

BIENVENUE AU GRAND CAFÉ

Notre menu Grand Café est très axé sur les produits régionaux belges où nous voulons vous faire découvrir notre gastronomie et notre fierté Belge. Vous trouverez les produits régionaux avec le logo suivant : 

Nous avons également une carte étendue de bières et de whiskies Belges avec quelques belles découvertes. Vous les trouverez également avec le logo suivant : 

Nous vous souhaitons un agréable moment dans notre Grand Café et sommes impatients de connaître vos expériences.

N'hésitez pas à demander à notre personnel des explications ou des conseils supplémentaires.

Bon appétit !

WELKOM IN HET GRAND CAFÉ

Onze Grand Café kaart is zeer sterk gericht op Belgische streekproducten waarbij we jullie willen laten kennis maken met onze Belgische gastronomie en trots. U zal deze streekproducten terugvinden met het  logo:

Verder hebben we ook een uitgebreide Belgische bierkaart en whiskey kaart met een aantal leuke ontdekkingen. U zal deze ook terugvinden met volgende logo: 

Wij wensen u een fijn moment in ons Grand Café en zijn benieuwd naar uw ervaringen.

Aarzel ook zeker niet om onze medewerkers te vragen voor verdere toelichting of advies.

Enjoy !

Local /Lokaal 

Belge / Belgisch 

Végétarien /Vegetarisch 

Bio 

*Prix en euros, services et TVA inclus - Pour toute information sur les allergènes, veuillez contacter notre personnel.
Prijzen in euro, diensten en BTW inbegrepen – Voor info m.b.t. allergenen kan U terecht bij onze medewerkers.
De samenstelling van de gerechten kan wijzigen.*

FIERTÉ DE LA BELGIQUE / BELGISCHE TROTS



Découverte : Un produit 100% Belge Le Blanc Bleu Belge est une race bovine provenant tout droit de nos terres wallonnes. Cette race locale est caractérisée par une forte musculature et est souvent destinée à la production de viande. En effet, le Blanc Bleu Belge est fortement apprécié pour la qualité de sa viande, à la fois savoureuse et tendre à souhait. Ce qui en fait l'une des meilleures viandes du monde.

TIP : *Belgisch Wit-Blauw Rund*. Nationale trots. Al sinds de tweede helft van de 19de eeuw loopt deze klassieker te pronken op onze Belgische grasvelden. Rustige dieren, te herkennen aan de witte koppen met blauw- schijnende vlekken tot volledig blauwe vacht. Ze hebben een opvallend ontwikkelde spiermassa en hebben duidelijk herkenbare billen die zeer veel vlees bevatten. Dat vlees is niet alleen supermals, het bevat ook heel veel karakter, smaak en slechts weinig vet.



Découverte : Haut de gamme, le poulet Ardenne Volaille se distingue par son goût unique. On le doit à sa méthode d'élevage traditionnel, durable et respectueux qui privilégie une alimentation naturelle 100% végétale ainsi qu'une croissance lente en extérieur. Gastronomes et fins gourmands apprécieront sans conteste la qualité irréprochable de cette viande 100 % belge.

TIP : Ardenne Volaille kip is een topproduct met een unieke smaak. Dit is te danken aan de traditionele, duurzame en respectvolle houderijmethode, waarbij de voorkeur wordt gegeven aan 100% natuurlijke plantaardige voeding en een langzame groei in de open lucht. Gastronomes en fijnproevers zullen de onberispelijke kwaliteit van dit 100% Belgische vlees zeker appreciëren.



Découverte : Depuis 1905 les croquettes de crevette 't Werftje sont faites de façon artisanale à Zeebruges dans les docks. A conseiller vivement avec un verre de vin en accompagnement.

TIP : Sinds 1905 worden op een zeer ambachtelijke wijze garnaalkroketten '**t Werftje** gemaakt in de dokken van Zeebrugge. Een echte aanrader op onze kaart. Kijk zeker ook naar onze wijnkaart voor een lekker bijpassend wijntje.



Fourchette 33 cl 7.5°

5.70 €

DÉCOUVERTE : Fourchette vous offre le cadeau d'arrêter le temps. Avec cette bière jaune doré à la main, chaque instant devient un moment à chérir. Fourchette est très accessible, mais aussi surprenante. C'est donc une bière vivante, dont les arômes ne cessent d'évoluer. Fourchette est une bière de fermentation haute, avec fermentation secondaire en bouteille. Une Fourchette trouble avec une mousse ferme a meilleur goût.

TIP : Fourchette geeft je de gave om de tijd stil te zetten. Met dit goud-gele bier in de hand, wordt elk moment er eentje om te koesteren. Fourchette is heel toegankelijk, maar ook verrassend. Het is dan ook een levend bier, waarvan de smaken blijven evolueren. Fourchette is een bier van hoge gisting, met nagisting op de fles. Een troebele Fourchette met een stevige schuimkraag smaakt het best.



Martha Sexy Blond 33 cl 8°

5.50 €

DÉCOUVERTE : Martha Sexy Blond est une bière blonde forte de fermentation haute avec fermentation secondaire en bouteille. Martha contient des ingrédients soigneusement sélectionnés, comme le meilleur malt d'orge et trois variétés de houblon aromatiques de Belgique. Une bière jaune paille aux notes de fruits blancs, de fruits secs et de clou de girofle. Un début fruité qui se transforme en un goût délicieux avec un arôme raffiné et une subtile amertume.

TIP : Martha Sexy Blond is een sterk blond bier van hoge gisting met nagisting op fles. Martha bevat zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, zoals de beste gerstemout en drie aromatische hopsoorten uit België. Een strogeel bier met toetsen van wit, gedroogd fruit en kruidnagel. Een fruitige aanzet die overgaat in een heerlijke smaak met een verfijnd aroma en een subtiële bitterheid.

DRINKS

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero /
Fanta / Sprite Zero/
Coca Cola Cherry Zero 3.15 €

Fuze Tea Peach Hibiscus 20 cl/
Fuze Tea Sparkling 20 cl /
Fuze Tea Green 3.25 €

Royal Bliss Tonic / Agrumes /
Bitter Lemon / Aromatic Berry /
Mint 20 cl 3.25 €

Minute Maid Apple / Orange 20 cl 3.25 €

Fristi / Cécémel 20 cl 3.05 €

Chaudfontaine Plat / Buis 25 cl 2.70 €

Chaudfontaine Plat / Buis 50 cl 3.85 €

Grenadine / Menthe - Munt 0.85 €



BOISSONS CHAUDES / WARME DRANKEN

Café / Koffie	3.00 €	Thé à la menthe Verse muntthee	3.60 €
Espresso	3.00 €	Choco chaud/Warme Choco	3.40 €
Décafeiné	3.00 €	Avoine choco chaud /Haver	3.85 €
Cappuccino	3.45 €	warme choco	
Avoine / Haver Cappuccino	3.85 €	Soja choco chaud / Soja	3.40 €
Soja Cappuccino	3.60 €	warme choco	
Latte Macchiato	3.95 €	Irish Coffee (with Whiskey)	7.75 €
Soja Latte Macchiato	3.90 €	Italian Coffee (with Amaretto)	7.75 €
Avoine / Haver Latte	4.10 €	Chantilly / Slagroom	1.05 €
Macchiato			

Café avec gâteau - Koffie met Gebak p.p 8.00 €

Consultez la page Gâteaux pour notre - Kijk op de Cake pagina voor onze selectie

TEATOWER 🇧🇪

Oasis du désert 	3.45 €	Darjeeling first flush 	3.45 €
<i>Thé vert à la menthe</i>		<i>Thé noir nature</i>	
<i>Groene thee met munt</i>		<i>Zwarte thee</i>	
Vert Jasmin	3.45 €	Blue Earl Grey 	3.45 €
<i>Thé Vert parfumé au jasmin</i>		<i>Thé noir à la bergamote et au bleuet</i>	
<i>Groene thee met jasmijn</i>		<i>Zwarte thee met bergamot en korenbloem</i>	
Sencha 	3.45 €	Orange royale	3.45 €
<i>Thé vert nature</i>		<i>Rooibos parfumé à l'orange</i>	
<i>Groene thee</i>		<i>Rooibos met sinaasappelsmaak</i>	
Milky Oolong	3.45 €	Namasté 	3.45 €
<i>Thé Oolong au lait et à la vanille Oolong</i>		<i>Infusion de plantes orange-citron</i>	
<i>thee met melk en vanillesmaak</i>		<i>Sinaasappel - citroen plantel infusie</i>	

TIP : Teatower is een Belgisch theehuis met als missie liefhebbers van thee en infusies mee te nemen op een smaakvolle reis!

DÉCOUVERTE : Teatower est une maison de thé Belge dont la mission est d'emmener les amateurs de thé et d'infusions dans un voyage savoureux!



A PARTAGER / TO SHARE

Rillettes de porc - Rillettes van Varken	17.30 €
<i>Avec cornichons, petits oignons, moutarde de Ster et pain grillé</i> <i>Met Augurk, zilveruitjes, Mosterd de Ster & toast</i>	
Dés de Cabillaud Frit - Kibbeling	10.15 €
<i>Morceaux de cabillaud / citron / sauce tartare - Kibbling / citroen / tartaarsaus</i>	
 Pâté de Chimay - Chimay Pate	17.30 €
<i>Avec cornichons, petits oignons et pain grillé</i> <i>Met Augurk, zilveruitjes & toast</i>	
Calamars croustillants - Krokante calamares	15.80 €
<i>Calamars / citron / sauce tartare - Calamares / citroen / tartaarsaus</i>	
✓ Bitterballen Vegan – Vegan Bitterballen	15.80 €
<i>Avec moutarde De Ster - Met mosterd De Ster</i>	
Bitterballen 7 pc / 13 pc - Bitterballen 7 pc / 13 st	6.65 € - 11.25 €
<i>Avec moutarde De Ster - Met mosterd De Ster</i>	
✓ Nachos / Nachos XL	13.25 € / 23.35 €
Nachos pulled pork	17.80 €
✓ Trio Apéro dips - Trio van Aperero Dips	14.25 €
<i>Houmous / houmous au potiron / tapenade de tomates / toasts</i> <i>Hummus / hummus met pompoen / Tapenade van tomaat / toast</i>	
Snack chauds 18 pc - Warme hapjes 18 st	12.20 €
Snack chauds 30 pc - Warme hapjes 30 st	21.35 €
Tapas pour 2 personnes - Tapas voor 2 personen	29.50 €
<i>Bitterballen / Trio de trempettes Apéro / nachos / Rillettes de porc / calamars croustillants / Bitterballen Vegan</i> <i>/ snacks chauds</i> <i>Bitterballen / trio van aperero dips / nachos / Rilette van varken / krokante calamares / vegan bitterballen</i> <i>/ warme hapjes</i>	

DRINKS

BIÈRES SUGGESTIONS LOCALES /LOKALE SUGGESTIE BIEREN 🇧🇪

Chouffe houblon 33 cl 9° 📍	5.60 €
Chouffe de saison / van het seizoen 📍	5.60 €
Chouffe lite 33 cl 4° 📍	5.60 €
Chouffe Cherry 33 cl 8° 📍	5.60 €
Mc Chouffe 33 cl 8° 📍	5.60 €
Chouffe 0.0 % 📍	5,60 €

BIERES AU FÛT / BIER VAN'T VAT 🇧🇪

Stella 33 cl 5.2°	4.25 €
Stella 50 cl 5.2°	6.70 €
Scotch CTS 25 cl 7.2°	5.10 €
Leffe Blonde 25 cl 6.6°	5.10 €
Tripel Karmeliet 25 cl 8.4°	5.10 €
📍 La Chouffe Blonde 25 cl 8°	4.90 €
Bière de saison	5.45 €

BIERES EN BOUTEILLE / BIER OP FLES 🇧🇪

Kwak Amber 33 cl 8.4°	5.70 €
Duvel 33 cl 8.5°	6.45 €
Leffe Brune / Donker 33 cl 6.5°	5.40 €
Leffe Ruby 33 cl 5°	5.40 €
Leffe Winter 33 cl 6,6°	5.40 €
Omer Blonde 33cl 8%	6.20 €
Hoegaarden Rosé 25 cl 3°	4.80 €
Hoegaarden Blanche 25cl 4.9°	4.80 €
Stella 0,0 % 25 cl	4.30 €

Plateau de dégustation de bières pour 2 personnes
Beer Tasting Platter voor 2 Personen

*Un plateau de 3 x 15cl de nos bières locales est servi
par personne -
Per persoon wordt er een plankje met 3 maal 15cl
van onze lokale bieren geserveerd*

p.p 8.00 €



Découverte : L'histoire commence à la fin des années 1970, au cœur de la Vallée des Fées, lorsque deux beaux-frères, Pierre Gobron et Chris Bauweraerts, décident de brasser leur propre bière. Et c'est ce qui s'est passé, dans le garage de la belle-mère de Chris. Avec le peu d'argent dont ils disposaient à l'époque, ils ont commencé ce que les fans de la brasserie appellent la « Chouffe Story ». Le premier brassin de 49 litres est né le 27 août 1982.

TIP : Het verhaal start eind jaren 70, in het hartje van de Vallei der Feeën, op het ogenblik dat 2 schoonbroers, Pierre Gobron en Chris Bauweraerts, beslisten hun eigen bier te brouwen. En zo geschiedde, in de garage van de schoonmoeder van Chris. Met het weinige geld dat ze destijds voorhanden hadden, startten ze met wat brouwerij-fans de "Chouffe Story" noemen. Het eerste brouwsel van 49 liter zag het licht op 27 augustus 1982.

LA FAMILLE DES LUTINS DE CHOUFFE / DE FAMILIE VAN CHOUFFE'S ELFEN

Marcel, le plus audacieux de nos lutins, est l'un des artisans les plus importants impliqués dans le brassage de LA CHOUFFE. N'hésitez pas à le traiter d'abeille occupée ! Sur son monocycle, il se précipite vers les installations brassicoles pour déguster la bière blonde appelée LA CHOUFFE. Portant la boisson divine, il grimpe sur le dos d'une oie pour faire le bonheur des vrais amateurs de bonne bière. C'est grâce à ses efforts inlassables que LA CHOUFFE écume aux quatre vents. La vraie star de la brasserie !

Marcel, de stoutmoedigste onder onze elfen, is een van de belangrijkste ambachtslui die bij het brouwen van LA CHOUFFE betrokken is. Noem hem gerust een bezige bij! Op zijn eenwieler snelt hij naar de brouwinstallaties om te proeven van het blonde bier dat de naam LA CHOUFFE meekreeg. Met de godendrank bij zich klimt hij op de rug van een gans om de echte liefhebbers van lekker bier blij te maken. Het is dankzij zijn niet-aflatende inzet dat LA CHOUFFE in de vier windstreken schuimt. De échte ster van de brouwerij!

Bienvenue **Malcolm** ! Le Courageux Lutin Ecossais porte son kilt comme aucun autre. Il fut cruellement séparé de McCOUFFE lorsqu'il quitta les Highlands écossais pour travailler à la brasserie Achouffe. Il est persuadé qu'il deviendra un jour champion du monde de lancer de troncs d'arbres, mais cela ne lui laisse que de violents maux de tête. Pour reprendre son souffle et retrouver un peu de réconfort après l'effort, Malcolm aime tremper sa barbe dans notre bière brune sucrée.

Welkom **Malcolm**! De Moedige Schotse Elfen draagt zijn kilt als geen ander. Hij werd wreed van Mc CHOUFFE gescheiden toen hij de Schotse hooglanden verliet om bij brouwerij Achouffe te komen werken. Hij is ervan overtuigd ooit wereldkampioen boomstamwerpen te worden, maar houdt daar slechts zware hoofdpijn aan over. Om weer op adem te komen en na de inspanning een beetje troost te vinden, doopt Malcolm zijn baard graag in ons zoet bruin bier.

Matthew est le lutin de Houblon CHOUFFE. Dès qu'il en a l'occasion, il en remplit son sac à dos pour sentir les doux arômes de houblon. Il arrive souvent que les autres lutins le surprennent en flagrant délit. Ils ne peuvent jamais résister à la tentation de lui donner des coups de pied. Matthew, notre lutin Yankee, met alors la tête dans le sac à dos quelques instants : une belle opportunité pour lui ! 'Pour Matthieu : CHOUFFE Hip Hip... IPA... Ahahaha.' Servez-lui une **CHOUFFE HOUBLON**

Matthew is de elf van Houblon CHOUFFE. Zodra hij de kans krijgt, vult hij zijn rugzak ermee om de zoete hoparoma's te kunnen opsnuiven. Het gebeurt regelmatig dat de andere elfen hem daarbij op heterdaad betrappen. Ze kunnen dan nooit aan de verleiding weerstaan om hem een trap te verkopen. Matthew, onze Yankee-elf, blijft dan enkele ogenblikken met zijn hoofd in de rugzak steken: voor hem een buitenkans! 'Voor Matthew: CHOUFFE Hip Hip... IPA... Ahahaha.' Serveer hem een **HOUBLON CHOUFFE**

La devise de **Micheline** : un mot, un geste et les autres lutins feront le reste. D'ailleurs, c'est Micheline qui a eu l'idée d'ajouter un peu de fruit. Chaque année, elle cueille les cerises avec Marcel. Vous vous demandez s'ils peuvent cueillir suffisamment de cerises avec leur petite taille ? Ils reçoivent l'aide de mésanges amies !

Het devies van **Micheline** : een woord, een gebaar en de andere elfen doen de rest. Trouwens, het was Micheline die op het idee kwam om een beetje fruit toe te voegen. Ieder jaar plukt ze samen met Marcel de krieken. Vraagt u zich af of ze met hun kleine gestalte voldoende krieken kunnen plukken? Ze krijgen hulp van bevriende mezen!

DRINKS

COCKTAILS

Lazy Red Cheeks 10.75 €

*Vodka, framboise, citron vert, sucre de canne
Vodka, framboos, limoen, rietsuiker*

Sidney 8.75 €

*Liqueur de sureau, menthe, dragon, champagne
Vlierbloesemlikeur, munt, dragon, champagne*

Mojito 9.75 €

*Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante
Rum, limoen, munt, suiker, bruiswater*

Mai Tai 10.75 €

*Dark Rhum, overproof rhum, triple sec, citron vert
Dark Rum, overproof rum, triple sec, limoen*

Espresso Martini 10.75 €

*Vodka, liqueur de café, café, sucre
Wodka, koffielikeur, koffie, suiker*

MOCKTAILS

Lazy Red Cheeks 0,0 % 7.75 €

*Framboise, Violet, citron vert, sucre de canne, eau
pétillante
Framboos, Violet, limoen, rietsuiker, bruiswater*

Balisha 0,0 % 8.75 €

*Mandarine, citron vert, thé vert, sucre, épices
Mandarijn, limoen, groene thee, suiker, kruiden*

APERITIFS

Martini Bianco, Martini Rosso 5.15 €

Porto White, Porto Red 5.15 €

Graham's The Tawny Reserve 6.65 €

Graham's Six Grapes Porto 7.15 €

Kir 5.65 €

Kir Royal 7.70 €

Campari 5.15 €

Ricard 5.65 €

SPIRITS 5 cl + Soft Drink 2.50 €

Cognac Courvoisier 7.25 €

*Amendes grillées, poires, cannelle
Elegant, vers fruit, eikenhouten achtergrond*

Bacardi White 6.25 €

Bacardi Oro 6.65 €

Vodka Eristoff 6.15 €

Amaretto Disaronno 6.65 €

Limoncello 5.15 €

Baileys Irish Cream 6.65 €

Smeets Jenever Extra 35° 6.15 €

Smeets Hasselt Kaffee 18° 5.15 €



Aperol Spritz 9.25 €

*Aperol, cava, eau pétillante
Aperol, cava, bruiswater*

Limoncello Spritz 9.25 €

*Limoncello, cava, eau pétillante
Limoncello, cava, bruiswater*

DRINKS

WHISKEY 5 cl

Four Roses

*Elégant, fruits frais, fût de chêne en finition
Elegant, vers fruit, eikenhouten achtergrond*

7.25 €

Talisker 10 Y

*De Talisker 10 Year Old a un gout typiquement terreux
De Talisker 10 Year Old heeft de typische licht getrufrokke*

11.25 €

Johnny Walker Black Label

*Un gout de vanille riche, fruit sec et fumé
De smaak kenmerkt zich door rijke vanille, gedroogde
vruchten en rokerigheid*

8.25 €



Gouden Carolus Single Malt

Découverte: Gouden Carolus Single Malt est un whisky
Belge raffiné a bases de résidu de la bière de Gouden
Carolus Triple. Des arômes fruités avec un goût de fût de
chêne et vanille. Une vraie découverte!

TIP: Gouden Carolus Single Malt is een verfijnde Belgische
whisky gedistilleerd uit het moutbeslag van het bier Gouden
Carolus Tripel. Een primeur voor België zijn de
handgeslagen, koperen stookketels, zogenaamde pot stills,
waarin het zuivere graanbeslag wordt gedistilleerd. De
subtiel aanwezige fruitaroma's worden mooi aangevuld met
toetsen van hout en vanille.

9.75 €

Dewars

Blended whiskey

6.75 €

Dalwhinnie 15 Y

*Whisky avec gout un peu fumé, poivre et terreux
Een rokerige whisky met een vleugje turf en een peperige
afdrank*

11.85 €

GIN 5 cl + Royal Bliss Tonic 3.00 €

Gin Bombay Sapphire

7.75 €

Bombay Bramble

*Bombay Bramble est une nouvelle expression
créative aux notes 100% naturelles de mûre et de
framboise.
Bombay Bramble is een nieuwe creatieve expressie
met 100% natuurlijke bramen- en frambozentonen.*

8.35 €



1836 Belgian Organic Gin

*Gin Belge à base de grain certifié de 11 fruits, carottes et
plantes.
Belgische topgin op basis van gecertificeerd biologisch
graan van maar liefst 11 vruchten, wortels en planten.*

8.95 €

The Botanist Gin

*Le Botanist Islay Dry Gin est un gin écossais élaboré à
partir de 22 plantes locales
The Botanist Islay Dry Gin is een Schotse gin die wordt
gemaakt van 22 lokale botanicals.*

10.85 €

Hendrick's Gin

*Gin Hendrick's est une combinaison de concombre
et de rose et un équilibre subtil de 11 autres
plantes.
Hendrick's Gin is een combinatie van komkommer
en roos en een subtiel balans van 11 andere
plantaardige ingrediënten.*

10.85 €

RHUM 5 cl + Soft Drink 2.50 €

Bacardi Spiced

5.50 €

Bacardi Gran Reserva 8 Anos

*BACARDÍ Reserva Ocho a été développée en 1862
et est l'une des plus anciennes réserves privées au
monde. Elle est restée exclusivement l'apanage de
la famille Bacardi pendant sept générations.
BACARDÍ Reserva Ocho werd ontwikkeld in 1862
en is één van de oudste privé rumblends wereld.*

8.50 €

Plantation Gran Reserve Rum

7.25 €

DRINKS

VIN ROUGE / RODE WIJN

		
Les Gîtes IGP Pays d'Oc Languedoc (FR): Grenache, Cinsault, Merlot et Cabernet-Sauvignon	4.85 €	22.00 €
Ortonesse Terre di Chieti, Puglia (IT): Sangoivese/Merlot <i>Fruits rouges avec touches de vanille</i> <i>Rode vruchten met lichte vanille toets.</i>	6.15 €	26.65 €
Grap-G Carrignan Vieilles Vignes (FR) 100 % Carignan <i>Bouche gourmande, tannins fins, fruits rouges</i> <i>Volle smaak, lichte tanines, rode vruchten</i>	6.65 €	26.65 €
Pierre Dupond, Beaujolais (FR): 60 % Gamay-40 % Syrah <i>Une surprise - Een ontdekking</i>	7.15 €	28.70 €
Château Saint Julian Bordeaux Supérieure (FR) Merlot - Cabernet S – Cabernet F <i>Vin BIO: 6 mois d'élevage en fût de chêne français.</i> <i>BIO wijn :6 maanden gerijpt op Franse eiken vaten.</i>	8.25 €	38.95 €
A l'ombre du Figuier (FR): Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Grenache , Carignan <i>Vin BIO, nez gourmand, souple, fruité.</i> <i>BIO wijn, volle neus, soepel, fruitig.</i>	9.15 €	40.95 €

VIN ROSE / ROSE WIJN

		
Les Gîtes IGP Pays d'Oc Languedoc: Grenache-Cinsault	4.85 €	22.00 €
Famille Perrin 'Lubéron rosé' <i>Si vous aimez les vins rosés faciles à boire, celui-ci s'accordera parfaitement aux apéritifs</i> <i>Als u van gemakkelijk drinkbare roséwijnen houdt, is deze perfect geschikt voor aperitieven</i>	6.40 €	29.20 €

DRINKS

VIN MOUSSEUX / MOUSERENDE WIJN



Cava Nuviana

6.10 €

29.20 €

Prosecco Bedin Rose

7.70 €

36.90 €

Champagne Gardet Chigny-les-Roses

12.35 €

65.75 €

VIN BLANC / WITTE WIJN



Les Gîtes IGP Pays d'Oc Langedoc: Chardonnay-Vermentino

4.85 €

22.00 €

Santa Carolina Estalar Chili: 100% Sauvignon Blanc

6.15 €

26.65 €

Bouche vive, fraîche avec des notes citronnées. Une note finale fraîche et élégante
Speelse smaak, fris met veel citrus. Een frisse en elegante afdrank

Luc Pirlet Chardonnay Reserve Pays d'oc : 100% Chardonnay

6.65 €

30.00 €

12 maanden houtrijping
12 mois élevage en fûts de chêne

Domaine de Rousset IGP Alpes De Haute Provence : 100 % Vermentino BIO

7.15 €

31.50 €

Neus van verse bloemen en rijp fruit
Nez de fleurs fraîches et fruits mûrs

CROQUES

DISPONIBLES JUSQU'À 17H / VERKRIJGBAAR TOT 17 UUR

Ajoutez une soupe aux tomates pour compléter votre lunch

p.p 2.50 €

Neem er een Tomatensoep bij als Lunch deal

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Croque Monsieur | 11.30 € |
| | <i>Jambon Chimay / fromage</i>
<i>Chimay ham / belegen kaas</i> | |
|  | Croque Bolognaise | 14.95 € |
| | <i>Jambon Chimay / Fromage / sauce bolognaise</i>
<i>Chimay ham / belegen kaas / bolognaise saus</i> | |
|  |  Croque Brie | 13.90 € |
| | <i>Brie / appel / honing / walnoot</i>
<i>Brie / pommes / miel / noix</i> | |
|  | Uitsmijter | 13.30 € |
| | <i>Jambon Chimay / fromage / œufs / concombres / laitue / tomates (sur une tranche de pain)</i>
<i>Chimay ham / belegen kaas / ei / komkommer / sla / tomaat</i> | |
|  | Croque Carpaccio | 15.45 € |
| | <i>Carpaccio de bœuf / fromage / mayonnaise à la truffe / roquette</i>
<i>Rundscarpaccio / belegen kaas / truffel mayonaise / rucola</i> | |

SOUPE/SOEP

- | | | |
|--|---|---------|
|  | Soupe tomates - Tomatensoep | 7.70 € |
| | <i>Croûtons / pain au levain / beurre de Rochefort</i>
<i>Croutons / zuurdesembrood / Rochefort boter</i> | |
| | Soupe aux pois de grand-mère - Oma's Erwtensoepp | 10.25 € |
| | <i>Saucisson fumé / croûtons / pain au levain / beurre de Rochefort</i>
<i>Rookworst / croutons / zuurdesembrood / Rochefort boter</i> | |

DÉCOUVERTE : Oma's Soep est une soupe fraîche selon la recette de grand-mère. En utilisant ses bénéfices pour avoir un impact social, Oma's Soep lutte contre la solitude chez les personnes âgées en Belgique et aux Pays-Bas..

TIP : Oma's Soep is een verse soep naar oma's recept. Door haar opbrengsten in te zetten voor sociale impact, bestrijdt Oma's Soep eenzaamheid onder ouderen in België & Nederland.

MENU DÎNER À 2 PLATS À PARTIR DE 2 PERSONNES

2- GANGEN DINER MENU VANAF 2 PERSONEN

P.P 29.95 €

- Entrées - Voorgerechten

Carpaccio de bœuf - Carpaccio van rundvlees

Croquette de fromage - Kaaskroket

Soupe tomate - Tomatensoep

- Choix plat principal - Keuze Hoofdgerecht:

Steak 160gr ou/of 220gr (+5€)

Filet de Bar - Zeebaarsfilet

Penne Burrata

*Choisir accompagnement : Croquettes, Frites, Riz ou Pâtes

*Te kiezen bijgerecht: Kroketten of Frieten of Pasta of Rijst

*Choisir sauces : Sauce au poivre, sauce provençale, sauce de champignons, sauce vin blanc

*Te kiezen sauzen: Pepersaus, Provençaalse saus, champignonsaus, wittewijnsaus

POKE BOWL

Saumon - Zalm 21.40 €

*Riz / saumon / germes de soja / haricots de soja / avocat / concombre / graines de sésame / radis / carotte / œuf
Rijst / zalm / sojascheuten / sojabonen / avocado / komkommer / sesamzaad / radijs / wortel / ei*

 Poulet - Kip 19.35 €

*Riz / poulet / germes de soja / haricots de soja / avocat / concombre / graines de sésame / radis / carotte / œuf
Rijst / kip / sojascheuten / sojabonen / avocado / komkommer / sesamzaad / radijs / wortel / ei*

 Veggie 15.25 €

*Riz / germes de soja / haricots de soja / avocat / concombre / graines de sésame / radis / carotte / œuf
Rijst / sojascheuten / sojabonen / avocado / komkommer / sesamzaad / radijs / wortel / ei*

SALADES

 Ceasar salade 22.00 €

*Poulet / vinaigrette Caesar / œufs / croutons / salade romaine / bacon
Kip / caeserdressing / ei / croutons / Romeinse sla / bacon*

  Salade fromage de chèvre - Salade geitenkaas 18.95 €

*Pommes / noix / fromage de chèvre
Appel / okkernoot / geitenkaas*

 Salade scampi 22.50 €

*Scampi / mange / concombre / croutons / soja / salade romaine / dressing yaourt
Scampi / mango / komkommer / broodcroutons / sojascheuten / romeinse sla / yoghurt dressing.*

ENTRÉES / VOORGERECHTEN

   Croquettes de fromage - Kaaskroketjes 14.40 €

 2 pièces Croquettes de moules curry rouge- 2 stuks mosselkroket rode curry 18,50 €

 Duo de croquettes de fromage et croquettes de moules - Duo kaas en mosselkroket 15,40 €

 Carpaccio de Boeuf Blanc Bleu - Carpaccio van Belgisch Rund 17.50 €

*Boeuf Blanc Bleu / parmesan / pignes de pin / rucola / huile d'olive
Wit-Blauw rundsvlees / parmezaan / pijnboompitten / rucola / olijfolie*

  Tartare de betteraves / Tartaar Rode Biet 15.40 €

*Fromage de chèvre / carottes / confiture de framboise / huile de citron
Geitenkaas / wortel / frambozen confituur / citroenolie*

PÂTES / PASTA

- Spaghetti Bolognaise 15.40 €
- ✓ Spaghetti sauce tomate et légumes grillés - Spaghetti Tomatensaus en gegerilde groeten 15.40 €
- Penne scampi 23.00 €
Scampi / tomate / mascarpone / courgette / aubergine
Scampi / tomaat / mascarpone / courgette / aubergine
- ✓ Penne Burrata 19.95 €
Tomates cerises / sauce tomate / burrata
Kerstomaat / tomatensaus / burrata

BURGERS

-  Gourmet burger Boeuf Blanc Bleu Belge avec frites Belges
Gourmet burger Wit Blauw met Belgische friet 19.60 €
Hamburger Blanc Bleu / mayonnaise au poivre / tomate / salade / cornichon
Hamburger wit-blauw / pepermayonnaise / tomaat / sla / augurk.
- Extra options comme topping / Extra opties zoals topping :**
Oignons croustillants + 0.50 €, bacon + 2.00 €, fromage + 1.50 €, mayonnaise aux truffes + 1.50 €
Crispy ui + 0.50 €, spek + 2.00 €, kaas + 1.50 €, truffelmayonnaise + 1.50€
-  Burger de poulet avec frites Belges - Kip burger met Belgische friet 19.60 €
Burger de poulet / salade de chou / salade / tomate / cornichon
Kipburger / koolsla / sla / tomaat / augurk
- ✓ Burger Veggie avec frites Belges / Vegetarische hamburger met Belgische friet 20.10 €
Burger de betterave / tomate / salade / concombre / avocat / vinaigrette yaourt-citron vert
Rode biet burger / tomaat / sla / komkommer / avocado / limoen-yoghurt dressing

PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES / KLASSIEKE HOOFGERECHTEN

 Vol au vent *	20.50 €
  Boulettes sauce liégeoise* - Balletjes in Luikse saus *	22.00 €
 Carbonnades de bœuf avec Rodenbach - *Stoofvlees met Rodenbach *	25.25 €
  Truite meunière – Forel Beurre /citron / persil Boter / citroen / peterselie	23.75 €
 Chicon gratin - Witloof Ham/Kaas	23.15 €
 3 pièces Croquette de Moules Curry Rouge* - 3 stuks Mosselkroket Rode Curry *	29.25 €
*Compris comme accompagnement : Croquettes ou Frites ou Riz ou Pâtes	
*Inclusief te kiezen bijgerecht: Kroketten of Frieten of Pasta of Rijst	
*Extra comme accompagnement : Purée	1.00 €
*Extra te kiezen bijgerecht: Puree	

Menu ENFANT à 2 plats / KIDS 2-gangen menu

9.00 €

Choix entre soupe + plat principal ou plat principal + glace

Keuze uit Soep + Hoofdgerecht of Hoofdgerecht + ijsje

- Soupe de tomates - Tomatensoep
- Choix plat principal - Keuze Hoofdgerecht :
 - Spaghetti Bolognaise ou/of
 - Fricandelle / Nuggets Vegan / Saucisse grillée / Filet de poulet
Frikandel/ Vegan nuggets / Braadworst / Kipfilet
 - Frites / croquettes / purée / purée de carottes
Friet / Kroket / Puree / Wortelpuree
 - Concombres / Tomates / Carottes
Komkommer / Tomaat / Wortel
- Dessert : Boule de glace vanille avec décoration - bolletje vanille ijs met versiering

GRILL

Tous les plats de notre sélection de grillades sont servis avec une salade d'accompagnement.
D'autres accompagnements peuvent être sélectionnés séparément dans la rubrique "Accompagnements".

Alle gerechten uit onze grillselectie worden geserveerd met bijhorend slaatje.
Overige bijgerechten apart bij te kiezen onder "Bijgerechten".

🇧🇪 Steak Blanc Bleu Belge 160gr * - Belgische steak wit-blauw 160gr *	20.50 €
🇧🇪 Steak Blanc Bleu Belge 200gr *- Belgische steak wit-blauw 200gr *	24.50 €
🇧🇪 Mixed Grill : Entrecôte – Kip belle flamande - Chipolata *	31.00 €
🇧🇪 Filet de poulet D'Ardenne * - Kip D'Ardenne*	21.00 €
Brochette de scampis avec tzatziki (9pc) - * Scampi brochette met tzatziki (9st) *	24.10 €
✓ Steak de chou-fleur avec patate douce, tomates cerises et brocoli * Bloemkoolsteak met Zoete aardappel, kerstomaat & broccoli *	21.00 €

* Compris comme accompagnement : Croquettes ou Frites ou Riz ou Pâtes

* Inclusief te kiezen bijgerecht: Kroketten of Frieten of Pasta of Rijst

* Extra comme accompagnement : Purée 1.00 €

* Extra te kiezen bijgerecht : Puree

Sauces - Sauzen : 3.00 €

Sauce au poivre, sauce provençale, champignon, sauce vin blanc
Peppersaus, Provençaalse saus, champignon, wittewijnsaus

PIZZAS

✓ Margherita	13.00 €
Mozzarella / tomate	
Mozzarella / Tomaat	
Pizza prosciuto & funghi	15.00 €
Mozzarella / tomate / jambon cuit  / champignons	
Mozzarella / tomaat / gekookte ham  / champignons	
Pizza salami piquant	17.00 €
Mozzarella / tomate / salami piquant	
Mozzarella / tomaat / pikante salami	
Pizza scampi	23.00 €
Mozzarella / tomate / scampi / parmesan / basilic	
Mozzarella / tomaat / scampi / Parmezaan / basilicum	
✓ Pizza 4 fromages - kazen	20.00 €
Mozzarella / parmesan / gorgonzola dolce / Maredsous 	
Mozzarella / parmezaan / Gorgonzola dolce / Maredsous	
✓ Pizza Veggie	17.00 €
Mozzarella / tomate / courgette / aubergine / tomates cerises	
Mozzarella / tomaat / courgette / aubergine / kerstomaat	
Pizza del chef	23.00 €
Mozzarella / tomate / mozzarella de bufflonne / roquette / jambon / tomates cerises / organ	
Mozzarella / tomaat / buffelmozzarella / rucola / ham / kerstomaat / oregano	

DESSERTS / DESSERTEN

Crème brûlée 7.75 €

 Moelleux au chocolat avec glace Cuberdon - Chocolade moelleux met Cuberdon ijs 11.85 €

Moelleux au chocolat, glace Cuberdon, coulis de fruits rouges

Chocolade mouleux, Cuberdon ijs, rode vruchtencoulis

Découverte : Un Cuberdon, également connu sous le nom de neuzeke, tsoepke, tjoepke, Gentse neus ou topneus, est un bonbon Belge de Flandre orientale en forme de cône qui ressemble à un nez. En Belgique, ce bonbon est également connu sous le nom de chapeau de curé. Il a souvent une couleur violacée, une largeur d'environ 2,5 cm et un poids de 10 à 18 grammes.

Tip : Een Cuberdon, ook bekend als neuzeke, tsoepke, tjoepke, Gentse neus of topneus, is een kegelvormig Belgisch snoepje uit Oost-Vlaanderen dat qua vorm veel weg heeft van een neus. In het Belgisch Frans is dit snoepgoed ook bekend als chapeau de curé ("pastoorshoed"). Vaak heeft het een paarsachtige kleur, een breedte van ongeveer 2,5 cm en een gewicht van 10 tot 18 gram. De buitenkant is hard maar de inhoud is gelatineus.

 Gaufre de Liège - Luikse Wafel 9.80 €

Glace cannelle / caramel au beurre salé / pomme / chocolat croustillant

Kaneelijs / gezouten karamel / appel / krokante chocolade

Mousse au chocolat - Chocolademousse 8.75 €

Churros à la sauce au chocolat belge - Churros met Belgische Chocoladesaus 7,75 €

Gâteau / Cake

Crazy Carrot Cake

7.75 €

Gâteau aéré rempli de carottes fraîches râpées et de noix de pécan combinées à du fromage à la crème crémeux. De plus, il possède une structure à trois couches. Fou délicieux!

Luchtige cake boordevol verse geraspte wortel en pecannoten gecombineerd met romige cream cheese. Bovendien drie laags opgebouwd. Crazy yummy!

Bombastic Brownie Cake

7.75 €

Ce gâteau a tout pour plaire : tendance, beau look et goût délicieux. Base de brownie crémeuse garnie de caramel millionnaire, de cubes de brownie, de noix de pécan croquantes et de morceaux de chocolat. C'est explosif ? Pas vrai?

Deze taart heeft het allemaal, trendy, mooie looks en heerlijke smaak. Smeuïge browniebodem afgetopt met millionairskaramel, browniecubes, knapperige pecannoten en chocoladestukjes. Bombastic it is? Right?

Passion Pop Pie

7.75 €

Gâteau "Passion Pop" coloré et tendance ! Étages de gâteau au citron et violet avec un fromage à la crème exotique à la vanille. Une association alléchante, unique et particulièrement savoureuse. Osez-vous ?

Kleurrijke en trendy "Passion Pop" taart! Layers van lemon en purplecake met een exotische vanille cream cheese. Een verleidelijke, unieke en bijzonder smakelijke combinatie. Do you dare?

Rebellious Red Velvet

7.75 €

Gâteau de velours rouge avec pas moins de trois couches de gâteau aéré et surmonté d'un fromage à la crème crémeux à base de vanille bourbon. Rebellement bon !

Red velvet taart met maar liefst drie lagen luchtige cake en afgetopt met een romige cream cheese gemaakt van bourbon vanille. Rebelliously Gooood!

Café et gâteau - Koffie met Gebak

9.25 €

Consultez la page Gâteaux pour notre - Kijk op de Cake pagina voor onze selectie



CARTE DE GLACES ARTISANALES / AMBACHTELIJKE IJSKAART

Dame Blanche avec chocolat Belge - Dame Blanche met Belgische chocoladesaus	9.25 €
Coupe Brésilienne	9.25 €
Coupe banana split <i>Glace vanille / banane / sauce au chocolat</i> <i>Vanilleijs / banaan / chocoladesaus</i>	10.25 €
Sorbet avec cerise et passion-poire Williams	
Sorbet met kersen en passievrucht-peer Williams	9.75 €



KIDS

Coupe 1 boule de glace - Coupe 1 Bol ijs	2.50 €
Coupe 2 boules de glace - Coupe 2 bollen ijs	4.00 €
Toppings supplémentaires - Extra toppings (<i>granulés de chocolat / Disco dip</i>)	0,50 €
Crème fraîche - Slagroom	1,50 €
Sauce au chocolat - Chocoladesaus	2,00 €

* Saveurs au choix: Vanille / Chocolat / Fraises / Moka

* Te kiezen smaken: Vanille / Chocolade / Aardbeien / Mokka

 **Découverte:** "Ijstijd - L'O & Hug'O" est une entreprise pour laquelle la qualité 100% et une garantie de qualité constante sont essentielles. C'est le cas depuis 1996. En 2016, Ijstijd a reçu le label "Handmade In Belgium" décerné par UNIZO. Avec le label d'authenticité HANDMADE IN BELGIUM, UNIZO reconnaît les fabricants de produits authentiques et artisanaux de qualité.

 **TIP:** "Ijstijd - L'O & Hug'O" is een firma voor wie 100% kwaliteit en constante kwaliteitsgarantie van essentieel belang is. Dit al sinds 1996. In 2016 ontving Ijstijd het "Handmade In Belgium"-label uitgereikt door UNIZO. Met het authenticiteitslabel HANDMADE IN BELGIUM erkent UNIZO de makers van authentieke en ambachtelijke kwaliteitsproducten.