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 leur métier.
Si vous appréciez leurs produits, n'hésitez pas à leur rendre visite !

Uguzon 1.1 km
Artisan Fromager - 4000 Liège

Brasserie C 1.1 km
Bière Curtius - 4000 Liège

Boulangerie Jean-Pierre 1.5 km
Pains, Viennoiseries - 4000 Liège

J.Camus 3.7 km
Charcuterie, Huile d'olive - 4030 Grivegnée

Boucherie Charcuterie Vanderbyse 15,2 km
Viandes, charcuterie - 4340 Villers-L'Evêque (Awans)

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

Millefeuille de Granny Smith, endives et fromage Salers	€ 15,00
Carpaccio de Saint-Jacques et magret de canard au poivre	€ 18,00
Gravlax de saumon, crème aigre, chou rave mariné et voile de pomme	€ 16,00
Paté gaumais revisité et confit d'oignons à l'orange	€ 16,00
Quenelles de Brochet, émulsion corail et crevette grises	€ 16,00
Linguine aux champignons et truffes	€ 17,00

PLANCHES APÉRITIVES

Planche carnivore € 27,00
Chorizo Ibérico, lomo, pancetta, jambon sec, saucisson,...

Planche italienne € 26,00
Antipasti, charcuterie italienne, olives, fromages

Planche Holstein maturée fumée € 28,00

Planche La Linière € 26,00
Assortiment de charcuteries - fromages - antipasti

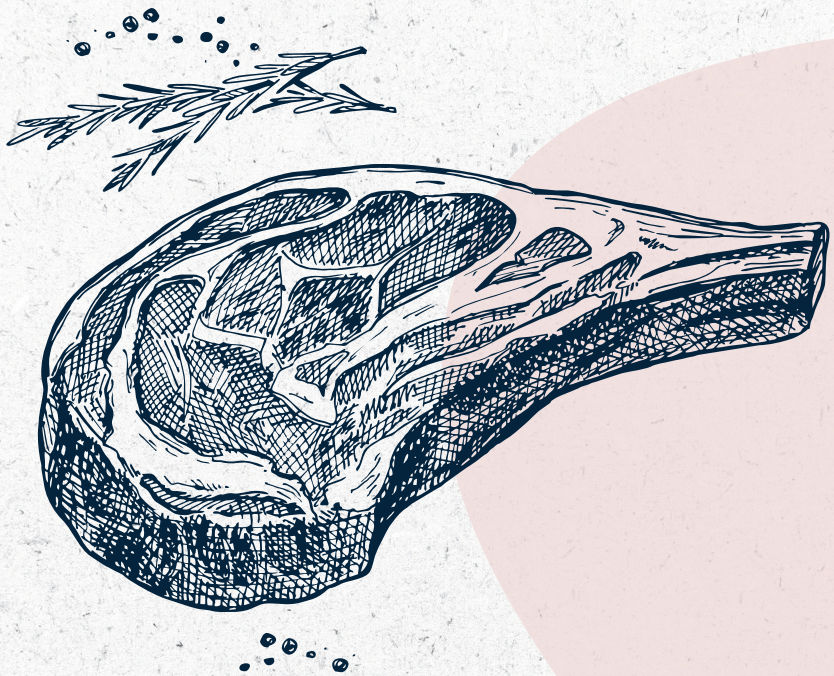
Toutes nos planches sont servies avec pain et huile d'olive extra vierge.
Nos planches sont recommandées pour 2 personnes.

VIANDES

SÉLECTION DE VIANDES À CHOISIR DANS NOTRE PRÉSENTOIR

Entrecôte du moment + ou - 300 gr	€ 36,00
Filet pur + ou - 250 gr	€ 38,00
Pluma Iberica + ou - 250 gr	€ 26,00
Bavette + ou - 250 gr	€ 24,00
Faux Filet maturé	+ ou - € 13,00 les 100 gr

Pour une dégustation optimale, nos viandes sont servies bleu ou saignante.
1 sauce au choix : Sauce Béarnaise – champignons - poivre.
Frites maison et salade de saison comprise.



PLATS

Magret de canard rôti, mijotée de lentilles et petits légumes	€ 26,00
Ris de Veau au genièvre, champignons et billes de pommes caramélisées	€ 38,00
Filet de pintade sauce fine champagne, navet glacé et choux de Bruxelles confits	€ 26,00
Saint-Jacques en croûte, céleri en 2 façons et jus réduit truffé	€ 35,00
Nage de cabillaud, poireaux confits et snackés, quinoa aux amandes	€ 28,00
Linguine aux champignons et truffes	€ 26,00

CLASSIQUES

Les véritables boulets à la liégeoise	€ 19,00
Le jambonneau Moutarde à l'ancienne	€ 24,00
Le vol au vent maison, cannelé feuilleté	€ 19,00
Bœuf Bourguignon	€ 19,00
Le spare ribs BBQ grillé	€ 26,00
Burger Dry Aged et moelle	€ 19,00
Américain Angus maison au couteau	€19,00
Solettes meunière (selon arrivage)	€ 25,00

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

DESSERTS

Café Gourmand	€ 12,00
Moelleux au chocolat maison	€ 10,00
Gaufre de Liège et glace vanille	€ 10,00
Crème de mandarine meringuée et sorbet acidulé	€ 10,00
Frangipane aux poires et amandes	€ 10,00
Déclinaison autour du kiwi	€ 10,00

POUR LES ENFANTS

Steak haché grillé, frites maison, salade de saison	€ 10,00
1 boulet à la Liégeoise, frites maison, salade de saison	€ 10,00
Filet de poisson de saison, légumes à l'anglaise	€ 12,00
Pâtes jambon, fromage	€ 8,00

LA LINIÈRE

Rue Saint-Léonard 182
4000 Liège
+32 4 228 81 81
info@lalinieresliege.be