12cl	€ 4,00
Pichet 25cl	€ 7,80
Pichet 50cl	€ 15,20
Bouteille 75 cl	€ 21,00

### Vin Blanc au verre

Sancerre Les grandmontains Laporte	€ 6,00
Côtes du Rhône Caprices d'Antoine Ogier	€ 4,50
Riesling Alsace Sélection Kuehn	€ 4,50
Moëlleux Brown Brothers Australie	€ 5,50
<u>La sélection du Patron:</u> Everton Blanc Brown Brothers (Sauvignon, pinot gris, Chardonnay)	€ 4,30

### Vin Rosé au verre

Languedoc Gris-Blanc Gérard Bertrand	€ 4,50
--------------------------------------	--------

### Vin Rouge au verre

St Emilion Château Grand Bouquey	€ 6,00
Côtes du Rhône Caprices d'Antoine Ogier	€ 4,50
Malbec Réserve Bio Dom. Bousquet	€ 5,50
Shiraz Premium release Brown Brothers	€ 6,00
<u>La sélection du Patron:</u> Everton Rouge Brown Brothers (Cabernet sauvignon, Shiraz, Malbec)	€ 4,30

### Les Jus de fruits

Orange pressée	€ 3,60
Citron pressé	€ 3,60
Looza orange 20cl	€ 2,60
Looza pamplemousse 20cl	€ 2,60
Looza pomme 20cl	€ 2,60
Looza tomates 20cl	€ 2,60
Looza pommes cerises 20cl	€ 2,60
Looza Tropical - ACE 20cl	€ 2,60
Looza ACE 20cl	€ 2,60
Looza Ananas 20cl	€ 2,60
Looza ACE RED 20cl	€ 2,60
Looza Fraises 20cl	€ 2,60

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE VINS

## Les Boissons chaudes

Espresso	€ 2,20
Décaféiné	€ 2,30
Capuccino	€ 2,80
Décapuccino	€ 2,90
Thé (différents goûts)	€ 2,40
Infusions (différents goûts)	€ 2,40
Lait chaud	€ 2,20
Lait Russe	€ 2,80
Chocolat chaud	€ 2,40
Chocolat Viennois	€ 3,10
Vin chaud	€ 3,30
Café corretto	€ 3,80

## Les Alcools

Whisky & Bourbon	
JB	€ 4,00
William Lawson's	€ 4,00
Johnny Walker Red	€ 4,00
Glenfiddich 14 ans	€ 7,00
Macallan Amber	€ 9,50
Jack Daniels	€ 5,00
Jack Daniels Honey (Miel)	€ 5,50
Famous Grouse (Irlandais)	€ 4,00
Gin	
Bombay Sapphire	€ 4,50
Hendrick's	€ 7,00
Monkey 47	€ 8,90
Double You (Belgique)	€ 6,50
Gin Biercée (Belgique)	€ 5,80
Rhum	
Bacardi Blanc	€ 4,20
Bacardi Reserva	€ 4,50
Diplomatico Reserva Exclusif	€ 6,00
Millonario 15 ans	€ 7,00
Alcools	
Genièvre	€ 2,00
Blanc coca - orange - cerises	€ 3,00
Vodka Eristoff blanche	€ 4,00
Vodka Eristoff rouge	€ 4,00
Tequila blanche	€ 4,50

## Les Cocktails

Lagon bleu sans alcool	€ 5,00
Mojito sans alcool	€ 4,50
Mojito	€ 6,50
Mojito Royal	€ 9,00
Mojito du Passage	€ 6,50
Bloody Mary	€ 6,50
Spritz	€ 6,50
Cubalibre	€ 6,50
Cointreaupolitan	€ 7,00
Diplomatico Old Fashioned	€ 9,00
Cocktail de Gin et Schweppes premium	
demandez la carte spéciale	

## Digestifs

Fernet Branca	€ 5,00
Armagnac Clé des Ducs	€ 5,00
Calvados	€ 5,00
Cognac Otard VS	€ 5,50
Cognac Remy Martin VSOP	€ 7,00
Eau de Villée Biercée	€ 5,00
Poire William Biercée	€ 7,00
Framboise de Biercée	€ 7,00
Mirabelle de Biercée	€ 7,00
Bailey's	€ 5,00
Cointreau	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,00
Chartreuse verte	€ 7,00
Liqueur 43	€ 5,00
Mandarine Napoléon	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Grappa	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Amaretto di Saronno	€ 5,00
Accompagnement Red Bull et Schweppes premium	€ 2,50
Accompagnement soft et jus	€ 1,50



code d'accès  
Wifi gratuit

## Les Snacks

### Les Piadine

L'Emilienne (jambon de Parme, mozzarella, tomates fraîches, roquette, huile d'olive)	€ 8,00
Boscaiola (saucisse italienne grillé, mozzarella, tomates fraîches, salade croquante)	€ 8,20
Végétarienne (aubergines grillées, tomates fraîches, mozzarella, olives noires, roquette)	€ 8,00
Au Thon (thon, oignon en rondelles, roquette, copeaux parmesan)	€ 9,00
Salmonne (saumon mariné, courgettes grillées, pesto, tomates fraîches, roquette)	€ 9,50
Normande (Brie, pommes, noix, miel, tomates séchées, roquette)	€ 8,20

### Les Bruschette (tranche de pain grillé et huile d'olive)

Traditionnelle (ail, mozzarella, dés de tomates, origan)	€ 7,00
Gratinée (mozzarella, dés tomate, artichauts, jambon de Parme)	€ 8,00
Gourmande (ail, mozzarella, dés de tomates, basilic, roquette, tartare de saumon)	€ 9,50
Brochette de croque Monsieur	€ 7,00

## Les Salades

Salade César (dés de poulet, croutons, parmesan, croustillant pancetta, sauce César)	€ 12,50
Salade de chèvre (croustillant de chèvre au miel et figues, pancetta frite, pommes)	€ 12,50
Salade Norvégienne (saumon, œuf dur, et sa garniture tomates, oignons rouges)	€ 12,50
Salade Niçoise (Pommes de terre, anchois, olives, thon, œuf cuit dur, tomate, haricots verts)	€ 12,50
Tomate Mozzarella (tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive extra-vierge)	€ 11,50

## Les Entrées Froides

<b>Carpaccio de bœuf</b> à l'extra vierge, roquette et copeaux de parmesan	€ 14,00
Saumon fumé accompagné de son toast et sa garniture maison	€ 14,50
Assiette d'antipasti (charcuterie variée, légumes marinés, salade)	€ 11,00
Jambon de Parme et son accompagnement de saison	€ 12,00

## Les Entrées Chaudes

Escalope de foie gras poêlée, fleur de sel, pommes caramélisées	€ 16,90
Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux étuvés au lait de coco, croustillant de Pancetta	€ 16,90
Duo de Croquettes maison, fromage, volaille et sa garniture	€ 11,50
Croquettes de crevettes maison (deux pièces), persil frit	€ 15,00
Trio de Croquettes maison, fromage, volaille, crevettes et sa garniture	€ 16,50
Croustillant de Queues de crevettes rouges d'Argentine, brunoise de légumes au piment d'Espelette et citron vert	€ 17,50
Cassolette de scampi aux tomates cerises et pesto au basilic	€ 14,00

Si vous êtes allergique, dites le nous

## Les Traditionnels de Brasserie

<b>Tartare de bœuf Maison "spécial chef Gianni"</b>	€ 16,80
<i>Les boulets Maison à la liégeoise et ses frites fraîches</i>	€ 12,50
<i>Les boulets Maison sauce au choix et ses frites fraîches</i>	€ 12,50
<i>Vol au vent de poularde, frites fraîches</i>	€ 13,50

## Les Pâtes

<i>Les Tagliatelle ou papardelle au ragoût bolognaise</i>	€ 12,50
<i>Tagliatelle à la Parmigiana (tomates, aubergines frites, copeaux de parmesan)</i>	€ 12,50
<i>Ravioles à l'Emiliana, ricotta, épinard, coulis de tomates, crème de Gongorzola</i>	€ 14,50
<i>Spaghetti à la Carbonara</i>	€ 12,50
<i>Rigatoni aux quatre fromages</i>	€ 12,50
<i>Spaghetti Tarantina, scampis, poivrons, jus d'orange, Gd Marnier, crème légère</i>	€ 14,50
<i>Lasagne au ragoût bolognaise (crème fraîche, gratiné au four)</i>	€ 14,50
<i>Roulade aux aubergines (tomate, crème fraîche, gratinée au four)</i>	€ 14,50
<i>Spaghetti Vongole veraci</i>	€ 15,50
<i>Cannelloni à la Florentine</i>	€ 14,50
<i>Rigatoni gratinés aux chicons</i>	€ 12,50
<i>Portfeuille du Passage (hachis, farce aux poivrons, tomate, crème fraîche, gratiné)</i>	€ 14,50

## Les Viandes

<b>La pièce grillée de bœuf Dry Aged Striploin belge</b> (viande maturée), pommes de terre à l'ancienne et ses légumes croquants	€ 21,00
<i>Merguez grillées et sa salade Méditerranéenne</i>	€ 14,00
<i>La grillade mixte de viandes et ses accompagnements</i>	€ 21,00
<i>Le Pavé traditionnel +- 250 gr, frites maison, garniture de salade et sauce au choix</i>	€ 19,00
<b>La Tagliata de bœuf</b> au Balsamique, huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan et tomates séchées	€ 22,00
<i>Spare-ribs au miel et sa salade</i>	€ 16,00
<i>Escalope de veau à la Milanaise, roquette, tomates confites et Parmesan</i>	€ 17,00
<i>Escalope de veau Bolognese gratinée au four</i>	€ 18,50
<i>Escalope de veau Parmigiana, aubergines, coulis de tomates, mozzarella gratinée</i>	€ 18,50
<i>Escalope Impériale de veau, jambon de Parme, sauge, vin blanc et tomates fraîches</i>	€ 19,50
<i>Piccata Lombarda, sauce au citron et vin blanc</i>	€ 18,00



## Les sauces

*Béarnaise, poivre vert, champignons, tartare, roquefort, gribouille* € 3,50

## Nos Hamburgers

*Cheeseburger de USA Black Angus, cheddar, tomate, salade, sauce maison et ses frites aux trois arômes* € 15,00

*Hamburger du Passage au foie gras, pommes caramélisées, salade, cheddar, sauce du chef et ses frites aux trois arômes* € 17,90

## Les Poissons

*Filet de saumon, crème de poivrons rectifiée au muscat, écrasé de pommes de terre* € 17,50

*Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux étuvés au lait de coco, croustillant de Pancetta, écrasée de patates douces et légumes du jours.* € 21.90

## Les accompagnements

*Pâtes, frites, légumes du jour, purée de patates douces, gratin Dauphinois, salade verte* € 2,50

*Salade mixte supplément* € 5,00

## Les desserts

**La tarte des sœurs Tatin maison façon Carmen** € 7,00

*La tarte citron meringué maison* € 7,00

*Le Moelleux au chocolat noir maison, Chantilly, crème anglaise* € 7,00

*Profiteroles maison à la Chantilly, glace vanille et chocolat noir coulant* € 7,00

*Crème Brûlée* €7,00

**Tiramisu Maison (suivant l'humeur du Chef)** € 7,00

*Crêpes du chef, flambées au Grand Marnier, jus d'orange, glace vanille* € 8,00

*Crêpes Mikado, chocolat noir coulant, glace vanille, Chantilly* € 7,00

*Crêpes au sucre blanc ou cassonade* € 5,50

*Café gourmand suivant les préparations du jour* € 8,50

*Mousse au chocolat maison* € 7.00

## Fromage

*Assortiment de fromages frais et affinés et sa garniture* € 10,50

Si vous êtes allergique, dites le nous

# Tea Room

<i>La tarte Tatin maison façon Carmen</i>	€ 7,00
<i>La tarte citron meringué maison</i>	€ 7,00
<i>Le Moelleux au chocolat noir maison, Chantilly, crème anglaise</i>	€ 7,00
<i>Profiteroles à la Chantilly, glace vanille et chocolat noir coulant</i>	€ 7,00
<b>Tiramisu (suivant l'humeur du Chef)</b>	€ 7,00
<i>Mousse au Chocolat noir et sa Chantilly</i>	€ 7,00
<i>Crêpes du chef, flambées au Grand Marnier, jus d'orange, glace vanille</i>	€ 8,50
<i>Crêpes Mikado, chocolat noir coulant, glace vanille, Chantilly</i>	€ 8,00
<i>Crêpes Nutella ou confiture</i>	€ 6,00
<i>Crêpes au sucre blanc ou cassonade</i>	€ 5,50
<i>Café gourmand suivant les préparations du jour</i>	€ 8,50
<i>Crème Brûlée</i>	€ 7,00
<i>Gaufre du Passage au sucre vanillé</i>	€ 5,00
<i>Gaufre du Passage Chantilly</i>	€ 6,50
<i>Pâtisserie du Jour</i>	€ 7,00
<i>Dame Blanche au chocolat noir et Chantilly</i>	€ 6,00
<i>Brésilienne et Chantilly</i>	€ 6,00
<i>Fraise Melba, son coulis de fruits rouges maison et chantilly (en saison)</i>	€ 7,50
<b>Glace deux boules au choix(vanille, chocolat, fraise, moka....)</b>	€ 5,00
<i>Supplément Chantilly</i>	€ 0,70

Si vous êtes allergique, dites le nous

Carte provisoire  
en Rodage !!!



## Le Petit Déjeuner

de 7H30 à 11H00

<i>L'Express (1 mini croissant et 1 mini pain au chocolat, un jus d'orange et café ou thé)</i>	€ 4,00
<i>Le Traditionnel (1 mini croissant et 1 mini pain au chocolat, pain, beurre, confiture, un jus d'orange et café ou thé)</i>	€ 5,00
<i>Le Costaud (1 mini croissant et 1 mini pain au chocolat, pain, beurre, confiture, 1 tranche de jambon, une tranche de fromage, un jus d'orange et café ou thé)</i>	€ 7,00
<i>Le Full Service (1 mini croissant et 1 mini pain au chocolat, pain, beurre, confiture, 1 tranche de jambon, une tranche de fromage, deux œufs sur le plat ou brouillés ou à la coque, un jus d'orange et café ou thé)</i>	€ 10,00
<i>Un mini croissant ou mini pain au chocolat</i>	€ 1,50
<i>Pain beurre, confiture</i>	€ 2,50
<i>Pain beurre, jambon et fromage</i>	€ 4,00
<b><i>Pain beurre, deux œufs sur le plat ou brouillés ou à la coque</i></b>	€ 4,00



Suivez-nous sur Facebook : [facebook.com/brasserie du passage](https://facebook.com/brasserie-du-passage)

Internet: [www.brasserie du passage.com](http://www.brasserie-du-passage.com)



**code d'accès  
Wifi gratuit**

Brasserie du Passage

Passage Lemonnier 38-40

**4000 Liège**

TVA BE0561.753.526

Tél: 04 223 71 48