

BRASSERIE
SAUVENNIERE





BRASSERIE SAUVENIÈRE

- Du lundi au jeudi de 11h à 1h • le vendredi de 11h à 2h
- le samedi de 13h à 2h • le dimanche de 13h à 1h

Petite restauration à la carte
de 12h à 21h du lundi au jeudi
de 12h à 22h30 le vendredi et le samedi
de 13h à 21h le dimanche

Et aussi :
Plat du jour en semaine
Plat « saveur » du samedi soir
Pâtisserie à toute heure

Le service se fait au comptoir
la brasserie est non-fumeur



Animations - concerts - rencontres. ...

les grignoux



Place Xavier Neujean. 12 à 4000 Liège
04 220 20 99 www.grignoux.be



Chaufontaine plate (25 cl)	1.90 €
Chaufontaine gazeuse (25 cl)	1.90 €
Perrier	2.00 €
Perrier citron	2.00 €
Menthe à l'eau	2.00 €
Coca (25 cl)	1.90 €
Coca light	1.90 €
Coca light lemon	1.90 €
Coca zéro	1.90 €
fanta orange	1.90 €
Sprite	1.90 €
Orangina	1.90 €
liégeois	2.00 €
Gini	1.90 €
Schweppes Tonic	2.00 €
Schweppes Agrume	2.00 €
Schweppes Agrume light	2.00 €
Ice tea (25 cl)	2.00 €
Ice tea green (25 cl)	2.00 €

Jus looza

Jus de tomate	2.00 €
Jus d'orange	2.00 €
Jus de pamplemousse	2.00 €
Jus de pomme/cerise	2.00 €
Jus d'ananas	2.00 €
Jus de banane	2.00 €
Jus de pêche	2.00 €
Jus de fraise	2.00 €
Jus B3	2.00 €
Jus ACE	2.00 €

Jus bio artisanal

Jus de pomme bio	2.20 €
Jus de poire-groseille bio	2.20 €
Jus de pomme-sureau bio	2.20 €

Jus fruits frais

Orange pressée	2.60 €
Citron pressé	2.60 €





Bières au fût

Jupiler 25cl2.00 €
Jupiler 33cl2.30 €
leffe blonde 25cl2.80 €
Scotch C.T.S.2.70 €
Blanche de Hoegaarden2.30 €
Tango2.10 €
flûte (20 cl)1.80 €
leffe brune (33cl)2.80 €
Moinette 25 cl (bière bio)2.80 €

Bières sans alcool

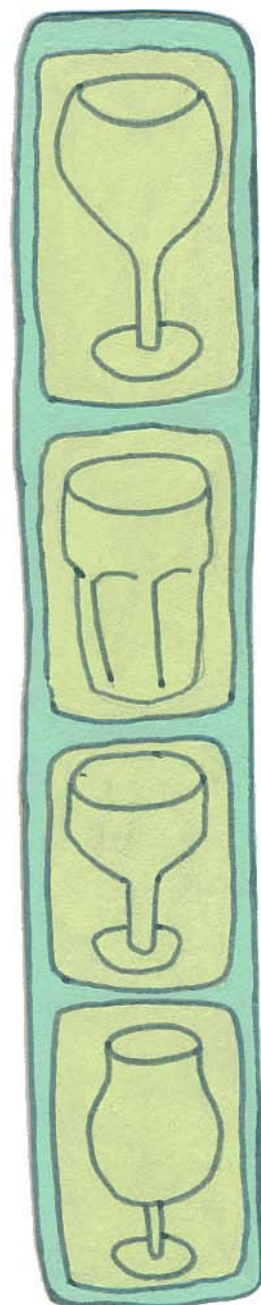
Jupiler 0-02.00 €
--------------------	--------------------

Bières spéciales

Gueuze Belle-Vue 37.5 cl	4.50 €
Framboise Belle-Vue 1/4	3.80 €
Pêche Lindemans	3.80 €
Kriek extra 25 cl.	2.80 €
Blanche rosée	2.80 €
Blanche citron	2.80 €
Tauro	3.70 €
Rochefort 8°	4.00 €
Rochefort 10°	5.20 €
Orval	3.70 €
Triple Val Dieu	3.90 €
Ciney blonde	3.20 €
Ciney brune	3.20 €
Leffe 9°	3.20 €
Rodenbach	2.60 €
Carlsberg blonde	2.90 €
Chimay bleue	4.10 €
Westmalle triple	4.20 €
Duvel	3.50 €

Bières bio

Bière au miel	3.20 €
Troublette (blanche) 30 cl	3.80 €
Deux nigauds artisanale	3.60 €





Vins de la maison

Rouge : **Cabernet Montelvini (italie)**

Blanc : **Herault, Domaine Montariol (france)**

Rosé : **Montelvini (Italie)**

le verre	2.10 €
l/4 l	3.90 €
l/2 l	7.40 €
l l	14.20 €

Vins bio

Rouge :

Domaine Majelus (Merlot) 20 €

Domaine de Brau (Vin du Pays de l'Aude) 20 €

Domaine Pajot (Blanc) 20 €

Vins de saison

Rouge :

« Château de la gardine » (Côtes du Rhône) . 25 €

Blanc :

Chateau Saint-Auriol (Corbières) 20 €

Bourgogne Hautes côtes de nuit (Chardonnay) 25 €

Champagne

Brut J.M. Gobillard & fils (Millésime 2005)... . 50 €



Boissons chaudes

Café	1.90 €
Décaféiné	2.00 €
Capuccino	2.20 €
Capuccino décaféiné	2.30 €
Tisane ou thé au choix « Harney & sons »	2.00 €
lait russe	2.10 €
Gécémel	1.90 €
 Viennois	2.20 €
Vin chaud	2.50 €
Citron chaud	2.50 €
Oxo	1.90 €
Soupe Royco	1.90 €

Café Z produit par les coopératives autogérées du Chiapas

la tasse 1.70 €

le paquet (500 gr) 6.50 €

Gâteau ou tarte + café 5.20 €



APERITIFS

Maitrank	2.60 €
Martini rouge	2.20 €
Martini blanc	2.20 €
Porto rouge	2.70 €
Porto blanc	2.70 €
Pineau	2.70 €
Gancia	2.50 €
Campari	3.30 €
Picon vin blanc	3.30 €
Safari	3.30 €
Pisang	3.10 €
Batida	3.10 €
Ricard	2.70 €
Kir	2.10 €
Ratafia (pomme)	2.40 €
Picon bière	2.50 €
Bailey's	3.10 €
Get 27	2.50 €

Pèket

Pèket 30°	1.90 €
Pèket violette 20°	1.90 €
Pèket pêche 20°	1.90 €
Pèket cuberdon 20°	1.90 €
Pèket pomme cannelle 20°	1.90 €
Pèket spéculoos 20°	1.90 €
Pèket fraise 20°	1.90 €
Pèket citron 20°	1.90 €
Blanc pamplemousse	2.10 €
Blanc orange	2.10 €
Blanc cerise	2.10 €
Blanc coca	2.10 €
Blanc pomme bio	2.10 €
Pèket des Houyeux (1.5cl)	1.50 €
Pèket des Houyeux (3 cl)	3.00 €

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU MOIS

5 €

Alcool

Whisky	
J&B	4.20 €
Johnnie Walker	4.20 €
Tullamore dry (écossais)	4.20 €
Amaretto	4.10 €
Bourbon	4.70 €
Cognac	4.80 €
Gin	4.20 €
Rhum	4.20 €
Cointreau	4.20 €
Poire Williams	4.50 €
Calvados	4.80 €
Vodka	4.20 €
Grand Marnier	4.30 €
Grappa	4.20 €
Eau de Villée	3.80 €
Eau de framboise	4.10 €
liqueur de poire	4.50 €
Irish Coffee	5.20 €
Rhum brun caney de cuba	4.20 €
Rhum blanc caney de cuba	4.20 €



Une cuisine goûteuse et variée qui fait la part belle aux produits saisonniers régionaux mais aussi un voyage dans les saveurs du monde. Une cuisine qui installe des rapports directs et justes avec les producteurs pour une assiette plus saine.

**En plus de la carte permanente tous les jours
des plats différents de 12 h à 14h 15 en semaine**

- Plat du jour
- les suggestions quotidiennes
- Deux choix de sandwich
- les pâtes du chef
- Plat végétarien
- Soupe du jour

Consultez nos tableaux

**Plat « saveur » du samedi soir
de 18 à 22h30**





**Notre «brayeux » vous avertira dès que votre plat sera prêt
à toute heure jusqu'à 21h en semaine / jusqu'à 22h30 le vendredi et samedi**

À la carte

Soupe + pain + beurre	4.50 €
Quartier de tarte aux légumes & crudités	9.00 €
Empanadas viande	8.50 €
Croustinis de chèvre chaud et son accompagnement	8.50 €
Croque-Monsieur	4.70 €
Croque garni	6.20 €
Pâte bolognaise	9.50 €
2 boulets à la liégeoise Pommes de Terre risolées	12.00 €
1 boulet	9.50 €

Plat enfant : pâte bolognaise 7.00 €

Choix de salades, de pâtes et de plats végétariens

Consultez nos tableaux.

Pâtisseries artisanales

Consultez notre frigo

Portion de gâteau ou de tarte 3.70 €

Gâteau + café 5.20 €

Glaces

Dame blanche 3.60 €

Coupe aux fraises 3.90 €

Coupe brésilienne 3.90 €

Coupes variées (3 boules au choix) . . . 3.90 €

Café glacé 3.90 €

Coupe enfant (2 boules) 2.40 €

Callippo orange ou citron 2.10 €

Super twister 2.10 €

Cornetto 2.50 €

Magnum 2.50 €

et encore...

Chocolat Galler :

• Bâton chocolat 1.70 €

Chips 1.10 €



NOS GÂTERIES

