



# Restaurant “Au Concordia”

*Famille Somers, depuis 1953*



Jean-Louis, Annabelle et leurs équipes vous accueillent tous les jours.

Service continu de 12h à 22h

 Rue des Guillemins 114 - 4000 Liège –  04 252 29 15

Cartes bancaires acceptées, sauf American Express et Diners.

NE : 0421 959 205

## *Les Apéritifs*

### *Apéritif Maison*

<i>(Méthode Champenoise avec Crème de Framboise ou Crème de Violette)</i>			6.45
<i>Prosecco (Bouteille de 20 cl)</i>	12.50	<i>Gin</i>	6.60
<i>Martini (rouge ou blanc)</i>	5.25	<i>Bacardi</i>	6.50
<i>Vin blanc moelleux "Charmes" (Gascogne)</i>	6.60	<i>Picon</i>	6.50
<i>Porto rouge</i>	5.45	<i>Whisky (JW ou JB)</i>	6.60
<i>Kir cassis</i>	5.25	<i>Whisky (GlenDronack 12ans)</i>	9.85
<i>Kir pêche</i>	5.35	<i>Pineau des Charentes</i>	5.90
<i>Gancia</i>	5.35	<i>Spritz</i>	9.10
<i>Campari</i>	6.50	<i>Ricard</i>	6.70
<i>Rhum (Captain Morgan)</i>	6.50	<i>Pisang</i>	6.40
<i>Funny Pisang (sans alcool)</i>	5.05		

*Accompagnement (tonic, orange, soda, vin blanc) 1.50*

## *Les Hors-d'Œuvres Froids*

<i>Les 6 Huîtres Creuses de Zélande N°2</i>	15.95
<i>Le Saumon Fumé aux Echalotes</i>	15.10
<i>L'Œuf à la Russe</i>	9.50
<i>La Tomate aux Crevettes Grises</i>	18.80
<i>La Cerveille Vinaigrette ou Tartare</i>	16.20

## *Les Hors-d'Œuvres Chauds*

<i>Toast aux Champignons</i>	9.75
<i>Toast aux Anchois</i>	9.75
<i>Les 6 Escargots de Bourgogne</i>	14.95
<i>Les Goujonnettes de Sole Tartare</i>	18.05
<i>Les Scampis à la Crème (avec ou sans ail)</i>	18.55
<i>Les Scampis Frits (2 sauces)</i>	17.95
<i>Les Cuisses de Grenouilles à l'Ail</i>	14.05
<i>Les Cuisses de Grenouilles à la Crème</i>	16.15
<i>La Cerveille Meunière</i>	18.70
<i>La Cerveille au Beurre Noir</i>	18.70
<i>Les Croquettes de Volaille</i>	13.55
<i>Les Croquettes de Crevettes Grises</i>	18.20
<i>Les Croquettes de Herve Doux</i>	14.85
<i>Les Fondus au Parmesan</i>	15.20

## Les Salades

<i>La Salade aux Lardons</i>	16.65
<i>La Salade de Chèvre Chaud Lardé</i>	17.50
<i>La Salade de Crevettes Grises</i>	19.80
<i>La Salade de Scampis (avec ou sans ail)</i>	18.80
<i>La Salade de Volaille façon Wok</i>	20.85

## Les Suggestions

<i>Le Filet de Bar Vapeur sur Galette de Queue de Bœuf, réduction de Vin Rouge &amp; Champignons Rôtis</i>	29.50
<i>Le Pluma de Porc Fermier &amp; son Gâteau de Champignons des Bois et Châtaignes &amp; son Jus réduit au Noilly Prat</i>	26.50
<i>Le Civet de Biche &amp; ses Garnitures Hivernales</i>	23.55
<i>La Poitrine de Poule Faisane aux Chicons, Cwènes di Gatte rôties et Purée de Céleris</i>	25.95
<i>Le Parmentier de Canard à la Tartufata</i>	24.65
<i>La Bavette de Bœuf aux Echalotes, accompagnée de Sauce Bordelaise</i>	23.55

## Les Moules de Zélande

### *Casserole de moules sans frites*

<i>Nature</i>	24.35	<i>A la Liégeoise (genièvre flambé, crème)</i>	26.85
<i>Au Vin Blanc</i>	25.60	<i>Au Safran</i>	26.45
<i>A la Provençale</i>	26.45	<i>A l'Ail</i>	24.85
<i>A la Leffe</i>	25.60	<i>A la Crème</i>	25.40
<i>A l'Escargot</i>	26.45	<i>A la Crème &amp; à l'Ail</i>	25.90
<i>A l'Ardennaise</i>	26.45	<i>Aux Herbettes</i>	26.45
<b><i>Nouveau</i></b> : <i>A l'Espagnole (tomatée, chorizo, ail, légèrement crémée)</i>			26.45

*Pommes Frites* 3.00      *Frites Saucées* 3.80

## Les Poissons

<i>La Truite aux Amandes à la Crème</i>	22.55
<i>La Truite Meunière, pommes nature ou pommes frites</i>	19.40
<i>Le Cabillaud Rôti au Beurre Citronné &amp; Câpres</i>	28.20
<i>Le Cabillaud Meunière, Tartare &amp; pommes purée</i>	27.20
<i>Le Pavé de Saumon à la Crème de Petits Pois</i>	24.95
<i>La Sole Meunière, pommes nature ou frites</i>	35.65
<i>La Sole Grillée, Sauce Tartare &amp; pommes frites</i>	35.65
<i>La Bouillabaisse de la Mer du Nord</i>	21.85

*Nous tenons à votre disposition les informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,  
n'hésitez pas à les demander à votre serveur.*

# Les Viandes

*Accompagnées de Pommes Frites ou de Pommes Natures*

La race bovine **Blanc Bleu Belge** est très riche en protéines, en vitamines B3 et B12, en Fer et en Zinc, sous une forme facilement assimilable par l'organisme. La viande **BBB** contient moins de cholestérol (+/- 45 mg/100g) que la chair de poulet (+/-62 mg/100g). Elle contient en moyenne 5% de graisse, soit 2 à 3 fois moins que les animaux provenant d'autres races. Par ailleurs, grâce à la finesse des fibres et à la faible teneur en tissu conjonctif, la viande **BBB** est particulièrement tendre.

## Le Bœuf

Filet Américain	22.55	Steak Haché Nature	22.90
Rumsteck Nature	23.85	Steak Haché à la Lyonnaise	26.30
Brochette Nature	24.60	Filet Pur Nature	32.60
Pavé Nature	26.20	Chateaubriand Nature (2 couverts)	65.55
Entrecôte Nature (2 couverts)	54.00		

## Les Sauces (faites maison dans la tradition)

Béarnaise	3.45	Champignons Crème	3.85
Poivre Vert Crème	3.45	Champignons Sautés	3.45
Provençale	3.45	Tomate	1.50
Mayonnaise ou Tartare	1.50	Roquefort	3.45

## Le Veau

Côte de Veau Nature	25.05
Tête de Veau (maison) en Tortue	22.90
Côte de Veau Concordia	31.55
Tête de Veau (maison) à la Française	22.90
Côte de Veau Champignons Crème	29.10
Rognons de Veau Dijonnaise	25.90
Côte de Veau Grand-Mère	29.10
Rognons de Veau à la Liégeoise	25.90
Côte de Veau à la Lyonnaise	28.55

## Les Boulets

Les 2 Boulets Sauce Lapin	17.25
Les 2 Boulets Sauce Tomate	17.25
Les 2 Boulets à la Provençale	19.50

## **Les Volailles**

<i>Fricassée de Volaille à la Leffe</i>	24.00	<i>1/2 Poulet, salade ou compote</i>	19.45
<i>1/2 Poulet Champignons à la Crème</i>	20.20	<i>Vol au Vent, pommes frites</i>	18.55
<i>Escalope Viennoise ou Milanaise</i>	21.15	<i>Escalope Nature</i>	19.70

## **Les Divers**

<i>Jambonneau Grillé sauce Béarnaise</i>	23.50
<i>Jambonneau Grillé Moutarde à l'Ancienne</i>	23.50
<i>Jambonneau Grillé au Miel &amp; à la Moutarde de Meaux</i>	23.50
<i>Tagliatelles aux Scampis &amp; Copeaux de Parmesan</i>	22.70
<i>Lapin à la Leffe &amp; aux Pruneaux accompagné de frites</i>	21.90
<i>Salade Liégeoise</i>	18.75
<i>Le Risotto aux légumes du moment – Plat Végétarien</i>	22.70

## **Les Choucroutes**

<i>Choucroute Garnie à l'Alsacienne</i>	23.80
<i>Choucroute Jambonneau</i>	21.70
<i>Choucroute Royale (semaine du Nouvel An)</i>	27.25

## **Les Légumes**

<i>Salade Verte (mayonnaise ou vinaigrette)</i>	2.95
<i>Jardinière de Légumes</i>	8.80
<i>Salade Mixte</i>	3.80
<i>Compote de Pommes</i>	3.80
<i>Salade de Tomates</i>	3.40

## **Pour les Enfants (jusqu'à 12 ans)**

<i>Le Boulet Sauce Lapin ou Sauce Tomate accompagné de frites</i>	12.40
<i>Les Spaghettis Crème Jambon</i>	10.90
<i>Le Steak Haché accompagné de frites</i>	17.20
<i>L'Américain accompagné de frites</i>	17.20
<i>La Fricandelle accompagnée de frites</i>	10.85

## Les Desserts

Beignets aux Pommes	6.75	Mousse au Chocolat	6.85
Crème Brulée	8.55	Dame Blanche	7.85
Crème Brulée Flambée à l'Amaretto	9.95	Coupe Brésilienne	7.85
Crêpes Paysanne	5.20	Coupe Panachée (2 boules)	5.55
Crêpe Normande	7.15	Café Liégeois	7.85
Crêpes Flambées	8.20	Sorbet (2 boules)	6.80
Crêpe Surprise Flambée	10.10	Profiteroles au Chocolat	8.50
Crêpe Mikado	9.95	Irish Coffee	9.15
Baba au Rhum	10.25		
Nougat Glacé Maison & son Coulis de Fruits Rouges			8.35
Ananas rôti, glace au beurre salé & Caramel			9.95
<b>Nouveau</b> : Tarte Bourdaloue servie tiède avec sa glace aux Amandes			9.95

## Les Boissons Chaudes

Espresso	3.15	Café	3.15	Décaféiné	3.15
Cappuccino	3.50	Thé	2.95 à 4.25 (Cannelle)		

## Les Boissons Froides

Jupiler	3.15	Sprite	2.95	Lipton Ice Tea	3.15
Jupiler sur pied	3.60	Coca Cola	2.95	Schweppes Agrum	3.20
Jupiler NA	3.30	Coca Zéro	2.95	Jus de Tomate	3.20
Leffe	3.95	Fanta	3.00	Jus d'Orange	3.20
Curtius	7.95	Liégeois	3.25	Schweppes Tonic	3.10
Eau Plate ou Pétillante	2.90	Eau Plate ou Pétillante 50 cl	4.30		

## Les Digestifs

Genièvre	5.65	Poire	9.00
Cognac	7.80	Framboise	9.00
Cointreau	7.80	Grand Marnier	7.80
Calvados	7.80	Mandarine Napoléon	7.80
Vodka Wyborowa	7.80	Mirabelle	9.00
Grappa	7.80	Marc de Gewurztraminer	9.00
Armagnac	9.20	Amaretto	7.80
Limoncello	6.85	Baileys	7.70
Sambuca	7.25	Rhum Diplomatico	9.30
Whisky GlenDronach 12 ans d'âge (Single Malt, Ecosais, Fruité)			10.20

## *La Cave du Concordia*

### *Les vins au verre et en pichet*

	<i>Le verre</i>	<i>Pichet ¼</i>	<i>Pichet ½</i>
<i>Vin Blanc</i>	4.10	7.85	15.40
<i>Vin Rosé</i>	4.10	7.85	15.40
<i>Vin Rouge</i>	4.10	7.85	15.40

## *Les Vins Blancs*

	<i>Bouteille</i>	<i>½ Bouteille</i>
<b><i>Pays d'Oc</i></b>		
<i>Chardonnay - Réserve La Grangette</i>	26.90	
<b><i>Gascogne</i></b>		
<i>Charmes Colombelle (Moelleux)</i>	29.50	
<b><i>Bourgogne</i></b>		
<i>Mâcon Village - Croix Jarrier</i>	36.50	
<i>Saint-Véran - Marc Dudet</i>	41.95	
<i>Chablis 1er cru Fourchaumes - Maison Defaix</i>	70.15	
<b><i>Alsace</i></b>		
<i>Pinot Blanc - Ribeauvillé</i>	29.45	
<i>Pinot Gris - Ribeauvillé</i>	36.30	22.60
<b><i>Loire</i></b>		
<i>Muscadet Tradition - Louis Métaireau</i>	31.45	19.30
<i>Sancerre Chaumeau-Balland - La Grande Maison</i>	43.50	23.90
<b><i>Italie</i></b>		
<i>Marani Bianco Veronese IGT - Sartori Di Verona</i>	33.50	

## *Les Vins Rosés*

<b><i>Provence</i></b>		
<i>Cuvée Carte Noire - Maître Vigneron de Saint-Tropez</i>	34.30	
<b><i>Rhône</i></b>		
<i>Tavel - Moulin de la Viguerie</i>	31.75	
<b><i>Alsace</i></b>		
<i>Pinot Noir - Ribeauvillé</i>	36.30	22.60

## *Les Bulles*

<i>Pommery Brut Royal</i>	81.85
<i>Charlyne Sélection Brut</i>	61.80
<i>Grand Vernaux Brut Blanc de Blanc (méthode champenoise)</i>	26.95
<i>Prosecco Il Colle Treviso</i>	36.50

# Les Vins Rouges

	Bouteille	½ Bouteille
<b>Les Vins de Pays</b>		
Domaine de l'Estagnol - Languedoc Montpeyrroux	26.90	
Château du Donjon - Minervois	29.00	
<b>Bordeaux</b>		
Château Lacaussade Saint-Martin - Blaye Côtes de Bordeaux	28.95	19.55
Château La Garenne - Lussac Saint-Émilion	30.50	19.65
Château David - Médoc Cru Bourgeois	33.70	20.05
Château Victoria - Haut-Médoc Cru Bourgeois	42.20	
Château Moulin Bellegrave - Saint-Émilion Grand Cru	55.45	
Château La Commanderie - Saint-Estèphe Cru Bourgeois	61.80	35.95
<b>Bourgogne</b>		
Mercurey 1er Cru - Clos L'Evêque	59.45	
<b>Beaujolais</b>		
Saint-Amour - Domaine de Lucie	35.85	22.60
Brouilly - Château de Corcelles	35.85	
<b>Côtes du Rhône</b>		
Côtes du Rhône Village - Château Saint-Jean	29.95	
Beaumuraille - Vacqueyras AOP - Les Vignerons de Gigondas	39.95	26.55
<b>Loire</b>		
Chinon - Les Gravières - Couly-Dutheil	38.10	
Sancerre - Chateau Balland - La Grande Maison	45.50	24.20
<b>Italie</b>		
Santeresa Primitivo - Del Salento	28.50	
Ca'Grande - Rubicone IGT - Cabernet Sauvignon - Umberto Cesari	38.60	
<b>Espagne</b>		
Ramon Roquetta - Tempranillo - Catalunya (servi frais)	26.95	

Service et TVA compris