



LA LINIÈRE
BAR À MANGER

MENU

La cuisine est un art et tout art demande patience



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

Artisan Fromager - 4000 Liège

1.1 km

Brasserie C

Bière Curtius - 4000 Liège

1.1 km

Boulangerie Jean-Pierre

Pains, Viennoiseries - 4000 Liège

1.5 km

J.Camus

Charcuterie, Huile d'olive - 4030 Grivegnée

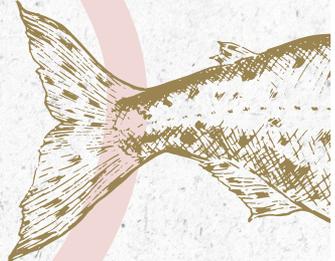
3.7 km

Boucherie Charcuterie Vanderbyse

Viandes, charcuterie - 4340 Villers-L'Évêque (Awans)

15,2 km





BIENVENUE

« **Produits locaux, de saison, fait-maison** », telle est notre philosophie.

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.

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.



PLANCHES APÉRITIVES

Planche La Linière 🍷🍷

€ 28,00

Planche charcuteries Méditerranéennes 🍷

€ 27,00

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





POUR COMMENCER

Œuf 64, asperge blanche et verte, croûtons 🍳🥬🌿 € 19,00

Saumon en tartare 🐟🍷🥑🍋 € 21,00

Saint Jacques snackées, agrume, beurre blanc 🍤🍷🍋🍋 € 24,00

Tataki de bœuf 🥩🍷🍷🍷🍷🍷 € 20,50
(Sésame, gingembre, wasabi, soja sucré, coriandre, oignon rouge en pickles, edamame)



VIANDES

CHAQUE SEMAINE NOUS VOUS PROPOSONS
NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES voir frigo
€ 16,00 les 100 gr

Filet pur + ou - 250 gr € 40,00

Pluma Iberica + ou - 250 gr € 27,00

Entrecôte + ou - 250 gr € 38,00

Pour une dégustation optimale, nos viandes sont servies bleues ou saignantes.

1 sauce au choix : Sauce Béarnaise 🍷🍷 – champignons 🍄🍷 - poivre 🌶️🍷

Frites maison et salade de saison 🍷🍷 comprise.





PLATS

-
- Risotto au jus vert et herbe 🌿 € 24,00
- Magret de canard cuisson lente, 🌿 🍷
polenta, carottes et réduction de betterave € 32,00
- Cœur de ris de veau, purée Robuchon, 🌿 🍷 🍷
choux en déclinaison, jus corsé truffé € 33,00
- Poisson selon l'arrivage, coquillage, 🍷 🍷 🍷
salicorne poireau, espuma de pomme de terre € 31,00



CLASSIQUES

Frisée aux lardons 🌾🍷🍷🍷	€ 20,00
*Les véritables boulets à la liégeoise 🌾🍷🍷🍷🍷	€ 20,00
*Le vol au vent maison, cannelé feuilleté 🌾🍷🍷	€ 19,00
*Burger La Linière 🌾🍷🍷🍷🍷🍷	€ 23,00
Solette, pomme de terre grenaille, salade 🌾🍷🍷	€ 26,00
Pâtes pesto burrata 🌾🍷🍷	€ 20,00

*Accompagnés de frites maison, salade de saison et mayonnaise à la demande.



DESSERTS

Dame blanche 🌱🌾🥛🍷	€ 11,00
Fondant au chocolat 🍫🌾🥛	€ 12,00
Gaufre de Liège et glace vanille 🍩🌱🥛	€ 11,00
Café Liégeois 🥛🌱	€ 11,00
Assiette de fromages affinés 🍷🥛🌱	€ 14,00



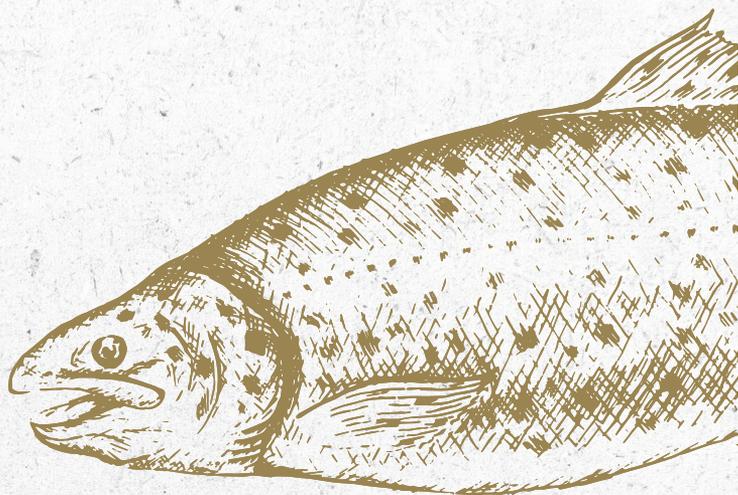
POUR LES ENFANTS

Steak haché grillé, frites maison,
salade de saison € 10,00

1 boulet à la Liégeoise, frites maison,
salade de saison € 10,00

Pâtes jambon, fromage € 8,00





LA LINIÈRE

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