

GRANDS CAFÉS BOS

Duurzaamheid, milieubewustzijn, anti-verspilling, maatschappelijk verantwoord ondernemen ... voor de horecasector zijn dat geen loze woorden meer. Als horecagroep beseffen we dat dit ook voor ons anno 2024 niet meer weg te cijferen valt.

Dagelijks streven we naar energiezuinig werken, minder afval, minder plastic, beter sorteren en recyclen. Het aantal verschillende containers achteraan de keuken groeit: we sorteren maximaal. Lokale en seizoensproducten krijgen alle kansen, zodat we de voedselketen zo kort mogelijk houden. Bij het aanschaffen van nieuwe toestellen en machines richten we ons op energie- en waterbesparende labels.

Maar we willen nog verder gaan en een extra bijdrage leveren. Binnen het kader van de European Green deal (= Europa CO² neutraal tegen 2050 en de aanplant van 3 miljard extra bomen tegen 2030), hebben we beslist om een Grands Cafés bos te planten, en dit op eigen bodem.

Het is onze bedoeling, over een periode van 5 jaar, jaarlijks 1000 bomen te planten, meer specifiek in het dorpje Grune in de provincie Luxemburg. Op deze manier halen we op lange termijn 875 ton CO² uit de lucht!

Dat objectief kunnen we zelfs overtreffen... met de hulp van onze klanten. Mooi toch? Doe je mee? Voor slechts 6,99 euro planten we jouw boom in ons bos, in real life, op een écht terrein in België.



VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WIJ EEN KEUZE UIT MAX. 3 GERECHTEN TE MAKEN



VEGGIE

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frieten / krielaardappelen / kroketten / puree / rijst / pasta of brood.

Bij vragen over allergenen of gluten, gelieve u te richten tot het zaalpersoneel.

De keuken is alle dagen open tot 21:00u.

1 tafel = 1 rekening

WIFICODE

FRANÇAIS

ENGLISH




grandscafes






HAPJES

Kaas en salami blokjes met mosterd	10.00
Bitterballen Kwekkeboom met mosterd (6 stuks)	9.50
Mini loempia's (10 stuks)	11.90
Inktvisringen met verse tartaarsaus	12.90
Warme mix (loempia's, bitterballen, curryworst en kippenhapje)	14.90
Luxe schotel Grands Cafés (koude en warme hapjes)	17.90
Italiaanse koude tapas (Parmaham, olijven, pepers, chorizo en mozzarella)	17.80

PASTA EN KLEINE GERECHTEN

Spaghetti bolognaise (met of zonder kaas)	16.90
 Vegetarische spaghetti bolognaise (met of zonder kaas)	16.90
Lasagne bolognaise	18.90
 Penne met burrata, tomaat, basilicum en pijnboompitten	22.00
Penne met kip, tomatensaus en sambal (licht pikant)	22.30
Penne met scampi en Toscaanse kruiden	23.00
Croque met hesp en kaas (tot 17u)	12.00
 Cannelloni met ricotta, verse spinazie en tomatenroomsaus	19.50

SALAD BOWLS

 Salade met brie, walnoten, selder, appel en honing	22.90
 Salade met burrata, tomaat, olijfolie en balsamico crème	22.90
 Salade met vegan poulettes, paprika, rode ui en tomaat	22.90
Griekse salade (gemarineerde feta, paprika, olijven en gefrituurde inktvisringen)	23.50
Salade met gebakken spekjes en lauwe geitenkaas	23.90
Caesar salade (kip, croutons, ei en parmezaan)	23.50
Salade van de chef (gerookte zalm, scampi, gerookte forel en mierikswortelsausje)	25.50

VOORGERECHTEN

Tomatensoep met verse balletjes	7.00
Bretoense vissoep met croutons (<i>zalm, kabeljauw en scampi</i>)	10.50
🍃 Kaaskroketten (2 st. / 3 st.)	15.00 / 18.50
Garnaalkroketten (2 st. / 3 st.)	18.00 / 22.00
Duo van kaas- en garnaalkroketten	17.00
🍃 Krokettjes van geitenkaas met honing	15.00
Rundscarpaccio met parmezaan, balsamicocrème en rucola	17.50
Gerookte zalm met toast, ajuin, peterselie en citroen	17.50
Scampi diabolique (<i>pikant</i>)	18.00
Scampi curry - room	18.00
Tomaat-mozzarella met basilicum en pijnboompitten	15.90

HOOFDGERECHTEN LAND

🍃 Wok met vegan poulettekes en rijst	23.50
🍃 Vegetarische balletjes met archiducsaus en warme groentjes	22.00
🍃 Vegetarische balletjes met provençaalse saus	21.50
Gegrilde brochette van hoevekip	25.50
Mix grill (<i>lams, runds, kip en varken</i>)	26.50
Gegrilde Black Angus burger classic	23.50
Traaggegaarde ribs met honing of gekruid	25.50
Rundssteak Bleu Blanc	26.50
Filet pure Bleu Blanc	36.00
Argentijnse ribeye (<i>± 300gr</i>)	34.50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frieten / krielaardappelen / kroketten / puree / rijst / pasta of brood en een fris slaatje

SAUZEN EN SUPPLEMENTEN

Groene pepersaus	3.50
Champignonroomsaus	3.50
Béarnaisesaus	3.50
Provençaalse saus	3.50
Romige graanmosterdsaus	3.50
Saus van de chef (<i>tomatenroom, ham, look en champignon</i>)	3.50
Koude garnituur	4.50
Warme groentjes	4.50
Supplement voor frieten, kroketten, krielaardappelen, puree, rijst of pasta	3.50

HOOFDGERECHTEN ZEE

Fish & chips met verse tartaarsaus	24.50
Gebakken zalm met hollandaisesaus	29.50
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus en gestoofde jonge prei	32.50
Vispannetje met fijne groentjes	29.50
Gebakken forel met hoeveboter en amandelschilfers	28.50
Scampi diabolique (<i>pikant</i>)	27.00
Scampi met Toscaanse kruiden en room	27.00
Scampi curry - room	27.00

BELGISCHE KLASSIEKERS

Balletjes in tomatensaus	21.50
Witloof met ham, kaas en puree	22.00
Stoofvlees van de chef met bruin bier en een witloofslaatje	24.00
Steak tartaar (<i>niet bereid</i>) met garnituur	24.90
Koninginnenhapje met bladerdeegkoekje	24.00
Kalfstong in Madeirasaus	24.90
Varkenswangen bereid met ons huisbier	25.50
Varkenshammetje met romige graanmosterdsaus	28.90

KINDERGERECHTEN

Curryworst (<i>1 st. / 2 st.</i>)	11.50 / 14.50
Prinsenhapje	14.50
Balletjes in tomatensaus	14.00
Spaghetti bolognaise	13.00
Garnaalkroketje	14.00
Kaaskroketje	12.00
Kippennuggets	12.00

Al onze kindergerechten worden geserveerd met frieten / krielaardappelen / kroketten / puree / rijst / pasta of brood en een fris slaatje

DESSERTEN

Chocolademousse	11.00
Tiramisu huisgemaakt	12.00
Crème brûlée	11.50
Chocolat moelleux met vanille-ijs	12.80
Warme appeltaart met vanille-ijs	12.50
Appel crumble cheesecake	12.50
Dessertenbord van het huis	14.90

IJSCOUPES *(huisbereid)*

Coupe vanille	7.50
Coupe chocolade	7.50
Coupe mokka	7.50
Dame Blanche	9.50
Dame Noir	9.50
Coupe brésilienne	9.50
Coupe advocaat	9.50
Coupe speculaas <i>(vanille-ijs met speculaascrumble en caramelsaus)</i>	9.90
Coupe aardbeien <i>(seizoen)</i>	12.50
Kinderijsje <i>(vanille met smarties)</i>	6.50
Mini Dame Blanche	7.50

PANNENKOEKEN EN WAFELS *(van 14u tot 17u30)*

Pannenkoek met suiker, siroop, confituur of nutella	5.50
Pannenkoek met vanille-ijs	7.00
Pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus	9.00
Wafel met bloemsuiker	6.00
Wafel met slagroom	8.00
Extra slagroom	2.00
Extra chocoladesaus	2.50
Extra bol ijs	2.50

FRISDRANKEN

Chaudfontaine bruis	3.20
Chaudfontaine plat	3.20
San Pellegrino 0,5 l	7.50
Aqua Panna 0,5 l	7.50
Chaudfontaine bruis 1 l	11.00
Chaudfontaine plat 1 l	11.00
Coca cola	3.30
Coca cola zero	3.30
Fanta	3.30
Sprite	3.30
Canada Dry	3.60
Gini	3.50
Royal Bliss tonic	3.50
Royal Bliss agrum	3.50
Royal Bliss pink	3.50
Fever tree indian	4.00
Fever tree mediteranean	4.00
Tönisteiner citroen	4.00
Tönisteiner orange	4.00
Tönisteiner vruchtenkorf	4.00
Ice Tea original	3.60
Ice Tea green	3.60
Ice Tea zero	3.60
Minute Maid sinaasappel	3.60
Minute Maid appel	3.60
Minute Maid appel-kers	3.60
Minute Maid pompelmoes	3.60
Fristi	3.70
Cécémel	3.70
Spini 40 cl (<i>bruis/gini</i>)	6.70
Eskimo 40 cl (<i>pompel/tonic</i>)	6.70
Sinton (<i>sinaas/tonic</i>)	6.70

WARMER DRANKEN

Koffie	3.30
Décafeine	3.30
Espresso	3.30
Déca espresso	3.30
Cappuccino met melk	3.90
Cappuccino met slagroom	4.10
Déca cappuccino met melk	3.90
Déca cappuccino met slagroom	4.10
Koffie verkeerd	3.90
Déca koffie verkeerd	3.90
Latte machiato	3.90
Warme cécémel	4.10
Warme cécémel met slagroom	4.90
Latte caramel met slagroom	6.50
Latte speculoos met slagroom	6.50
Irish koffie (<i>whisky</i>)	9.00
French koffie (<i>cognac</i>)	9.00
Italian koffie (<i>amaretto</i>)	9.00
Baileys koffie (<i>Baileys</i>)	9.00

THEE *Pip's*

North American mint	3.30
Chamomile	3.30
Rosehip Hibiscus	3.30
Ginger Lemon	3.30
Green tea bancha	3.30
Earl Grey black	3.30
Verse muntthee	4.70
Verse gemberthee	4.70

BIEREN VAN 'T VAT

Huisbier Grands Cafés 33 cl (<i>Blond</i>)	4.30
Stella 25 cl	3.30
Stella 33 cl	3.50
Leffe blond 33 cl	4.30
Triple d'Anvers 33 cl	4.90
Karmeliet 25 cl	3.70
La Chouffe 33 cl	5.30

BIEREN OP FLES

Duvel	5.30
Cornet	4.90
Trippel Le Fort	4.90
Kasteelbier bruin	5.30
Kriek Lindemans	3.90
Rodenbach	4.10
Liefmans on the rocks	4.60
Hoegaarden	3.30
Hoegaarden rosé	3.70
Hoegaarden Grand Cru	4.70
Westmalle dubbel	5.30
Westmalle tripel	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay blauw 9°	5.60
Rochefort 8°	5.30
St. Bernadus Abt 12	5.40
Triple Kanunnik 8,2°	4.80

BIEREN ALCOHOL-ARM

Leffe blond 0,0%	4.20
Liefmans on the rocks 0,0%	4.60
Carlsberg 0,0%	3.30
Sportzot 0,0%	4.60
Cornet Oaked 0,0%	4.90

APERITIEVEN

Apérol spritz van 't vat	8.90
Kirr	7.00
Kirr Royale	8.50
Campari	7.20
Pisang ambon	7.20
Martini bianco	7.00
Martini rosso	7.00
Martini Bellini	7.00
Porto rood	7.00
Porto wit	7.00
Pineau des Charentes	7.00
Sherry dry	7.00
Picon witte wijn	7.00
Ricard	7.00

+ Toeslag frisdrank

GINS

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50
Double You Gin	13.00

+ Toeslag frisdrank

APERITIEVEN 0,0%

Pisang ambon orange 0,0%	7.00
Campari orange 0,0%	7.00
Virgin Mojito 0,0%	7.00
Crodino Biondo 0,0%	6.00
Crodino Biondo 0,0% met tonic	9.60
Crodino Biondo 0,0% met sinaas	9.60
Tangerary Gin 0,0% met tonic	8.90

STERKE DRANKEN

Amaretto	8.50
Cointreau	8.50
Baileys	8.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	8.50
Cognac Courvoisier VSOP	10.50
Bacardi Superior	9.00
William Lawson whisky	8.50
Highland park whisky (10y)	10.50
Sambucca	9.00
Grappa	9.00
Armagnac	9.00
Limoncello	8.50
Jonge Bols jenever	4.40
Eristoff vodka	10.50
Omerta rum	9.00

+ Toeslag frisdrank

BUBBELS

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italië, Veneto	Glas	8.00
	Fles	39.00
Chardonnay Meerdael	Fles	50.00
Champagne Mandois Brut Origine Frankrijk, Champagne, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir <i>Deze licht goudgele assemblagecuvée heeft een rijke schuimlaag en aroma's van rijp fruit en noten van linde. Steeds dezelfde kwaliteit dankzij eeuwenoude kennis. Een grote complexiteit dankzij drie jaar rijping in de fles.</i>	Fles	55.00
Champagne Mandois Blanc de Blancs Frankrijk, Champagne, 100% Chardonnay <i>Schitterend en helder goud met rijke bubbels. De soepele aanzet in de mond wordt gekenmerkt door een grote mineraliteit die afkomstig is van de kalkrijke ondergrond en eindigt met een romige en lichtelijk vanillehoudende Champagne.</i>	Fles	65.00

WITTE WIJNEN

Mondevin Chardonnay Jérôme Vic	Glas	6.00
Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay		
<i>Deze wijn geeft een fijne combinatie van enerzijds frisheid, alsook de typische rondheid van de Chardonnay druif.</i>	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Fles	30.00
Borgo Molino Ciari Pinot Grigio	Glas	7.00
Italië, Veneto, 100% Pinot Grigio		
<i>De kleur van deze witte wijn is strogeel en heeft geurige aroma's van sappige appels, witte bloemen en kweekperen. De smaak is zeer harmonieus, perfect in balans.</i>	1/4 l	11.00
	1/2 l	22.00
	Fles	33.00
Caballero de Olmedo Verdejo	Fles	32.00
Spanje, Rueda - 100% Verdejo		
<i>In de neus herkennen we tropische smaken van papaja en ananas. Op het einde krijgen we een kleine bittere toets. Een speelse wijn die menig wijnliefhebber zal verrassen.</i>		
Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc	Fles	34.00
Frankrijk, Côtes du Rhône, 50% Grenache Blanc, 20% Clairette, 10% Roussanne, 10% Viognier, 10% Bourboulenc		
<i>In de mond is deze wijn fris en aromatisch met een perfect gebalanceerde finale. Drink hem als aperitief of bij vis, tapas, wit vlees en gevogelte met room.</i>		
Jeff Carrel Morillon Blanc	Fles	36.00
Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay		
<i>Een echte « Uber-Chardonnay ». Vol, vet, rijp, rijk, stevig en stoer. Heerlijk met gerookte ham en meloenbolletjes, halfgekookte foie gras, parelhoen met champignons, gerijpte kaas, appeltaart.</i>		
Wijnkasteel Genoels-Elderen Chardonnay Blauw	Fles	41.00
België, Haspengouw - 100% Chardonnay		
<i>Bijzonder elegante, fruitige en frisse droge witte wijn met aroma's van honing, verse ananas, appel en impressies van boter, maar bezit vooral een prima fraîcheur in de afdronk.</i>		
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve	Fles	44.00
Frankrijk, Loire, 100% Sauvignon Blanc		
<i>Henri Bourgeois is één van de referenties in de Sancerre. In de mond onthult hij rijkdom en breedte, complexiteit en lengte. De Grande Réserve past perfect bij vele gerechten: vis, wit vlees en kazen.</i>		

ROSÉ WIJNEN

UP Ultimate Provence Rosé	Glas	8.50
Frankrijk, Provence, 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle	1/4 l	15.00
<i>Niet enkel de fles is super, ook de inhoud kan tellen. Combineer deze wijn best met zeevruchten, salades, pasta en goed gezelschap!</i>	1/2 l	30.00
	Fles	45.00

RODE WIJNEN

Mondevin Merlot Jérôme Vic	Glas	6.00
Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Merlot	1/4 l	10.50
<i>Deze wijn heeft een ronde, volle smaak, waarbij de tannines licht waarneembaar zijn.</i>	1/2 l	21.00
	Fles	30.00
La Balade Minervois	Glas	7.00
Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 60% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Carignan, 10% Grenache.	1/4 l	11.00
<i>Een genereuze, donkerrode wijn met paarse accenten. De ideale wijn bij diverse vleesgerechten en ook ribbetjes.</i>	1/2 l	22.00
	Fles	33.00
Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve	Fles	31.00
Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah		
<i>In de mond slank, strak met een fijne, onbuigzame zuurgraad, maar gewikkeld in een ronde, fluweelachtige, charmante substantie. De afdronk is verkwikkend, geconcentreerd en meer zichtbare tannines.</i>		
Cantele Primitivo	Fles	29.00
Italië, Puglia, 100% Primitivo		
<i>Prachtige volle wijn met zeer vriendelijke tannines, vol en boordevol rijp fruit.</i>		
Palagetto Chianti Colli Senesi	Fles	34.00
Italië, Chianti, 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino, 5% Merlot		
<i>Rijping in eiken vaten. Een intens robijnrode kleur met een fris, fruitig en rond aroma. Deze wijn is heerlijk met diverse vleesbereidingen, typisch Italiaanse gerechten en kazen.</i>		
Matsu El Recio	Fles	41.00
Spanje, Toro, 100% Tempranillo		
<i>Rijping van 14 maanden in Franse eiken vaten. De wijn heeft een volle, zijdezachte smaak met minerale tonen en een aangename, lange afdronk. Combineer met stoofgerechten, lamsvlees, eend, wintergroenten of gegrild vlees.</i>		
Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru	Fles	44.00
Frankrijk, Bordeaux, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc		
<i>Deze Saint Emilion Grand Cru is een goed uitgebalanceerde wijn uit een productie van slechts 14.000 flessen. De fijne tannines komen tot bloei in de mond met een lange en elegante afdronk. Ideaal voor bij kalfsvlees, lam, rundvlees, wild of een lekkere kaasplank.</i>		