



**LA LINIÈRE**  
BAR À MANGER

# MENU



# NOS PARTENAIRES

Dans un objectif de qualité, nous avons choisi de travailler avec les partenaires locaux ci-dessous, chacun expert dans leurs métiers. Si vous appréciez leurs produits, n'hésitez pas à leur rendre visite !

|   |        |
|---|--------|
| <b>Uguzon</b><br>Artisan Fromager - 4000 Liège                      | 1.1 km |
| <b>Brasserie C</b><br>Bière Curtius - 4000 Liège                    | 1.1 km |
| <b>Boulangerie Jean-Pierre</b><br>Pains, Viennoiseries - 4000 Liège | 1.5 km |
| <b>J.Camus</b><br>Charcuterie, Huile d'olive - 4030 Grivegnée       | 3.7 km |

# BIENVENUE

« Produits locaux, de saison, fait-maison ». Ce sont les maîtres-mots de notre chef Lory Lejeune.

Grâce à nos partenariats avec des fournisseurs de confiance et des artisans de proximité, nous vous proposons une cuisine authentique à base de produits de qualité, pratiquant les circuits les plus courts possibles.

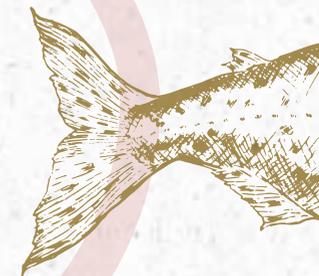
Laissez-vous charmer par notre menu servi dans un esprit convivial de « bar à manger ». Testez vos papilles avec nos viandes maturées ou les suggestions du moment, ou appréciez le goût de la tradition avec des classiques tels que nos boulets à la liégeoise.

Nous sommes fiers de vous accueillir au cœur d'un bâtiment chargé d'histoire, successivement un couvent de l'ordre des Recollectines fondé en 1695 puis une filature de lin jusque dans les années 1930. De ce riche héritage subsistent de nombreuses traces y compris notre magnifique salle voûtée et notre terrasse donnant sur le jardin, dont les murs formaient anciennement le pourtour du cloître. Sans oublier notre nom, choisi en hommage à notre passé industriel !

Merci de votre visite et à bientôt, pour un autre verre, un repas ou vos célébrations.

Lory et l'équipe de La Linière

Nous travaillons avec des produits frais selon disponibilité. La composition des produits peut changer. Si vous êtes allergique, dites-le-nous.



# POUR COMMENCER

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Samosa de boeuf façon Marocaine</b>                              | € 16,00           |
| <b>Curry de légumes et gambas grillées</b>                          | € 17,00           |
| <b>Calamars farcis chorizo et poivrons /<br/>cake tomate olives</b> | € 16,00           |
| <b>Risotto champignons des bois</b>                                 | € 16,00 / € 23,00 |
| <b>Carpaccio de Holstein</b>  | € 18,00           |

# PLANCHES APÉRITIVES

|  |         |
|--|---------|
| <b>Planche carnivore</b>                                   | € 26,00 |
| Chorizo Ibérico, lomo, pancetta, jambon sec, saucisson,... |         |
| <b>Planche italienne</b>                                   | € 24,00 |
| Antipasti, charcuterie italienne, olives, fromage          |         |
| <b>Planche Holstein maturée</b>                            | € 22,00 |
| <b>Planche Jamon de Bellota</b>                            | € 24,00 |
| <b>Planche La Linière</b>                                  | € 24,00 |
| Assortiment de charcuteries - fromage - antipasti          |         |

Toutes nos planches sont servies avec pain et huile d'olive extra vierge.  
Nos planches sont recommandées pour 2 personnes.



# VIANDES

## SÉLECTION DE VIANDES À CHOISIR DANS NOTRE PRÉSENTOIR

**Entrecôte du moment +/-300 gr** € 30,00

**Bavette Angus Irlandaise +/-250 gr** € 24,00

**Filet pur +/- 250 gr** € 32,00

**Faux Filet mûré** +/- € 12,00/100 gr  
(selon arrivage, demander conseil à votre serveur)

Pour une dégustation optimale, nos viandes sont servies bleu ou saignante.

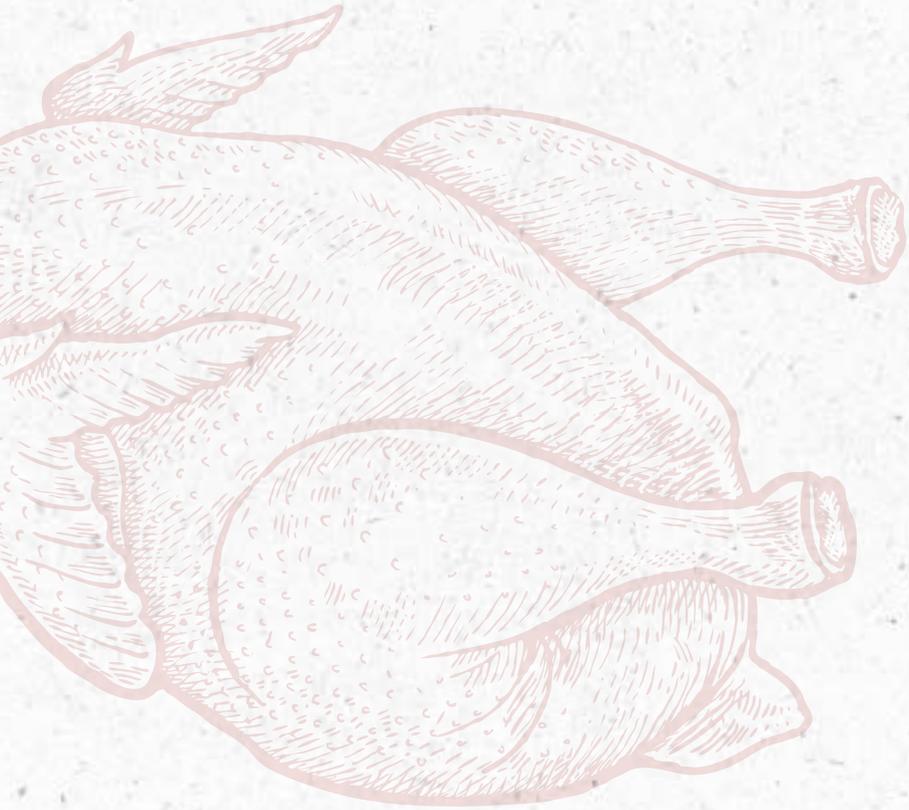
1 sauce au choix : Sauce Béarnaise – champignon - poivre vert.

Frites maison et salade de saison comprise.



# CLASSIQUES

---



|   |         |
|---|---------|
| <b>Les véritables boulets à la liégeoise</b>    | € 17,00 |
| <b>Le vol au vent maison, cannelé feuilleté</b> | € 17,00 |
| <b>Les carbonnades à la flamande</b>            | € 18,00 |
| <b>Le spare ribs BBQ grillé</b>                 | € 22,00 |
| <b>Le jambonneau Moutarde à l'ancienne</b>      | € 20,00 |
| <b>Burger Dry Aged et moelle</b>                | € 18,00 |

Tous les classiques Brasserie sont servis avec frites maison, salade de saison, et mayonnaise à la demande.



# DESSERTS

---

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Déclinaison autour du citron         | € 7,00 |
| Douceur de pommes et caramel laitier | € 7,00 |
| Vacherin glacé                       | € 8,00 |
| La gaufre de Liège / glace vanille   | € 8,00 |
| Le classique Café Liégeois           | € 7,00 |

# POUR LES ENFANTS

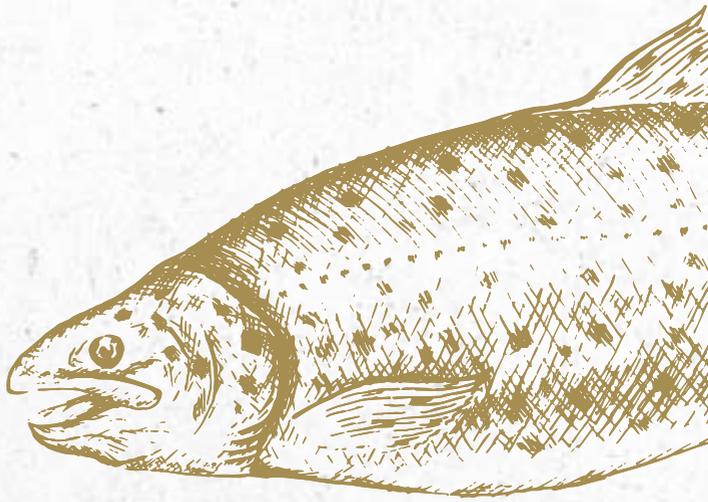
---

|  |              |
|--|--------------|
| Steak haché grillé / pommes frites /<br>salade de saison | € 10,00      |
| Filet de poisson de saison / légumes à l'anglaise        | € 12,00      |
| Pâte jambon / fromage                                    | € 8,00       |
| Boule de glace au choix*                                 | € 1,80/boule |
| 1/2 gaufre de Liège / glace vanille                      | € 5,00       |

\*Vanille, café, lait d'amande, fraise, citron...

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison, merci de votre compréhension si un parfum devait nous manquer...





**LA LINIÈRE**

Rue Saint-Léonard 182  
4000 Liège  
+32 4 228 81 81  
[info@laliniereliège.be](mailto:info@laliniereliège.be)