

Restaurant  
*ChaCha*  
*Par Emidio et Fatima Facchi* 

**Emidio et Fatima Facchi sont heureux de vous retrouver !**

Après avoir mené pendant 46 ans un autre haut lieu de la gastronomie de la province, le restaurant Au Point de Vue à Liège, Emidio, ce jeune retraité ☺, rejoint par son épouse Fatima, s'offre un nouveau défi !

Avec une carte composée de mets de poissons, viandes et pâtes, le restaurant Chacha vous rappelle les sensibilités de la maison pour ne pas rompre les bonnes traditions. En outre, la sélection des assiettes proposées reflètera le parcours et origines du nouveau couple, revenus tout droit d'une année de voyages en Italie et au Maroc, terres de saveurs fortes.

Qui plus est, vous retrouverez les couleurs qui vous ont enchantées par la présence du Chef (Momo), ainsi que Fred comme maître de salle.

Certes, la gastronomie liégeoise ne sera pas oubliée. Pour preuve, Emidio ayant obtenu le boulet de Cristal en 2008 et 2015 au Restaurant Au Point de vue à Liège.

Une suggestion ?

La Tagliata de bœuf à l'huile de truffe sur lit de roquette et parmesan, le pavé de bœuf liégeois et ses produits locaux, les moules à l'Orval et légumes, le filet de saumon cuit basse t<sup>o</sup>, les ravioloni ricotta, épinard et pignons de pin, le classique lapin à la liégeoise servi en cocotte, comme la plupart des plats mijotés d'ailleurs, la belle sole meunière...

Avez-vous choisi ?

Dès ce 9 novembre 2018, Emidio et Fatima Facchi ont hâte de vous y retrouver. Ils y ont mis toute leur passion et leur engagement pour refaire de ce lieu un incontournable du genre...

*Stéphane*



## ENTREES FROIDES

*Jambon de Parme, melon, mozzarella di Bufala* 17,00 €  
*Roquette, basilic*

*Tomate crevettes grises mer du nord, sur nid de salade* 22,00 €

*Les huitres creuses sur glace, pain gris, beurre, sauce échalote*  
6 pièces 18 € - 9 pièces 25 €

*Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive extra vierge* 15,00 €  
*Copeaux de Parmesan, Champignon de Paris, roquette basilic*

*L'assiette de saumon fumé, sa petite vodka et ses toasts* 24,00 €  
*Saumon 100% artisanal, échalotes et persil plat hachés, huile d'olive, citron*

*Salade mixte aux scampis décortiqués, avocat et agrumes* 15,00 €

## ENTREES CHAUDES

*Brochette de scampis grillés sur nid de salade, sauce cocktail* 18,00 €

*Poêlée de gambas flambée au Calvados* 25,00 €  
*Ail frais, persil, petite salade croquante*

*Croquette de crevettes grises, citron, persil frit* 18,00 €

*Cuisses de grenouille à l'ail ou à la crème (+2 €)* 17,00 €

*Fondu de parmesan, persil frit, citron* 15,00 €

*Escalope de foie gras poêlée, réduction de jurançon moelleux* 20,00 €  
*Servie avec toasts(2p) et fricassée de pommes*



## DU COTE DES VIANDES

<i>Côte à l'os grillée +- 500 gr</i>	28,00 €
<i>Servie avec frites maison ou pommes four , béarnaise</i>	
<i>Côte à l'os grillée +- 1200-1300 gr (2 personnes)</i>	52,00 €
<i>Entrecôte Ribeye d'Irlande, +- 350 gr</i>	33,00 €
<i>Chateaubriand grillé</i>	36,00 €
<i>2 couverts, +- 700gr</i>	
<i>Pavé bœuf BBB +- 300 gr</i>	19,00 €
<i>Côtes d'agneau (4 p.) grillées à l'ail frais, légumes du jour, frites maison</i>	22,00 €
<i>Couronne d'agneau à l'ail frais, pommes au four</i>	32,00 €
<i>Côtes de veau aux scampis, lamelles de champignons, linguini</i>	28,00 €
<i>Réduction de vin blanc, riesling d'Alsace, crème, un vrai régal !</i>	
<i>Médailon de veau forestière gratin dauphinois</i>	28,00 €
<i>Coquelet d'Aubel rôti au four, sauce estragon, chicons braisés, croquettes</i>	25,00 €
<i>Magret de canard à l'orange et son grand Marnier, p.croquettes</i>	23,00 €
<i>Tagliata de bœuf à l'huile de truffe, roquette, copeaux de parmesan</i>	25,00 €
<i>Jambonneau rôti au four à la dijonnaise, frites maison</i>	20,00 €
<i>La véritable tête de veau maison servie en cocotte, frites maison</i>	20,00 €



## LES SPECIALITES LIEGEOISES

*Boulets à la liégeoise maison, 2 pièces* 14,00 €

**Grande spécialité maison !**

**Vainqueur du boulet de cristal en 2008 et 2015 (confrérie Gay Boulet)**

*Servi en cocotte, frites maison, salade, mayonnaise (et/ ou compote maison selon vos goûts)*

*Cuisse de lapin à la liégeoise et ses produits locaux* 20,00 €

*Servi en cocotte, frites maison, baie de genévrier, sirop de Liège, Peket*

*Pavé de bœuf liégeois, flambé au Peket et ses produits locaux* 25,00 €

*Servi en cocotte, frites maison, baie de genévrier, sirop de Liège, Peket*

*Rognon de veau à la liégeoise, flambé au Peket et ses produits locaux* 25,00 €

*Servi en cocotte, pommes grenailles, baie de genévrier, sirop de Liège, Peket*

*Salade liégeoise, saucisse, lardons, pommes nature, haricots verts et* 18,00 €

*réduction de vinaigre de cidre*



## LES MOULES

<i>Moules nature, légumes, frites maison à volonté</i>	20,00 €
<i>Moules au vin blanc d'Alsace, légumes, frites maison</i>	24,00 €
<i>Moules à l'estragon vin blanc d'Alsace, légumes, frites maison</i>	24,00 €
<i>Moules à l'Orval, légumes, frites maison</i>	27,00 €
<i>Moules à l'ail frais, crème, légumes, frites maison</i>	24,00 €
<i>Moules provençales tomates, légumes, frites maison</i>	24,00 €
<i>Moules à l'ostendaise, fruits de mer, scampis, gambas, flambées au Cognac</i> <i>Servies avec frites maison</i>	35,00 €

## POISSONS

<i>La belle sole de la Mer du Nord +- 600 gr, simplement meunière</i> <i>Pommes nature, légumes du jour</i>	35,00 €
<i>Filet de saumon cuit basse t°, béarnaise, fleur de sel au piment d'Espelette</i> <i>Servi avec pommes nature ou tagliatelle et légumes du jour</i>	22,00 €
<i>Traite meunière aux amandes grillées, légumes, pommes nature</i>	19,00 €



## LES PATES

<i>Ravioloni farcis ricotta et épinards, sauce tomate</i> <i>Pignons de pin, le tout servi en cocotte</i>	17,00 €
<i>L'incontournable lasagne à la viande, gratinée, mozzarella</i>	13,00 €
<i>Tortelloni farcis à la viande, flambés au Calvados, crème</i> <i>Servi en cocotte, tomates, champignons frais.</i>	17,00 €
<i>Penne au saumon fumé, crème</i> <i>Oignons ou échalotes, persil, ciboulette, estragon, herbes fraîches aromatiques</i>	18,00 €
<i>Penne aux scampis, sauce tomate, champignons, basilic, persil</i>	20,00 €
<i>Osso buco de veau à la milanaise, linguini</i> <i>Comme en Italie ! projetez-vous sur la Piazza Del Duomo à Milan ...</i>	25,00 €

### *Pour nos Petits rois (- 12 ans)*

<i>1 boulet, frites maison, Ketchup, mayonnaise</i> <i>Notre spécialité, boulet de Cristal obtenu en 2008 et 2015 ☺</i>	8,00 €
<i>Hamburger classique, frites maison</i>	8,00 €
<i>Pâtes jambon fromage, crème</i>	8,00 €
<i>Pâtes gratinées fromage, crème</i>	8,00 €



## LES DESSERTS

<i>Assiette de fromages, sirop de Liège, raisins frais</i>	10,00 €
<i>Panna Cotta aux fruits rouges</i>	8,00 €
<i>Véritable café liégeois</i>	8,00 €
<i>Tiramisu</i>	8,00 €
<i>Crème caramel</i>	8,00 €
<i>Crème brûlée</i>	8,00 €
<i>Dame blanche, chocolat chaud (de la maison Galler)</i>	8,00 €
<i>Coupe sorbet deux goûts</i>	8,00 €
<i>Mousse au chocolat maison (chocolat Galler)</i>	7,00 €
<i>Crêpes Suzette maison</i>	10,00 €
<i>Un délice, crêpes flambées au Grand Marnier, avec jus et zeste d'orange</i>	

