

Restaurant Au Concordia

Famille Somers, depuis 1953



Le Restaurant Traditionnel Liégeois

*Jean-Louis, Annabelle et leur équipe, 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 Diner.

Numéro d'entreprise : 0421 959 205

Les Apéritifs

Apéritif Maison

<i>(Méthode Champenoise avec Crème de Framboise ou Crème de Violette)</i>			6.95
<i>Prosecco (Bouteille de 20 cl)</i>	13.00	<i>LièGin Original</i>	12.00
<i>Martini (rouge ou blanc)</i>	5.75	<i>Gin</i>	7.10
<i>Vin blanc moelleux "Charmes"(Gascogne)</i>	7.10	<i>Picon</i>	7.00
<i>Porto rouge</i>	5.95	<i>Whisky (JW ou JB)</i>	7.10
<i>Kir cassis</i>	5.75	<i>Whisky (GlenDronack 12ans)</i>	10.35
<i>Kir pêche</i>	5.85	<i>Pineau des Charentes</i>	6.40
<i>Gancia</i>	5.85	<i>Spritz</i>	9.60
<i>Campari</i>	7.00	<i>Ricard</i>	7.20
<i>Rhum (Captain Morgan)</i>	7.00	<i>Pisang</i>	6.90
<i>Bacardi</i>	7.00	<i>Funny Pisang (sans alcool)</i>	5.35

Accompagnement (tonic, tonic cassis, soda, jus d'orange, vin blanc) 1.50

Les Hors-d'Œuvres Froids

<i>Le Saumon Fumé aux Échalotes</i>	15.60
<i>L'Œuf à la Russe</i>	10.50
<i>La Tomate aux Crevettes Grises</i>	19.30
<i>La Cervelle Vinaigrette ou Tartare</i>	16.70

Les Hors-d'Œuvres Chauds

<i>Toast aux Champignons</i>	10.25
<i>Toast aux Anchois</i>	10.25
<i>Les 6 Escargots de Bourgogne</i>	15.45
<i>Les Scampis à la Crème (avec ou sans ail)</i>	19.05
<i>Les Scampis Frits (2 sauces)</i>	18.45
<i>Les Cuisses de Grenouilles à l'Ail</i>	14.55
<i>Les Cuisses de Grenouilles à la Crème</i>	16.65
<i>La Cervelle Meunière</i>	19.20
<i>La Cervelle au Beurre Noir</i>	19.20
<i>Les Croquettes de Volaille</i>	14.05
<i>Les Croquettes de Crevettes Grises</i>	18.70
<i>Les Croquettes de Herbe Doux</i>	15.35
<i>Les Fondus au Parmesan</i>	15.70

Les Salades

<i>La Salade aux Lardons</i>	17.15
<i>La Salade de Chèvre Chaud Lardé</i>	18.00
<i>La Salade de Crevettes Grises</i>	20.30
<i>La Salade de Scampis (avec ou sans ail)</i>	19.30
<i>La Salade de Volaille façon Wok</i>	21.35

Les Suggestions

<i>Le Pluma de Porc Fermier & son Gâteau de Champignons des Bois et Châtaignes & son Jus réduit au Noilly Prat</i>	27.50
<i>La Tranche de Gigot d'Agneau Grillée & sa Poêlée de Légumes Méditerranéens Accompagnée de son Gratin Dauphinois</i>	27.95
<i>Le Parmentier de Canard à la Tartufata</i>	25.65
<i>La Bavette de Bœuf aux Échalotes, accompagnée de Sauce Bordelaise</i>	24.55

En ce moment : Les Asperges

<i>Les Asperges sauce Mousseline</i>	21.60
<i>Les Asperges à la Flamande</i>	21.10
<i>Les Asperges Vinaigrette & Mimosa</i>	20.45
<i>La Fricassée d'Asperges au Saumon Fumé & Jambon de Parme</i>	24.60
<i>Les Tagliatelles aux Asperges, Jambon de Parme & Copeaux de Parmesan</i>	21.60

Les Poissons

<i>La Truite aux Amandes à la Crème</i>	23.55
<i>La Truite Meunière, pommes nature ou pommes frites</i>	20.40
<i>Le Cabillaud Rôti au Beurre Citronné & Câpres</i>	29.20
<i>Le Cabillaud Meunière, Tartare & pommes purée</i>	28.20
<i>Le Pavé de Saumon à la Crème de Petits Pois</i>	25.95
<i>La Sole Meunière, pommes nature ou frites</i>	36.65
<i>La Sole Grillée, Sauce Tartare & pommes frites</i>	36.65
<i>La Bouillabaisse de la Mer du Nord</i>	22.85

Les Viandes

Accompagnées de Pommes Frites ou de Pommes Nature

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	23.55	Steak Haché Nature	23.90
Rumsteck Nature	24.85	Steak Haché à la Lyonnaise	27.30
Brochette Nature	25.60	Filet Pur Nature	33.60
Pavé Nature	27.20	Chateaubriand Nature (2 couverts)	67.55
Entrecôte Nature (2 couverts)	56.00		

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	26.05
Côte de Veau Concordia	32.55
Côte de Veau Champignons Crème	30.10
Côte de Veau Grand-Mère	30.10
Côte de Veau à la Lyonnaise	29.55
Tête de Veau (maison) en Tortue	23.90
Tête de Veau (maison) à la Française	23.90
Rognons de Veau Dijonnaise	26.90
Rognons de Veau à la Liégeoise	26.90

Les Boulets

Les 2 Boulets Sauce Lapin	17.95
Les 2 Boulets Sauce Tomate	17.95
Les 2 Boulets à la Provençale	20.20

Les Volailles

<i>Fricassée de Volaille à la Leffe</i>	25.00	<i>Vol au Vent, pommes frites</i>	19.55
<i>½ Poulet Champignons à la Crème</i>	21.20	<i>½ Poulet, salade ou compote</i>	20.45
<i>Escalope Viennoise ou Milanaise</i>	22.15	<i>Escalope Nature</i>	20.70

Les Divers

<i>Jambonneau Grillé sauce Béarnaise</i>	24.50
<i>Jambonneau Grillé Moutarde à l'Ancienne</i>	24.50
<i>Jambonneau Grillé au Miel & à la Moutarde de Meaux</i>	24.50
<i>Tagliatelles aux Scampis & Copeaux de Parmesan</i>	23.70
<i>Lapin à la Leffe & aux Pruneaux accompagné de frites</i>	22.90
<i>Salade Liégeoise</i>	19.75
<i>Le Risotto aux légumes du moment – Plat Végétarien</i>	23.70

Les Légumes

<i>Salade Verte (mayonnaise ou vinaigrette)</i>	2.95
<i>Salade de Tomates</i>	3.40
<i>Salade Mixte</i>	3.80
<i>Jardinière de Légumes</i>	9.30
<i>Compote de Pommes</i>	3.80

Pour les Enfants (jusqu'à 12 ans)

<i>Le Boulet Sauce Lapin ou Sauce Tomate accompagné de frites</i>	13.40
<i>Les Spaghettis Crème Jambon</i>	11.90
<i>Le Steak Haché accompagné de frites</i>	18.20
<i>L'Américain accompagné de frites</i>	18.20
<i>La Fricandelle accompagnée de frites</i>	11.85

Les Desserts

<i>Beignets aux Pommes</i>	7.25	<i>Mousse au Chocolat</i>	7.35
<i>Crème Brulée</i>	9.05	<i>Dame Blanche</i>	8.35
<i>Crème Brulée Flambée à l'Amaretto</i>	10.45	<i>Coupe Brésilienne</i>	8.35
<i>Crêpes Paysanne</i>	5.70	<i>Coupe Panachée (2 boules)</i>	6.05
<i>Crêpe Normande</i>	7.65	<i>Café Liégeois</i>	8.35
<i>Crêpes Flambées</i>	8.70	<i>Sorbet (2 boules)</i>	7.30
<i>Crêpe Surprise Flambée</i>	10.60	<i>Profiteroles au Chocolat</i>	9.00
<i>Crêpe Mikado</i>	10.45	<i>Irish Coffee</i>	12.10
<i>Baba au Rhum</i>	11.25		
<i>Nougat Glacé Maison & son Coulis de Fruits Rouges</i>			8.85
<i>Ananas rôti, glace au beurre salé & Caramel</i>			10.45
<i>Tarte Bourdaloue servie tiède avec sa glace aux Amandes</i>			10.45

Les Boissons Chaudes

<i>Espresso</i>	3.50	<i>Café</i>	3.50	<i>Décaféiné</i>	3.50
<i>Cappuccino</i>	3.85	<i>Thé</i>	3.30		

Les Boissons Froides

<i>Jupiler</i>	3.35	<i>Sprite</i>	3.15	<i>Schweppes Agrum</i>	3.40
<i>Jupiler sur pied</i>	3.80	<i>Coca Cola</i>	3.15	<i>Liégeois</i>	3.45
<i>Jupiler NA</i>	3.50	<i>Coca Zéro</i>	3.15	<i>Jus de Tomate</i>	3.40
<i>Leffe</i>	4.15	<i>Fanta</i>	3.20	<i>Jus d'Orange</i>	3.40
<i>Curtius</i>	8.15	<i>Lipton Ice Tea</i>	3.35	<i>Schweppes Tonic</i>	3.30
<i>Eau Plate ou Pétillante</i>	3.10	<i>Eau Plate ou Pétillante 50 cl</i>	4.70		

Les Digestifs

<i>Genièvre</i>	5.95	<i>Poire</i>	9.30
<i>Cognac</i>	8.10	<i>Framboise</i>	9.30
<i>Cointreau</i>	8.10	<i>Grand Marnier</i>	8.10
<i>Calvados</i>	8.10	<i>Mandarine Napoléon</i>	8.10
<i>Vodka Wyborowa</i>	8.10	<i>Mirabelle</i>	9.30
<i>Grappa</i>	8.10	<i>Marc de Gewurztraminer</i>	9.30
<i>Armagnac</i>	9.50	<i>Amaretto</i>	8.10
<i>Limoncello</i>	7.15	<i>Baileys</i>	8.00
<i>Sambuca</i>	7.55	<i>Rhum Diplomatico</i>	9.60
<i>Whisky GlenDronach 12 ans d'âge (Single Malt, Ecosais, Fruité)</i>			10.50

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>	4.20	8.25	16.20
<i>Vin Rosé</i>	4.20	8.25	16.20
<i>Vin Rouge</i>	4.20	8.25	16.20

Les Vins Blancs

	<i>Bouteille</i>	<i>½ Bouteille</i>
<i>Pays d'Oc</i>		
<i>Chardonnay - Réserve La Grangette</i>	28.90	
<i>Gascogne</i>		
<i>Charmes Colombelle (Moelleux)</i>	31.50	
<i>Bourgogne</i>		
<i>Mâcon Village - Croix Jarrier</i>	38.50	
<i>Saint-Véran - Marc Dudet</i>	43.95	
<i>Chablis 1er cru Fourchaumes - Maison Defaix</i>	72.15	
<i>Alsace</i>		
<i>Pinot Blanc - Ribeauvillé</i>	31.45	
<i>Pinot Gris - Ribeauvillé</i>	38.30	23.60
<i>Loire</i>		
<i>Muscadet Tradition - Louis Métaireau</i>	33.45	20.30
<i>Sancerre Chaumeau-Balland - La Grande Maison</i>	45.50	
<i>Pouilly Fumé - Domaine Bouchié Chatellier</i>	49.90	31.35

Les Vins Rosés

<i>Provence</i>		
<i>Cuvée Carte Noire - Maître Vigneron de Saint-Tropez</i>	36.30	
<i>Rhône</i>		
<i>Tavel - Moulin de la Viguerie</i>	33.75	
<i>Alsace</i>		
<i>Pinot Noir - Ribeauvillé</i>	38.30	24.60

Les Bulles

<i>Champagne Pommery Brut Royal</i>	83.85
<i>Champagne Gruet Sélection Brut</i>	63.80
<i>Grand Vernaux Brut Blanc de Blanc (méthode champenoise)</i>	28.95
<i>Prosecco Il Colle Treviso</i>	38.50

Les Vins Rouges

	Bouteille	½Bouteille
Les Vins de Pays		
O'thentique – Costières de Nîmes – Domaine Diminoît	29.90	
Château du Donjon – Mineroois	31.00	
Bordeaux		
Château Lacaussade Saint-Martin - Blaye Côtes de Bordeaux	30.95	20.55
Château La Garenne - Lussac Saint-Émilion	32.50	21.65
Château David - Médoc Cru Bourgeois	35.70	22.75
Château Victoria - Haut-Médoc Cru Bourgeois	44.20	
Château Moulin Bellegrave - Saint-Émilion Grand Cru	57.45	
Château La Commanderie – Saint-Estèphe Cru Bourgeois	63.80	36.95
Bourgogne		
Mercurey 1er Cru - Clos L'Évêque	61.45	
Beaujolais		
Saint-Amour - Domaine de Lucie	37.85	
Brouilly - Château de Corcelles	37.85	23.60
Côtes du Rhône		
Côtes du Rhône Village - Château Saint-Jean	31.95	
Beaumuraille - Vacqueyras AOP - Les Vignerons de Gigondas	41.95	27.55
Loire		
Chinon - Les Gravières - Couly-Dutheil	40.10	
Sancerre - Chateau Balland - La Grande Maison	47.50	25.20
Italie		
Santeresa Primitivo - Del Salento	30.50	
Ca'Grande - Rubicone IGT - Cabernet Sauvignon - Umberto Cesari	40.60	
Espagne		
Ramon Roquetta – Tempranillo - Catalunya (servi frais)	28.95	

Service et TVA compris

* Liste des allergènes : Si vous souffrez d'allergies, nous vous demandons de le signaler à votre serveur.

