



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, et les vendredis et samedis jusqu'à 21 h 30.

1 table = 1 addition

PAIN

Croque-monsieur (<i>avec jambon Breydel</i>)	10.00
Croque-madame	12.00
Croque Hawaï	12.00
Croque bolognaise	16.00
Croque vidée	16.00
<hr/>	
Sauce supplémentaire (<i>mayonnaise/ketchup/cocktail/moutarde/aigre-douce</i>)	1.00

SOUPES

Soupe (<i>de saison</i>)	7.00
Crème de tomates avec boulettes de viande	7.00
Supplément de pain (par personne)	2.00

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf (<i>roquette - câpres - parmesan</i>)	17.00
Vitello tonnato	18.00
Saumon fumé d'Écosse et oignons rouges	17.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	16.00
🍃 Salade caprese (<i>tomates - mozzarella</i>)	16.00
🍃 Croquettes au fromage (2)	13.50
Croquettes aux crevettes (2)	18.00

TAPAS

🍃 Olives marinées	7.00
🍃 Pains à l'ail (<i>6 pce</i>)	9.00
Assortiment d'amuse-bouche frits (<i>12 pce</i>)	13.00
🍃 Bruschetta tomate-mozzarella	12.00
🍃 Calamars (<i>frits</i>)	11.00
Boulettes de viande (<i>frites, 8 pce</i>)	11.00
Assiette mixte de fromage, charcuterie et olives	15.00

ENFANTS

Fish & Chips	15.00
Ribs	14.00
Blancs de poulet et compote de pommes	16.00
Saucisse au curry	11.00
Spaghetti bolognaise	11.00
Vol-au-vent	14.00
Glace vanille avec chocolat Callebaut fondu	5.50
Glace surprise	6.00
Kidibul (<i>75 cl - pomme/fraise</i>)	9.50

SALADES

César (<i>poulet grillé - anchois - œuf - câpres - oignon rouge - croûtons - parmesan</i>)	22.00
Athènes (<i>dés de feta - calamars - olives marinées - vinaigrette tzatziki</i>)	21.00
Dijon (<i>4 scampis frits - lardons - poulet - vinaigrette moutarde</i>)	22.00
🍃 Brie	19.00
Maison (<i>saumon fumé - 4 scampis - crevettes</i>)	25.00
Normandie (<i>fromage de chèvre - lardons - pommes - noix - vinaigrette au sirop</i>)	22.50

PÂTES

Tagliatelle della foresta (<i>champignons des bois - lard cuit - crème</i>)	19.00
🍃 Tagliatelle genuese (<i>pesto - pignons de pin - parmesan</i>)	18.00
Lasagne bolognaise	18.00
Spaghetti bolognaise - parmesan frais	16.00
🍃 Spaghetti all' arabiata (<i>tomate - oignon - basilic frais - piments forts</i>)	17.00

POISSONS

Filet de cabillaud - vin blanc - légumes chauds - sauce au beurre blanc	30.00
Saumon cuit sur peau - légumes chauds - sauce mousseline à l'aneth	27.90
Scampis - salade - vinaigrette au yaourt	26.00
Fish & Chips	25.00
Scampis au beurre aux fines herbes (<i>8 pce</i>)	26.00
Scampis du Chef - curry - noix de coco - gingembre - coriandre (<i>8 pce</i>)	27.00

VIANDES

Carbonnades de bœuf maison à la Leffe - salade	22.50
Spare-ribs marinés - salade - sauce aigre-douce	23.50
Steak - salade	24.00
Filet pur - légumes chauds	37.00
Mix de brochettes (<i>poulet - bœuf - porc</i>) - salade	26.00
Blanc de poulet - salade	22.00
Brochette de filet de porc - salade	23.00
Vol-au-vent - salade	22.00
Burger - steak holstein - pancetta - cheddar - oignon rouge - poivre noir	22.50
Tagliata di manzo - roquette - parmesan - tomates séchées - vinaigre balsamique	30.00

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Frites	3.00
Croquettes	3.00
Pâtes à l'huile d'olive	3.00
Purée	3.00
Gratin dauphinois	4.00
Pommes de terre grenaille <i>(au romarin)</i>	4.00
<hr/>	
Sauce au poivre	3.50
Sauce aux champignons	3.50
Béarnaise	3.50
Provençale	3.50
<hr/>	
Beurre aux fines herbes	3.50
Supplément de salade	4.00
Supplément de légumes chauds	5.00

DESSERTS

Assortiment de mignardises	13.00
Tiramisu aux spéculoos	9.50
Mousse au chocolat	9.50
Crème brûlée	9.50
Tarte aux pommes et glace à la cannelle	9.50
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	10.50
Salade de fruits	9.50
Dame blanche	8.90
Coupe vanille	8.50
Coupe brésilienne	8.90
Glace à la vanille et fruits frais	10.00

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

Crêpes <i>(sirop/sucre/confiture/Nutella)</i>	7.00
Crêpes avec glace et chocolat fondu	9.00
Crêpes avec fruits frais	9.50
<hr/>	
Supplément boule de glace vanille	2.00
Supplément crème fraîche	1.00

SOFTS

Chaudfontaine pétillante 0,25 l	3.20
Chaudfontaine plate 0,25 l	3.20
Chaudfontaine pétillante 1 l	11.00
Chaudfontaine plate 1 l	11.00
Vittel 50 cl	7.00
San Pellegrino 50 cl	7.00
Coca-Cola	3.20
Coca-Cola Zero	3.20
Fanta Orange	3.20
Sprite	3.20
Royal Bliss Tonic	3.40
Royal Bliss Agrumes	3.40
Royal Bliss Pink	3.40
Tönissteiner Citron	3.90
Tönissteiner Orange	3.90
Tönissteiner Multifruits	3.90
Tönissteiner Naranja	3.90
Ice Tea Original	3.50
Ice Tea Green	3.50
Ice Tea ZERO	3.50
Schweppes	3.50
Gini	3.50
Orangina	3.50
Appletiser	3.50
Almdudler	3.50
Minute Maid Orange	3.50
Minute Maid tomate	3.50
Minute Maid Pomme	3.50
Minute Maid Pomme Cerise	3.50
Minute Maid Pamplemousse Rose	3.50
Cécémel	3.50
Fristi	3.50

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25 cl	3.20
Stella Artois 33 cl	4.00
Stella Artois 50 cl	6.00
Leffe blonde 33 cl	4.50
Leffe brune 33 cl	4.50
De Koninck 25 cl	3.70
Tripel Karmeliet (8 %) 33 cl	4.90

BIÈRES EN BOUTEILLE 25 CL

Hoegaarden Rosée	3.60
Kriek Lindemans	3.60

BIÈRES DE LA RÉGION 33 CL

Ter Dolen blonde (6,1 %)	4.80
Ter Dolen Donker (7,1 %)	5.00
Ter Dolen Kriek (4,5 %)	5.00
Koolputter Zwart (10 %)	5.20
Koolputter Goud (blonde, 9,1 %)	5.20
Herkenrode Vesper (triple, 9 %)	5.20

TRAPPISTES

Westmalle Triple (9 %)	5.20
Westmalle Double (7 %)	5.00
Chimay Cinq cents (blanche, 8 %)	5.20
Chimay Grande réserve (bleue, 9 %)	5.50
Orval (6,2 %)	5.50

EXCLUSIVITÉS

Duvel (8,5 %)	5.20
Vedett Blond (5,2 %)	4.40
La Chouffe (blonde, 8 %)	5.20
Val Dieu (triple, 9 %)	5.00
St. Bernardus Abt 12 (10 %)	5.50
Triple d'Anvers (8 %)	5.50
Paix Dieu (10 %)	5.80
Wieze tripel (8,5 %)	5.50
Liefmans Goudenband (8 %)	5.50

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois 0,0 % 25 cl	3.40
Leffe 0,0 % (blonde/brune) 33 cl	4.30
Liefmans Fruitesse	4.30

APÉRITIFS

Apéritif de la maison « classic » (sur une base de jus d'orange)	9.50
Apéritif de la maison « woman's apero » (sur une base de prosecco et de Gancia)	10.00
Apéritif de la maison « men's apero » (sur une base de prosecco et de whisky)	10.00
Kir	6.50
Kir royal	7.90
Porto (blanc/rouge) 10 cl	6.50
Pineau des Charentes Bisquit 10 cl	8.00
Martini (bianco/rosso) 10 cl	6.50
Campari	6.50
Ricard	6.50
Gancia 10 cl	6.50
Pisang	6.50
Passoã	6.50

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino biondo	5.50
----------------	------

GIN

Beefeater London Dry	7.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry (47 %)	14.00
Mombasa club (41,5 %)	10.00
Mare (42,7 %)	12.00

TONICS

Fever-Tree Premium Indian	3.70
Fever-Tree Mediterranean	3.70
Fever-Tree Ginger beer	3.70
1724	4.20

BOISSONS CHAUDES

Café	3.20
Décaféiné	3.20
Espresso corto/ristretto	3.20
Espresso doppio	6.00
Caffè macchiato/caffè latte	3.80
Cappuccino à l'italienne (lait)	3.80
Cappuccino à la belge (crème)	3.80
Chocolat chaud (Cécémel)	4.00
Thé Lipton (camomille/vert/nature/lait/citron)	3.20
Thé menthe fraîche	4.50
Thé menthe fraîche avec de la cannelle	5.00
Café Deluxe (assortiment de mignardises – disponible jusqu'à la fermeture de la cuisine)	8.00

BOISSONS CHAUDES ET FORTES

Café d'Hasselt (genièvre)	9.00
Irish Coffee (whisky)	9.00
Caffè Italiano (amaretto)	9.00
Café Cuba (rhum)	9.00
Café Paal26 (Advocaat)	9.00
Coffee Dublin (Baileys)	9.00
Café français (cognac)	10.00
Café parisien (Grand Marnier)	10.00
Vin chaud	7.00

THÉS

English earl grey	5.00
Citronnelle	5.00
Anis et réglisse	5.00
Menthe et fraise	5.00
Églantier	5.00
Gingembre et curcuma	5.00

VINS BLANCS

Borgo Molino Ciari Pinot Grigio Italie	Bouteille	27.00
Veneto, 100 % pinot grigio	Verre	5.50
<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>	25 cl	9.70
	50 cl	18.10
Mondevin Chardonnay Pomerols	Bouteille	27.00
France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay	Verre	5.50
<i>La bouche est souple et agréable avec des notes de fruits blancs et de vanille. Ce vin accompagne parfaitement le saumon fumé, les poissons en sauce et les crustacés frits, ainsi que les viandes blanches et les fromages à pâte dure.</i>	25 cl	9.70
	50 cl	18.10
Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve	Bouteille	35.00
France, Languedoc-Roussillon, 100 % muscat	Verre	7.00
<i>Très surprenant en bouche : doux et sec à la fois, et qui termine par une légère amertume. Parfait pour accompagner les asperges et les plats de poisson, ou en apéritif.</i>	25 cl	12.00
	50 cl	24.00
Caballero de Olmedo Verdejo	Bouteille	30.00
Espagne, Rueda, 100 % verdejo		
<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>		
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve	Bouteille	42.00
France, Loire, 100 % sauvignon blanc		
<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>		
Genoels-Elderen Chardonnay Bleu	Bouteille	42.00
Belgique, Riemst, 100 % chardonnay		
<i>Un goût fruité et aromatique pour ce vin qui aura passé 12 mois sur lies (dont 50 % en cuves et 50 % en fûts). À boire en apéritif et avec des plats légers (comme les asperges).</i>		
Joseph Drouhin Meursault	Bouteille	80.00
France, Bourgogne, 100 % chardonnay		
<i>Un vin raffiné, apprécié dans le monde entier notamment pour sa belle couleur dorée et sa grande richesse aromatique. Idéal avec tous les poissons, plats de pâtes, fromages doux et à pâte molle, charcuteries, crustacés et poissons gras (comme le saumon ou le thon).</i>		

VIN ROSÉ

Mondevin Aurélie Trébuchon	Bouteille	27.00
France, Languedoc-Roussillon, 65 % cinsault, 35 % grenache	Verre	5.50
<i>Un rosé rafraîchissant qui accompagne à merveille les charcuteries, les crudités, les poissons et les fruits de mer.</i>	25 cl	9.70
	50 cl	18.10

VINS ROUGES

Mondevin Sangiovese Marche Monvin	Bouteille	27.00
Italie, Veneto, 100 % sangiovese	Verre	5.50
<i>Une robe rubis pour un vin rouge à la fois sec et fruité, en parfaite harmonie. Un vrai vin de table, aussi délicieux avec des entrées de viande que des fromages affinés.</i>	25 cl	9.70
	50 cl	18.10
Mondevin Syrah Jérôme Vic	Bouteille	27.00
France, Languedoc-Roussillon, 100 % syrah	Verre	5.50
<i>Un vin très expressif aux notes de fruits rouges et d'épices. Son caractère relevé et ses tanins s'accordent très bien avec les saucisses et les pâtés, le gigot d'agneau, le magret de canard, les viandes rouges et le petit gibier.</i>	25 cl	9.70
	50 cl	18.10
Cantele Primitivo	Bouteille	34.00
Italie, Puglia, 100 % primitivo		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		
Matsu El Recio	Bouteille	39.00
Espagne, Toro, 100 % tempranillo		
<i>Vieilli pendant 14 mois en fûts de chêne français, ce vin plein et soyeux aux notes minérales a une longue finale très agréable. Il se marie aux ragoûts, à l'agneau, au canard, aux légumes d'hiver ou aux viandes grillées.</i>		
Bricco Maiolica Barbera D'Alba	Bouteille	42.00
Italie, Piemonte, 100 % barbera		
<i>Un vin fin, délicat et très fruité, idéal avec les viandes grillées et les plats de pâtes.</i>		
Mastrojanni Brunello di Montalcino	Bouteille	65.00
Italie, Toscane, 100 % sangiovese		
<i>Ce vin à la couleur rouge rubis brillante et vibrante libère, en bouche, les tanins nobles du Sangiovese : à la fois serrés et imposants tout en étant veloutés et accompagnés d'une acidité croquante et d'une grande fraîcheur. À la clé ? Élégance et persistance. Idéal pour accompagner le gibier, l'agneau, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.</i>		

BULLES

Champagne Moët & Chandon, brut	Bouteille	70.00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	Bouteille	105.00
Champagne Mandois Brut Origine	Bouteille	50.00
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>		
Champagne Mandois Blanc de Blancs	Bouteille	60.00
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>		
Prosecco, Montelvini, Promosso, Spumante extra dry	Bouteille	34.00
	Verre	7.50

RHUM

Havana Club añejo 3 años	7.00
Havana Club añejo especial	7.50
Zacapa Centenario 23 Gran reserve	14.00

WHISKY

Chivas Regal 12 years blended Scotch whisky	10.00
Jack Daniel's Old american tennessee	8.00
Jameson Irish whiskey	8.00

COCKTAILS

Mojito Original (<i>rhum blanc - sucre de canne - menthe - citron vert - soda</i>)	11.00
Mojito « sweet » (<i>rhum blanc - sucre de canne - menthe - citron vert - soda - sirop de sucre</i>)	11.00
Cuba libre (<i>rhum brun - cola - citron vert</i>)	11.00
Tequila sunrise (<i>tequila - jus d'orange - grenadine</i>)	10.00
Aperol Spritz (<i>aperol - prosecco - eau pétillante</i>)	10.00
Dark 'n stormy (<i>rhum brun - ginger beer - citron vert</i>)	11.00

NEGRONI AMBASSADOR

Original (<i>campari - gin - martini rosso</i>)	11.00
De luxe (<i>campari - pinguino - monkey 47</i>)	15.00

DIGESTIFS

Cognac Martell vs	10.00
Calvados	8.00
Grand Marnier	9.00
Grappa	10.00
Limoncello (<i>maison</i>)	8.00
Amaretto Disaronno Original	8.00
Sambuca Molinari	8.50
Cointreau L'Esprit d'Orange	8.00
Baileys Irish Cream	8.00
Averna Amaro Siciliano	8.00
Smeets Extra	5.00