

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.

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 ?

L'Osso Bucco à la milanaise, la côte de veau façon grand-mère, le pavé de bœuf liégeois et ses produits locaux, les moules à l'Orval et légumes, le filet de saumon cuit basse t°, 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 ?



ENTREES FROIDES

<i>Jambon de Parme, melon, mozzarella di Buffala</i> <i>Roquette, basilic</i>	17,00 €
<i>Tomate crevettes grises mer du nord, sur nid de salade</i>	22,00 €
<i>Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive extra vierge</i> <i>Copeaux de Parmesan, Champignon de Paris, roquette basilic</i>	15,00 €
<i>L'assiette de saumon fumé, sa petite vodka et ses toasts</i> <i>Saumon 100% artisanal, échalottes et persil plat hachés, huile d'olive, citron</i>	24,00 €

ENTREES CHAUDES

<i>Brochette de scampis grillés sur nid de salade, sauce cocktail</i>	18,00 €
<i>Poêlée de gambas flambées au Calvados</i> <i>Ail frais, persil, petite salade croquante</i>	25,00 €
<i>Croquette de crevettes grises, citron, persil frit</i>	18,00 €
<i>Cuisses de grenouille à l'ail ou à la crème (+2 €)</i>	17,00 €
<i>Fondu de parmesan, persil, citron et copeaux</i>	15,00 €
<i>Escalope de foie gras poêlée, réduction de jurançon moelleux</i> <i>Servie avec toasts (2p) et fricassée de pommes</i>	20,00 €



Restaurant
ChaCha
Par Emidio et Fatima Facchi 

DU COTE DES VIANDES

<i>Côte à l'os grillée +- 500 gr</i>	28,00 €
<i>Servie avec frites fraîches ou pommes four , béarnaise</i>	
<i>Entrecôte Ribeye d'Irlande, +- 350 gr</i>	33,00 €
<i>Ossobucco de veau, sauce tomates aux légumes, linguini</i>	25,00 €
<i>Comme en Italie ! projetez-vous sur la Piazza Del Duomo à Milan ...</i>	
<i>La belle brochette de boeuf garnie</i>	19,00 €
<i>La vraie escalope de veau nature, sauce au citron, câpres, crème</i>	19,00 €
<i>Servie avec Linguini</i>	
<i>Côte de veau façon grand-mère, lardons, champignons crème</i>	23,00 €
<i>Servie avec pommes nature.</i>	
<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>Chateaubriand grillé</i>	39,00 €
<i>2 couverts, +- 700gr</i>	
<i>Pavé boeuf BBB + - 300 gr</i>	19,00 €
<i>Couronne d'agneau à l'ail frais, pommes au four</i>	32,00 €

LES SPECIALITES LIEGEOISES

<i>Boulets à la liégeoise maison, 2 pièces (boulet de cristal en 2008 et 2015)</i>	14,00 €
<i>Servis en cocotte, frites maison, salade, mayonnaise (et/ ou compote maison selon vos goûts)</i>	
<i>Pavé de boeuf liégeois, flambé au Peket et ses produits locaux</i>	25,00 €
<i>Frites fraîches maison, baie de genévrier , sirop de Liège, Peket</i>	
<i>Rognon de veau à la liégeoise, Peket flambé et ses produits locaux</i>	25,00 €
<i>Servi en cocotte, pommes grenailles, baie de genévrier, sirop de Liège, Peket</i>	
<i>Salade liégeoise, saucisse, lardons, pommes nature, haricots verts et réduction de vinaigre de cidre</i>	18,00 €
<i>La Fricassée liégeoise de Vaux-sous-Chèvremont,</i>	14,00 €



LES MOULES

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

POISSONS

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

HOMARD (prix selon marché)

<i>Linguini aux fruits de mer et homard frais</i>	
<i>Homard à l'armoricaine</i>	
<i>Homard Thermidor grillé au four</i>	



LES PATES

Le fameux spaghetti bolognaise au petit soin, servi en cocotte 14,00 €

L'incontournable lasagne à la bolognaise, gratinée à la Mozzarella 14,00 €

Ravioloni farcis ricotta et épinards, sauce tomate 17,00 €
Pignons de pin, le tout servi en cocotte

Tortelloni farcis à la viande, flambés au Calvados, crème 17,00 €
Servi en cocotte, tomates, champignons frais.

Penne au saumon fumé, crème tomates 18,00 €
Persil, herbes fraîches aromatiques

Penne aux scampis, sauce tomate, champignons, basilic, persil 20,00 €

Pour nos Petits rois (- 12 ans)

1 boulet, frites maison, Ketchup, mayonnaise 8,00 €
Notre spécialité, boulet de Cristal obtenu en 2008 et 2015 ☺

Hamburger classique, frites maison 8,00 €

Pâtes jambon fromage, crème 8,00 €

Pâtes gratinées fromage, crème 8,00 €



LES DESSERTS

<i>Assiette de fromages, sirop de Liège, fruits secs</i>	10,00 €
<i>Véritable café liégeois</i>	8,00 €
<i>Tiramisu maison</i>	8,00 €
<i>Mousse au chocolat (maison)</i>	8,00 €
<i>Dame blanche, chocolat noir</i>	8,00 €
<i>Coupe sorbet deux goûts</i>	8,00 €
<i>Profiteroles farcies à la crème vanille, chocolat chaud</i>	8,00 €
<i>Crêpes flambées</i>	10,00 €
<i>Un délice, crêpes flambées au Cointreau</i>	
<i>Coupe Colonel</i>	10,00 €
<i>Sorbet citron + Vodka</i>	

