



## GRANDS CAFÉS

---

  
**25**  
JAAR

**POUR LES GROUPES DE 10 PERSONNES OU PLUS,  
NOUS DEMANDONS DE CHOISIR MAXIMUM 4 PLATS.**



**VÉGÉTARIEN**

Tous nos plats principaux sont accompagnés de frites, de pommes de terre grenaille, de croquettes, de purée, de riz, de pâtes ou de pain.

Pour toute question relative aux allergènes ou au gluten,  
adressez-vous au personnel de salle.

La cuisine est ouverte tous les jours jusqu'à 21 h.

1 table = 1 addition

## AMUSE-BOUCHES

Dés de fromage et de saucisson avec moutarde	9.90
Boulettes de viande Kwekkeboom avec moutarde (6 pièces)	9.00
Mini rouleaux de printemps (10 pièces)	11.50
Calamars frits avec sauce tartare maison	12.50
Assortiment chaud (rouleaux de printemps, bitterballen, saucisse au curry et bouchées au poulet)	14.50
Planche de luxe Grands Cafés (assortiment chaud et froid)	17.50

## PÂTES ET PETITE RESTAURATION

Spaghetti bolognaise (avec ou sans fromage)	16.50
🌿 Spaghetti bolognaise végétarien (avec ou sans fromage)	16.50
Lasagne bolognaise	18.50
🌿 Penne au pesto rouge, lait de coco, poivron pointu et oignons jeunes	21.00
🌿 Penne avec burrata, tomate, basilic et pignons de pin	21.00
Penne avec poulet, sauce tomate et sambal (légèrement piquant)	21.30
Penne aux scampis et aux herbes de Toscane	23.00
Croque au jambon et au fromage (simple ou double)	9.80 / 11.80
🌿 Croque au pesto rouge, mozzarella et basilic	12.70

## SALAD BOWLS

🌿 Salade au brie, noix, céleri, pomme et miel	22.50
🌿 Salade avec burrata, tomates, huile d'olive et crème balsamique	22.50
🌿 Salade au poulet végétan, poivrons, oignons rouges et tomates	22.90
Salade grecque (feta marinée, poivrons, olives et calamars frits)	23.00
Salade aux petits lardons et fromage de chèvre chaud	23.50
Salade César (poulet, croûtons, œuf et parmesan)	23.50
Salade du chef (saumon fumé, scampis, truite fumée et sauce au raifort)	25.50

## ENTRÉES

Soupe de tomates avec boulettes fraîches	6.90
Soupe de poisson bretonne avec croûtons	9.80
🍃 Croquettes au fromage (2 ou 3 pce)	13.90 / 17.20
Croquettes aux crevettes (2 ou 3 pce)	17.90 / 21.70
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	16.50
🍃 Croquettes au fromage de chèvre et miel	14.00
Carpaccio de bœuf avec parmesan, crème balsamique et roquette	16.50
Saumon fumé sur toast avec petits oignons, persil et citron	16.50
Vitello tonnato	16.70
Scampis diaboliques (piquants)	17.00
Scampis au pesto rouge, coco et citron vert	17.20

## PLATS PRINCIPAUX DE LA TERRE

🍃 Wok au poulet végétan et riz	23.50
🍃 Boulettes végétariennes sauce archiduc et légumes chauds	22.00
Brochette grillée de poulet fermier avec sauce au choix	25.50
Mix de brochettes grillées avec sauce au choix	26.50
Burger classique de Black Angus grillé	23.50
Ribs mijotées au miel ou aux épices	25.50
Steak de bœuf Bleu Blanc avec sauce au choix	26.50
Filet pur Bleu Blanc	35.00
Entrecôte de Black Angus	33.50


## SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Sauce au poivre vert	3.50
Sauce crème champignon	3.50
Sauce béarnaise	3.50
Sauce provençale	3.50
Sauce crémeuse aux grains de moutarde	3.50
Sauce du chef (crème tomatée, jambon, ail et champignons)	3.50
Garniture froide	4.20
Légumes chauds	4.20
Supplément frites, croquettes, pommes de terre grenaille, purée, riz ou pâtes	3.00

## PLATS PRINCIPAUX DE LA MER

Fish & Chips avec sauce tartare maison	24.40
Saumon cuit à la sauce hollandaise	28.90
Filet de cabillaud à la sauce au vin blanc et jeunes poireaux farcis	32.00
Poêlée de poissons aux petits légumes	29.00
Truite poêlée au beurre de ferme et aux éclats d'amandes	26.50
Scampis diaboliques ( <i>piquants</i> )	26.00
Scampis aux herbes de Toscane et à la crème	26.00
Scampis au pesto rouge, coco et citron vert	26.00

## SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	20.60
 Boulettes végétariennes à la sauce provençale	20.60
Chicons au jambon et au fromage avec de la purée	21.00
Carbonnades du chef à la bière brune	22.90
Steak tartare ( <i>non préparé</i> ) avec garniture	22.90
Bouchée à la reine	23.90
Langue de veau sauce madère	24.90
Joues de porc préparées avec notre bière maison	24.50
Jambonneau à la sauce crémeuse aux grains de moutarde	26.90

## PLATS POUR ENFANTS

Saucisse au curry avec frites et sauce ( <i>1 ou 2 pce</i> )	11.50 / 14.50
Vol-au-vent	12.50
Boulettes sauce tomate	12.00
Spaghetti bolognaise	12.00
Croquette aux crevettes	12.50
Croquette au fromage	10.00
Nuggets de poulet avec frites	11.00
Glace enfant ( <i>vanille et Smarties</i> )	5.50
Mini Dame blanche	6.50

## DESSERTS

Mousse au chocolat	8.50
Tiramisu maison	9.50
Crème brûlée	9.90
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	10.80
Tarte Tatin avec glace à la vanille	10.50
Tarte au citron meringué avec fruits rouges et coulis de framboises	10.50
Cheese-cake au crumble de pommes	10.50
Plateau de desserts de la maison	13.50

## GLACES *(maison)*

Coupe vanille	7.00
Coupe chocolat	7.00
Coupe moka	7.00
Dame blanche	8.90
Dame noire	8.90
Coupe brésilienne	8.90
Coupe advocaat	8.90
Coupe spéculoos <i>(glace vanille avec crumble au spéculoos et caramel fondu)</i>	9.30
Coupe fraises <i>(en saison)</i>	11.40

## CRÊPES ET GAUFRES *(de 14 h à 17 h 30)*

Crêpe au sucre, au sirop, à la confiture ou au Nutella	5.50
Crêpe avec glace vanille	6.50
Crêpe avec glace vanille et chocolat fondu	8.50
Gaufre au sucre impalpable	6.00
Gaufre à la crème fraîche	7.50
Supplément crème fraîche	1.50
Supplément chocolat fondu	2.00
Boule de glace supplémentaire	2.00

## SOFTS

Chaudfontaine pétillante	3.10
Chaudfontaine plate	3.10
Chaudfontaine pétillante 1 l	11.00
Chaudfontaine plate 1 l	11.00
Coca-Cola	3.20
Coca-Cola Zero	3.20
Fanta	3.20
Sprite	3.20
Canada Dry	3.50
Gini	3.40
Royal Bliss Tonic	3.40
Royal Bliss Agrumes	3.40
Royal Bliss Pink	3.40
Fever-Tree Indian	3.90
Fever-Tree Mediterranean	3.90
Fever-Tree Light	3.90
Tönissteiner Citron	3.90
Tönissteiner Orange	3.90
Tönissteiner Multifruits	3.90
Ice Tea Original	3.50
Ice Tea Green	3.50
Ice Tea ZERO	3.50
Minute Maid Orange	3.50
Minute Maid Pomme	3.50
Minute Maid Pomme Cerise	3.50
Minute Maid Pamplemousse	3.50
Minute Maid multi-vitamines	3.50
Fristi	3.50
Cécémel	3.50
Spini 40 cl (eau pétillante + gini)	6.50
Eskimo 40 cl (pamplemousse + tonic)	6.50
Sinton (orange + tonic)	6.50

**BOISSONS CHAUDES**

Café	3.20
Décaféiné	3.20
Espresso	3.20
Espresso décaféiné	3.20
Cappucino avec du lait	3.80
Cappucino avec de la crème	4.00
Cappucino décaféiné avec du lait	3.80
Cappucino décaféiné avec de la crème	4.00
Lait russe	3.80
Lait russe décaféiné	3.80
Cécémel chaud	4.00
Cécémel chaud avec de la crème fraîche	4.80
Café caramel avec de la crème fraîche	6.00
Café spéculoos avec de la crème fraîche	6.00
Irish coffee ( <i>whisky</i> )	9.00
French coffee ( <i>cognac</i> )	9.00
Italian coffee ( <i>amaretto</i> )	9.00
Baileys coffee ( <i>Baileys</i> )	9.00

**THÉS** *Pure leaf*

Classic Earl Grey	3.20
Fruits rouges	3.20
Cannelle et pommes du verger	3.20
Thé vert Gunpowder	3.20
Thé vert au jasmin	3.20
Thé noir Chai	3.20
Thé menthe fraîche	4.60
Thé au gingembre frais	4.60
Thé Grands Cafés ( <i>menthe fraîche, citron, bâton de cannelle et miel</i> )	4.70

**BIÈRES AU FÛT**

<b>Bière maison Grands Cafés</b> 33 cl ( <i>blonde</i> )	<b>4.20</b>
Stella 25 cl	<b>3.20</b>
Stella 33 cl	<b>3.40</b>
Leffe blonde 33 cl	<b>4.20</b>
Duvel 6,66 25 cl	<b>3.90</b>
Tripel Karmeliet 25 cl	<b>3.60</b>
La Chouffe 33 cl	<b>5.20</b>

**BIÈRES EN BOUTEILLE**

Duvel	<b>5.20</b>
Cornet	<b>4.80</b>
Trippel Le Fort	<b>4.80</b>
Duvel Tripel hop	<b>5.20</b>
Kasteelbier brune	<b>5.20</b>
Kriek Belle Vue 25 cl	<b>4.20</b>
Rodenbach	<b>4.20</b>
Liefmans on the rocks	<b>4.50</b>
Hoegaarden	<b>3.20</b>
Hoegaarden Rosée	<b>3.60</b>
Hoegaarden Grand Cru	<b>4.60</b>
Westmalle Double	<b>5.20</b>
Westmalle Triple	<b>5.20</b>
Orval	<b>5.50</b>
Omer	<b>4.60</b>
Chimay bleue 9°	<b>5.50</b>
Rochefort 8°	<b>5.20</b>
Leffe brune	<b>4.10</b>
St. Bernadus Abt 12	<b>5.30</b>

**BIÈRES SANS ALCOOL**

Leffe blonde 0,0 %	<b>4.10</b>
Leffe brune 0,0 %	<b>4.10</b>
Liefmans on the rocks 0,0 %	<b>4.50</b>
Carlsberg 0,0 %	<b>3.20</b>
Sport Zot 0,0 %	<b>4.50</b>
Cornet Oaked 0,0 %	<b>4.80</b>



**APÉRITIFS**

Apérol Spritz au fût	8.90
Kir	6.50
Kir Royal	7.90
Campari	6.70
Campari orange	8.80
Pisang Ambon orange	8.80
Martini bianco	6.50
Martini rosso	6.50
Porto rouge	6.50
Porto blanc	6.50
Pineau des Charentes	6.50
Sherry dry	6.50
Gancia	6.50
Picon vin blanc	6.50
Ricard	6.50

**GIN**

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50
Bulldog	13.00

**APÉRITIF 0,0%**

Pisang ambon orange 0,0%	6.50
Campari orange 0,0%	6.50
Ricard 0,0%	5.50
Virgin Mojito 0,0%	5.50
Crodino Biondo 0,0%	6.00
Tanguerary Gin 0,0% avec tonic	8.90

## SPIRITUEUX

Amaretto	8.00
Cointreau	8.00
Baileys	8.00
Calvados	8.00
Grand Marnier	8.00
Cognac Courvoisier VSOP	10.00
Bacardi Superior	8.50
William Lawson ( <i>whisky</i> )	8.00
Highland Park ( <i>whisky, 10 ans</i> )	10.00
Poire Williams	8.50
Sambuca	8.50
Grappa	8.50
Armagnac	8.50
Limoncello	8.00
Jonge Bols ( <i>genièvre</i> )	3.90
Grey Goose ( <i>vodka</i> )	10.00

## BULLES

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italië, Veneto	Verre	7.50
	Bouteille	33.00
Chardonnay Meerdael	Bouteille	50.00
Champagne Mandois Brut Origine France, Champagne, 40 % chardonnay, 30 % pinot meunier, 30 % pinot noir <i>Cette cuvée d'assemblage subtilement dorée offre une mousse abondante et présente des arômes de fruits mûrs et des notes de citron vert. Une qualité éprouvée grâce à un savoir-faire séculaire et une grande complexité après trois ans de vieillissement en bouteille.</i>	Bouteille	50.00
Champagne Mandois Blanc de Blancs France, Champagne, 100 % chardonnay <i>D'un bel or brillant avec des bulles abondantes. L'attaque souple en bouche se caractérise par une grande minéralité issue d'un sol calcaire et se termine par un Champagne crémeux et légèrement vanillé.</i>	Bouteille	60.00

## VINS BLANCS

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b>	Verre	<b>5.50</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay</b>	1/4 l	<b>9.70</b>
<i>Ce vin offre une belle combinaison de fraîcheur et de rondeur typique du raisin chardonnay.</i>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Fles	<b>27.00</b>
<b>Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols</b>	Verre	<b>5.50</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % sauvignon blanc</b>	1/4 l	<b>9.70</b>
<i>Une bouche fraîche aux arômes d'agrumes pour ce vin à la finale longue rafraîchissante par ses notes de fruits exotiques.</i>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b>	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>Espagne, Rueda, 100 % verdejo</b>		
<i>Au nez, on reconnaît des saveurs tropicales de papaye et d'ananas. En fin de bouche, on perçoit une légère touche d'amertume. Ce vin enjoué surprendra même les connaisseurs !</i>		
<b>Borgo Molino Ciari Pinot Grigio</b>	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>Italie, Veneto, 100 % pinot grigio</b>		
<i>Une robe jaune paille et des arômes enivrants de pommes juteuses, de fleurs blanches et de poires. Un goût très harmonieux, tout en équilibre.</i>		
<b>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b>	Bouteille	<b>32.00</b>
<b>France, Côtes du Rhône, 50 % grenache blanc, 20 % clairette, 10 % roussanne, 10 % viognier, 10 % bouboulenc</b>		
<i>Une bouche fraîche et aromatique avec une finale parfaitement équilibrée. Se boit en apéritif ou avec des poissons, tapas, viandes blanches et volailles en crème.</i>		
<b>Jeff Carrel Morillon Blanc</b>	Bouteille	<b>34.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay</b>		
<i>Un vrai « super chardonnay » : rond, gras, mûr, riche, ferme et coriace. Délicieux avec du jambon fumé et des billes de melon, du foie gras mi-cuit, de la pintade aux champignons, des fromages affinés ou une tarte aux pommes.</i>		
<b>Domaine Genoels-Elderen Chardonnay Bleu</b>	Bouteille	<b>39.00</b>
<b>Belgique, Haspengouw, 100 % chardonnay</b>		
<i>Un vin blanc sec particulièrement élégant, fruité et frais avec des arômes de miel, d'ananas frais, de pomme et des impressions de beurre, mais surtout une belle délicatesse en fin de bouche.</i>		
<b>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b>	Bouteille	<b>42.00</b>
<b>France, Loire, 100 % sauvignon blanc</b>		
<i>Henri Bourgeois est l'une des références en matière de Sancerre. En bouche, ce vin révèle richesse et ampleur, complexité et longueur. Ce Grande Réserve se marie parfaitement avec de nombreux plats de poissons, viandes blanches ou fromages.</i>		

## VIN ROSÉ

<b>Mondevin Rosé de Syrah Pomerols</b>	Verre	<b>5.50</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % syrah</b>		
<i>Un rosé structuré, frais et équilibré qui accompagne parfaitement les poissons ou les viandes grillées, la charcuterie, les tartes salées, les plats en sauce et les fromages.</i>	1/4 l	<b>9.70</b>
	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>

## VINS ROUGES

<b>Mondevin Merlot Jérôme Vic</b>	Verre	<b>5.50</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot</b>		
<i>Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.</i>	1/4 l	<b>9.70</b>
	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>
<b>Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve</b>	Bouteille	<b>29.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 60 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 20 % syrah</b>		
<i>La bouche est souple, serrée par une acidité fine et inflexible, mais enveloppée d'une matière ronde, veloutée, charmeuse. La finale est vivifiante et intense, avec des tanins perceptibles.</i>		
<b>Cantele Primitivo</b>	Bouteille	<b>32.00</b>
<b>Italie, Puglia, 100 % primitivo</b>		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		
<b>Palagetto Chianti Colli Senesi</b>	Bouteille	<b>32.00</b>
<b>Italie, Chianti, 85 % sangiovese, 5 % canaiolo, 5 % colorino, 5 % merlot</b>		
<i>Un vin vieilli en fûts de chêne à la robe rouge rubis intense et aux arômes frais, fruités et ronds. Ce vin est délicieux avec diverses préparations de viande, des plats italiens typiques et des fromages.</i>		
<b>Matsu El Recio</b>	Bouteille	<b>39.00</b>
<b>Espagne, Toro, 100 % tempranillo</b>		
<i>Après 14 mois en fûts de chêne français, ce vin a un goût ample et soyeux avec des notes minérales et une finale agréable et longue. À marier avec des ragoûts, de l'agneau, du canard, des légumes d'hiver ou des viandes grillées.</i>		
<b>Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru</b>	Bouteille	<b>42.00</b>
<b>France, Bordeaux, 85 % merlot, 15 % cabernet franc</b>		
<i>Le Saint-Émilion Grand Cru est un vin équilibré dont on ne produit que 14 000 bouteilles. Ses tanins souples fleurissent en bouche pour une finale longue et élégante. Il sublimerait tous les plats de veau, d'agneau, de bœuf ou de gibier, et il sera idéal avec votre plateau de fromages.</i>		
<b>Domaine Genoels-Eldereren Pinot Noir</b>	Bouteille	<b>48.00</b>
<b>Belgique, Haspengouw, 100 % pinot noir</b>		
<i>En bouche, une attaque fine et veloutée avec beaucoup de fruits rouges avec une belle acidité et des tanins agréables en finale. Un vin rouge riche en finesse et élégant. Accompagne idéalement les fromages, les viandes rouges et le gibier.</i>		