



---

**GRAND CASINO**  
CHAUDFONTAINE - LIÈGE

---

STAR CASINO.BE

## Champagnes

<b>Champagne Maison</b>	<b>39€</b>
<b>Nicolas Feuillatte, Brut Réserve</b>	<b>43€</b>
<b>Nicolas Feuillatte, Brut Rosé</b>	<b>54€</b>
<b>Nicolas Feuillatte, Brut Millésime 2006</b>	<b>68€</b>
<b>Bollinger « Le Champagne de James Bond »</b>	<b>75€</b>
<b>Dom Pérignon (Vintage 2006, Parker 95/100)</b>	<b>168€</b>



## Nos Entrées

Potage frais du jour	6€
Carpaccio de Bœuf Irlandais	13€
Terrine de Foie Gras et ses toasts	18€
Les fondus au Parmesan (croquettes au fromage)	13€
Saumon fumé Ecosais et ses toasts	16€
Tomate aux Crevettes Grises fraîches (1pc)	13€
Scampis à l'Ail ou Homardine	13€
Cassolette de Petit-Gris de Namur	13€
Croquettes aux Crevettes grises	16€

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier

## Nos Salades

La salade Niçoise 18€

(tomates, haricot, thon, olives et anchois)

La salade César 18€

(aiguillette de volaille, copeaux de parmesan, crouton)

Frisée aux lardons 16€

(salade, lardons, vinaigre de framboise)

Salade de melon et jambon de Parme 16€

## Nos Viandes

Boulets Liégeois, Tomates	16€
Vol-au-vent du Chef	16€
Filet Américain Minute, Frites maison	18€
Rognons de Veau à la Liégeoise ou Dijonnaise	18€
Escalopes de veau à l'Italienne	18€
Carré d'agneau accompagné de sa salade liégeoise	22€
Magret de Canard au Poivre vert	24€
Magret de Canard au Miel	24€
Emincés de volaille à la crème et aux champignons	18€
Tagliata de Bœuf	21€
Pavé de Bœuf	18€
Entrecôte de Bœuf Irlandais	22€

Nos Sauces Maison : Béarnaise fraîche, Poivre Vert, Champignons Crème,  
Dijonnaise, Roquefort, Sauce Maison 2,50€

Nos Accompagnements : Frites maisons, Croquettes, Pommes natures,  
ou Pâtes inclus  
Gratin Dauphinois 2,50€

## Nos Poissons

Tomates aux Crevettes grises fraîches (2 pcs) 21€

Cabillaud a la façon du chef 22€

Darne de Saumon Béarnaise 22€

Filet de St-Pierre sauce aux chicons 22€

Filet de sole tropical aux petits légumes safrané 22€

**Notre Homard Frais du Vivier 32€**

### **Belle vue**

*La meilleure façon de le déguster !*

### **Nage**

*Un festival de légumes frais délicieusement crévés*

### **Grillé**

*Accompagné de Béarnaise piquante*

### **Armoricaine**

*Bisquée de légumes, Estragon, légèrement relevé*

En saison :	Moules marinières	21€
	Moules au Vin blanc	22€
	Moules Ail crème	23€
	Moules Provençales	23€
	Moules Liégeoises	23€

## Nos Pâtes

Lasagne Maison (15 min. d'attente)	14€
Penne façon du Chef	14€
(Champignons, Jambon de Parme, Tomates fraîches, Pesto, crème, gratinées)	
Penne Arrabiata (sauce tomate, piment)	12€
Penne Carbonara (crème fraîche, lardons, œuf)	12€
Penne Bolognaise (sauce tomate, viande hachée)	12€
Penne Petit légume (mélange de légumes, crème)	12€
Penne Scampi (scampis crème ail)	14€
Penne à la tartufata (champignon, ail crème)	14€

## Nos Desserts

Crème brûlée	7€
Dame Blanche	8€
Café Liégeois « Le Vrai »	7€
Moelleux au Chocolat et Glace vanille	8€



# Menu de dégustation

## **Entrées**

Carpaccio de Bœuf Irlandais  
Cassolette de Petit-Gris de Namur  
Les fondus au Parmesan

\*\*\*

## **Plats**

Darne de Saumon Béarnaise  
Emincés de volaille à la crème et aux champignons  
Pavé de bœuf, Pommes frites maison et Sauce au choix

\*\*\*

## **Desserts**

Dame Blanche  
Moelleux au Chocolat et Glace vanille  
Crème brûlée

38 €

Avec une initiation aux jeux et 20 € de jetons pp. 49 €

# Suggestion de la Semaine

Plat principal

12 €

\*\*\*

Plat principal & Pichet de vin ¼

14 €

\*\*\*

Potage

Plat principal

Dessert du Chef

Pichet de vin ¼

18 €

\*\*\*

Vin Blanc – Rose- Rouge

Verre 2,5 €

¼ litre 4,5 €

½ litre 8,5 €

## Vins Blancs

**Clémentine - Languedoc 2017** **19€**

(55 % Sauvignon, 45% Chardonnay)

**Pinot Gris d'Alsace 2017** 37,5 cl **16€** 75cl **22€**

**Pinot Blanc Ribeauville Alsace 2015** **21€**

(80% Merlot, 20% Cabarnet Sauvignon)

**Riesling Ribeauville Alsace 2016** **21€**

**Côtes du Rhône, Maison E. Guigal, 2016** **23€**

(55% Viognier, 20% Roussane, 10% Clairette, 10% Marsanne, 5% Bourboulenc - Parker 90/100)

**Chablis La Chablisienne 2016** 37,5 cl **17€** 75cl **28€**

(100 % Chardonnay)

**Menetou Salon, Fournier Père & Fils, 2016** **36€**

(Sauvignon Blanc - Parker 89-90/100)

**Pouilly Fumé, La doucette, 2017** **51€**

(Sauvignon Blanc - Wine & Spirits 92/100)

## Vins Rosés

**Syrah Patriarche, Languedoc 2017** **16€**

**Cabernet d'Anjou, Girardeau, Val de Loire 2017** **16€**

## Vins Rouges

<b>Château la Grave Singalier, Merlot, Bordeaux 2016</b>				<b>16€</b>
<b>Néro d'Avola Boccantino, Sicilia, Italia</b>				<b>17€</b>
<b>Morandé Pionero, Cabernet Sauvignon, Chili, 2017</b>				<b>18€</b>
<b>Pinot Noir d'Alsace, 2016</b>	37,5 cl	<b>15€</b>	75cl	<b>22€</b>
<b>Gardut Haut Cluzeau, Merlot, Bordeaux '16</b>	37,5 cl	<b>16€</b>	50cl	<b>21€</b>
<b>Pontet La Gravière, Merlot, Bordeaux '16</b>	37,5 cl	<b>14€</b>	75cl	<b>23€</b>
<b>Saint Nicolas de Bourgueil, Val de Loire, Cabernet Franc 2017</b>				<b>23€</b>
<b>Côtes du Rhône, Maison E. Guigal, 2016</b>				<b>23€</b>
<small>(50% Syrah, 40% Grenache et 10% Mourvèdre - Parker 88/100)</small>				
<b>Château de Roques, Puisseguin-Saint-Emilion, 2015</b>				<b>27€</b>
<small>(65% Merlot, 30% Cabernet Franc)</small>				
<b>Vacqueyras aux Confins des Sources, Vallée du Rhône 2016</b>				<b>28€</b>
<small>(70% Grenache Noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre)</small>				
<b>Château Poujeaux , Moulis-en-Medoc, 2016</b>				<b>56€</b>
<b>Château Plince, Pomerol, 2009</b>				<b>60€</b>
<b>Margaux, Grand Cru Classé, Chateau Dauzac, 2009</b>				<b>66€</b>
<small>(Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot - Parker 88-90/100)</small>				
<b>Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan, 2012</b>				<b>98€</b>
<b>Clos Fourtet, 1er Grand cru B classé Saint-Emilion, Bordeaux, 2011</b>				<b>138€</b>
<b>Château Fombrauge, Grand Cru Classé, Saint-Emilion, 2012</b>	150 cl			<b>106€</b>

## **APERITIFS**

Apérol	4 €
Batida de coco	4 €
Campari	4 €
Pisang Ambon	4 €
Passoa	4 €
Gancia	4 €
Martini Bianco	4 €
Martini Rosso	4 €
Martini Royale	4 €
Pèkèt	4 €
Dolfi	4 €
Picon	4 €
Pinneau des charentes	4 €
Porto rouge	4 €
Porto blanc	4 €
Ricard	4 €
Suze	4 €
Kir Vin Blanc	4 €
Kir Royal	8 €
Pimm's	5,50 €
Xanté	7,50 €

## **DIGESTIFS - LIQUEURS**

Amaretto disaronno	4,50 €
Baileys	4 €
Gold Strike	4 €
Calvados Père Magloire	4,50 €
Cognac VSOP	5 €
Cognac XO	12 €
Cointreau	5 €
Grand Marnier	5 €
Chartreuse jaune	8 €
Chartreuse verte	8 €
Drambuie	6 €

Absinthe		8 €
----------	--	-----

### **EAU DE VIE - GENIEVRE**

Genièvre Bols		3 €
Poire		4 €
Framboise		4,50 €
Mirabelle		4,50 €

### **COCKTAILS**

Mojito		8 €
Caipirinha		8 €
Pina Colada		8 €
Tequila Sunrise		8 €

### **BEERS - BIERES**

Jupiler	5,2 %	2 €
Carlsberg	5,5 %	2,5 €
Watney's		2,5 €
Corona 1/3	4,6 %	3 €
Desperados	5,9 %	3 €
Hoegaarden	4,9 %	2 €
Hoegaarden Rosé	3 %	2,5 €
Kriek Lindemans	4 %	2,5 €
Pêcheresse	2,5 %	2,5 €
Leffe Blond	6,6 %	2,5 €
Leffe Brune	6,5 %	2,5 €
Gordon Scotch	8 %	4 €
Orval	6,2 %	4 €
Chimay Bleu	9 %	4 €
La Chouffe	8 %	4 €
Duvel	8,5 %	4 €
Westmalle Triple	9 %	4 €
Rochefort 10	11,3 %	4 €

## **WATERS, SOFT DRINKS & JUICES**

Coca-Cola Rouge, Zero, Light, Vert	2 €
Fanta Orange, Citron	2 €
Chaudfontaine Eau	2 €
Jus d'Orange, Jus de Ananas, Jus de Pommes	2,5 €
Jus multivitamine, Jus de Pommes Cerises	2,5 €
Lipton Ice tea	2,5 €
Cécémel Choco	2,5 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Agrum	2,5 €
Fever Tree Tonic	3 €
Nalu, Monster	3 €
Red Bull	3,5 €
Jus d'Orange fraiche	4,5 €

## **BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS**

Espresso	2 €
Espresso Décaféiné	2 €
Thé / Thee	2 €
Lait Chaud / Warme Melk	2 €
Lait Russe / Koffie verkeerd	2 €
Oxo	2 €
Cappucino	2,5 €
Chocolat chaud	2,5 €
Irish Coffe	5,5 €

## **WHISKY**

J&B rare	4 €	bottle 48 €
Jim Beam Bourbon	4 €	
Johnnie Walker Red Label	4 €	bottle 48 €
Johnnie Walker Black Label	5 €	bottle 56 €
Abelour	5 €	
The Famous Grouse	5 €	
Bowmore	6 €	
Jack Daniel's	6,50 €	bottle 68 €

Jameson	6,50 €	
Chivas Regal	6,50 €	bottle 68 €
Glenlivet	6,50 €	
Glenfiddich	6,50 €	
Dalwhinnie	8 €	
Glenkenchie	9 €	
Glenmorangie	8,50 €	
Macallan	10 €	

### **VODKA**

Eristof	4 €	bottle 48 €
Eristof Red	4 €	bottle 48 €
Smirnoff	4 €	bottle 48 €
Absolut	4,50 €	bottle 52 €
Moskovskaya	4,50 €	bottle 52 €
Finlandia	5 €	
Bison	5 €	
Belvedere	7,50 €	bottle 88 €
Grey goose	7,50 €	bottle 88 €
Russian Standard	7,50 €	bottle 88 €
Moskovskaya ELITE	7,50 €	bottle 88 €
Crystal Head	8,50 €	bottle 98 €

### **GIN**

Gordon	4 €	bottle 48 €
Bombay Sapphire	5,5 €	bottle 56 €
Tanqueray	5,5 €	bottle 56 €
Hendrick's	6,5 €	
Botanic	7,5 €	
Sipsmith	8,5 €	
Elephant Gin	8,5 €	
N°3 London	9 €	
The Botanist	9 €	



## **RHUM**

Bacardi	4 €	bottle 48 €
Bacardi Gold	5,50 €	bottle 56 €
Bacardi Reserva	6 €	bottle 58 €
Brugal	5 €	
Trois Rivières	5 €	
Havana Especial	7 €	bottle 58 €
Havana 7 años	7,50 €	bottle 58 €

## **TEQUILA**

Tres Sombreros	4,50 €	bottle 68 €
Agavita, Camino, Cuervo Blanco	5 €	bottle 68 €
Cuervo Gold, Sauza Gold	6 €	bottle 88 €
Don Julio	8.50 €	
Silver Patron	8,50 €	
Don Julio Reposado	10 €	