

GRANDS CAFÉS BOS

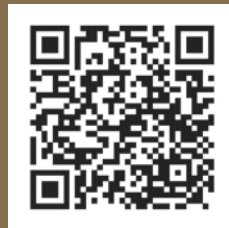
Duurzaamheid, milieubewustzijn, anti-verspilling, maatschappelijk verantwoord ondernemen ... voor de horecasector zijn dat geen loze woorden meer. Als horecagroep beseffen we dat dit ook voor ons anno 2024 niet meer weg te cijferen valt.

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. 4 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,
op vrijdag en zaterdag tot 21:30u.

1 tafel = 1 rekening

WIFICODE

FRANCAIS

ENGLISH

paal26**



BROOD (tot 17u op zaterdag, zon- en feestdagen)

Croque monsieur (met Breydel ham)	12.00
Croque madame	13.00
Croque Hawaiï	14.00
Croque bolognaise	16.00
Croque videe	16.00
<hr/>	
Extra saus (mayonaise / ketchup / cocktail / mosterd / zoetzuur)	1.50

SOEP

Soep (seizoen)	7.00
Tomatenroomsoep met balletjes	7.00
Extra brood (per persoon)	2.00

STARTER

Carpaccio runds (rucola - kappers - parmezaan)	17.50
Vitello tonnato	18.50
Schotse gerookte zalm - rode ajuin	17.00
Duo van kaas- en garnaalkroket	17.00
 Salade caprese (tomaat - mozzarella)	16.00
 Kaaskroket (2)	15.00
Garnaalkroket (2)	18.00

TAPAS

 Gemarineerde olijven	7.00
 Lookbroodjes (6 st.)	9.00
Assortiment gefrituurde hapjes (12 st.)	14.90
 Bruschetta mozzarella-tomaat	12.00
 Calamares (gefrituurd)	12.90
Bitterballen (gefrituurd, 8 st.)	12.00
Assortiment kazen, salami & olijven	15.00




PUBERS

Fish & Chips	15.00
Ribbekes	14.50
Kipfilet en appelmoes	16.00
Curryworst	11.50
Spaghetti bolognaise	13.00
Koninginnehapje	14.50
Vanille-ijsje met callebaut chocoladesaus	6.50
Verrassingsijsje	6.50
Kidibul (75cl - appel / aardbeien)	12.00

SALADE

Caesar (gegrilde kip - ansjovis - ei - kappers - rode ui - croutons - parmezaan)	23.50
Athene (fetablokjes - inktvisringen - gemarineerde olijfjes - tzatziki dressing)	23.50
Dijon (gebakken scampi's 4 st. - spekreepjes - kip - mosterddressing)	24.00
 Brie	22.00
Maison (gerookte zalm - scampi's 5 st.)	25.50
Normandië (geitenkaas - spekreepjes - appel - walnoten - siroop dressing)	23.90
Scampi	27.00

PASTA

Tagliatelle 'della foresta' (boschampignons - gebakken spek - roomsaus)	19.90
 Tagliatelle genuese (pesto - pijnboompitten - parmezaan)	18.90
Lasagne bolognaise	18.90
Spaghetti bolognaise - verse parmezaan	16.90
 Spaghetti all' arabiata (tomaat - ui - verse basilicum - pikante chili pepers)	17.90
 Tortellini ricotta - spinazie	18.90

VIS

Kabeljauwhaasje - witte wijn - warme groentjes - beurre blanc saus	32.50
Op vel gebakken zalm - warme groentjes - dille mousseline saus	29.50
Fish & Chips	24.50
Scampi kruidenboter (8 st.)	27.00
Scampi 'Chef' - curry - kokos - gember - koriander (8 st.)	28.00

VLEES

Huisbereid stoofvlees leffe - salade	24.00
Gemarineerde spare-ribs - salade - zoetzure saus	25.50
Steak - salade	26.50
Filet pure - warme groenten	36.00
Brochette mixed (<i>kip - runds - varken</i>) - salade	26.50
Kipfilet - salade	24.00
Brochette varkenshaasje - salade	24.50
Koninginnehapje - salade	24.00
Burger - steak 'holstein' - panchetta - cheddar - rode ui - black pepper	24.00
Tagliata di manzo - rucola - parmezaan - zongedroogde tomaat - balsamico	32.00

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

SAUZEN EN SUPPLEMENTEN

Friet	3.50
Paal26 Gras	4.00
Kroketten	3.50
Pasta olijfolie	3.50
Puree	3.50
Gegratineerde aardappel	4.50
Krielaardappelen (<i>gebakken met rozemarijn</i>)	4.50
Peperroom	3.50
Champignonroom	3.50
Béarnaise	3.50
Provençaal	3.50
Kruidenboter	3.50
Extra salade	5.00
Extra warme groenten	5.00

DESSERT

Waaier - zoetigheden	14.00
Tiramisu - speculaas	12.00
Chocolademousse	11.00
Crème brûlée	11.50
Appeltaartje - kaneel ijs	12.50
Moelleux - chocolade - vanille-ijs	12.80
Vers fruit	10.00
Dame blanche	9.50
Coupe vanille	8.50
Coupe brésilienne	9.50
Vanille-ijs - vers fruit	12.00

PANNENKOEKEN *(tussen 14u30 tot 17u00)*

Pannenkoeken (siroop / suiker / confituur / nutella)	7.00
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus	9.00
Pannenkoeken met vers fruit	10.00
Supplement bol vanille-ijs	2.50
Supplement slagroom	2.00

FRISDRANKEN

Chaudfontaine bruis 0,25 l	3.20
Chaudfontaine plat 0,25 l	3.20
Chaudfontaine bruis 1 l	11.00
Chaudfontaine plat 1 l	11.00
Aqua Panna 50 cl	7.50
San Pellegrino 50 cl	7.50
Coca Cola	3.30
Coca Cola zero	3.30
Fanta	3.30
Sprite	3.30
Royal Bliss tonic	3.50
Royal Bliss agrum	3.50
Royal Bliss pink	3.50
Tönissteiner citroen	4.00
Tönissteiner orange	4.00
Tönissteiner vruchtenkorf	4.00
Ice Tea original	3.60
Ice Tea green	3.60
Ice Tea zero	3.60
Schweppes soda	3.60
Gini	3.60
Orangina	3.60
Appletise	3.60
Minute Maid orange	3.60
Minute Maid tomaat	3.60
Minute Maid appel	3.60
Minute Maid appelkers	3.60
Minute Maid roze pompelmoes	3.60
Cécémel	3.70
Fristi	3.70
Fever-tree premium indian	4.00
Fever-tree mediterranean	4.00
Fever-tree ginger beer	4.00

BIEREN VAN 'T VAT

Stella Artois 25 cl	3.30
Stella Artois 33 cl	4.00
Stella Artois 50 cl	6.00
Leffe blond 33 cl	4.30
Leffe bruin 33 cl	4.30
De koninck 25 cl	3.70
Karmeliet - alc. 8% vol. 33 cl	4.90

BIEREN OP FLES 25 CL

Hoegaarden rosé	3.70
Lindemans kriek	3.90

BIEREN VAN DE STREEK 33 CL

Ter dolen blond - alc. 6.1% vol.	4.80
Ter dolen donker - alc. 7.1% vol.	5.00
Ter dolen kriek - alc. 4.5% vol.	5.00
Koolputter zwart - alc. 10% vol.	5.20
Koolputter goud blond - alc. 9.1% vol.	5.20

TRAPPIST

Westmalle tripel - alc. 9% vol.	5.30
Westmalle dubbel - alc. 7% vol.	5.30
Chimay cinq cents - alc. 8% vol. (<i>wit</i>)	5.60
Chimay grande réserve - alc. 9% vol. (<i>blauw</i>)	6.00
Orval - alc. 6.2% vol.	5.60

EXCLUSIEF

Duvel - alc. 8.5% vol.	5.30
Vedett blond - alc. 5.2% vol.	4.50
La chouffe blond - alc. 8% vol.	5.30
St. bernardus abt 12 - alc. 10% vol.	5.40
Triple d'anvers - alc. 8% vol.	5.50
Paix dieu - alc. 10% vol.	5.90
Wieze tripel - alc. 8.5% vol.	5.60
Liefmans goudenband geblend - alc. 8% vol.	5.60
Triple Kanunnik - alc. 8.5% vol.	4.80

BIEREN ALCOHOL-ARM

Stella Artois 0,0% 25 cl	3.40
Leffe 0,0% (<i>blond / donker</i>) 33 cl	4.20
Liefmans fruitesse	4.60

APERRO

Maison 'classic' (<i>op basis van sinaasappelsap</i>)	10.00
Maison 'woman's apero' (<i>op basis van prosecco & gancia</i>)	10.50
Maison 'men's apero' (<i>op basis van prosecco & whiskey</i>)	10.50
Kirr	7.00
Kirr royal	8.50
Porto (<i>wit / rood</i>) 10 cl	7.00
Pineau des charentes bisquit 10 cl	7.00
Martini (<i>bianco / rosso</i>) 10 cl	7.00
Campari	7.20
Ricard	7.00
Gancia 10 cl	7.00
Pisang	7.20
Passoã	7.20

APERRO ZONDER ALCOHOL

Crodino biondo	6.00
Crodino rosso	6.00

GIN

Beefeater london dry	7.50
Monkey 47 schwarzwald dry (<i>alc. 47% vol.</i>)	14.50
Mombasa club (<i>alc. 41.5% vol.</i>)	10.50
Mare (<i>alc. 42.7% vol.</i>)	12.50
Double You Gin	13.00

WARM

Koffie	3.30
Decafeïne	3.30
Espresso corto / ristretto	3.30
Espresso doppio	6.50
Caffè macchiato / caffè latte	3.90
Cappuccino italiaans (<i>melk</i>)	3.90
Cappuccino belgisch (<i>slagroom</i>)	4.10
Warme choco (<i>cécémel</i>)	4.10
Lipton thee (<i>kamille / green / natuur / melk / citroen</i>)	3.30
Verse gemberthee	4.70
Verse muntthee	4.70
Verse muntthee met kaneel	5.20
Café Deluxe (<i>palet van zoetigheden - verkrijgbaar tot sluiting keuken</i>)	9.20

WARM STERK

Hasseltse Koffie (<i>jenever</i>)	9.00
Irish Coffee (<i>whisky</i>)	9.00
Caffè Italiano (<i>amaretto</i>)	9.00
Café Cuba (<i>rhum</i>)	9.00
Koffie Paal26 (<i>advocaat</i>)	9.00
Coffee Dublin (<i>bailey's</i>)	9.00
Café Français (<i>cognac</i>)	10.00
Café Paris (<i>grand marnier</i>)	10.00
Glühwein	7.00

TEA `UP!

English earl grey	5.00
Steranijs zoethout	5.00
Aardbei munt	5.00
Rozenbottel	5.00

WITTE WIJNEN

Borgo Molino Ciari Pinot Grigio	Fles	33.00
Italië, Veneto, 100% Pinot Grigio	Glas	7.00
<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>	25 cl	11.00
	50 cl	22.00
Mondevin Chardonnay Pomerols	Fles	30.00
Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 100% Chardonnay	Glas	6.00
<i>Soepel en aangenaam in de mond met tonen van wit fruit en vanille. Deze wijn past perfect bij gerookte zalm, vis in saus en gebakken schelpdieren, maar ook bij wit vlees of bij harde beleggen kazen.</i>	25 cl	10.50
	50 cl	21.00
Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve	Fles	38.00
Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 100% Muscat	Glas	7.50
<i>In de mond zeer verrassend met een zoet aroma maar toch droog met een klein bittertje in de afdronk. Perfect te combineren met asperges, visgerechten en ook ideaal als aperitief.</i>	25 cl	13.00
	50 cl	25.50
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>		
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>		
Genoels-Elderen Chardonnay Blauw	Fles	41.00
België, Riemst, 100% Chardonnay		
<i>Fruiting en aromatisch van smaak. 12 maanden sur lies waarvan 50% in cuves en 50% op hout. Te drinken als aperitief en bij lichte gerechten (zoals asperges).</i>		
Joseph Drouhin Meursault	Fles	80.00
Frankrijk, Bourgogne, 100% Chardonnay		
<i>Een verfijnde wijn, die over de hele wereld wordt gewaardeerd. Een mooie gouden kleur, een mooie aromatische rijkdom. Drink hem bij allerlei visgerechten, pasta, milde en zachte kazen, charcuterie, schaaldieren en rijke vis (zoals zalm en tonijn).</i>		

ROSÉ WIJNEN

Mondevin Aurélie Trébuchon	Fles	30.00
Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 65% Cinsault, 35% Grenach	Glas	6.00
<i>Een verfrissende rosé die heerlijk is bij gezouten vlees, rauwe groenten, vis en zeevruchten.</i>	25 cl	10.50
	50 cl	21.00
UP Ultimate Provence Rosé	Fles	45.00
Frankrijk, Provence, 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle	Glas	8.50
<i>Niet enkel de fles is super, ook de inhoud kan tellen. Combineer deze wijn best met zeevruchten, salades, pasta en goed gezelschap!</i>	25 cl	15.00
	50 cl	30.00

RODE WIJNEN

Mondevin Sangiovese Marche Monvin Italië, Veneto, 100% Sangiovese	Fles	33.00
<i>Robijnrode kleur. Droge rode wijn die tegelijk ook erg sappig is, perfect in harmonie. Een echte maaltijdwijn, ook lekker bij voorgerechten met vlees en rijpe kazen.</i>	Glas	7.00
	25 cl	11.00
	50 cl	22.00
Mondevin Syrah Jérôme Vic Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 100% Syrah	Fles	30.00
<i>Zeer expressieve wijn met tonen van rode vruchten en specerijen. Het kruidige karakter en de tannines past zeer goed bij worsten en patés, lamsbout, eendenborst, rood vlees en klein wild.</i>	Glas	6.00
	25 cl	10.50
	50 cl	21.00
San Marzano Vintage 'F' Italië, Puglia, 100% Negro Amaro	Fles	45.00
<i>Prachtige volle wijn met zeer vriendelijke tannines, vol en boordevol rijp fruit.</i>		
Matsu El Recio Spanje, Toro, 100% Tempranillo	Fles	41.00
<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>		
Bricco Maiolica Barbera D'Alba Italië, Piemonte, 100% Barbera	Fles	44.00
<i>Een fijne, delicate en zeer fruitige wijn die goed past bij gegrild vlees en pastagerechten.</i>		
Mastrojanni Brunello di Montalcino Italië, Toscane, 100% Sangiovese	Fles	68.00
<i>Een heldere en levendige robijnrode kleur. In de mond zijn de edele tannines van de Sangiovese strak en imposant maar ook fluweelachtig, vergezeld van een sappige zuurtegraad en frisheid die elegantie en een lange persistentie geven. Ideaal bij wild, lamsvlees, gegrild rood vlees en oude kazen.</i>		

BUBBELS

Champagne Moët & Chandon, brut	Fles	70.00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	Fles	105.00
Champagne Mandois Brut Origine Frankrijk, Champagne, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir	Fles	55.00
<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>		
Champagne Mandois Blanc de Blancs Frankrijk, Champagne, 100% Chardonnay	Fles	65.00
<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>		
Prosecco, Montelvini, Promosso, Spumante extra dry	Fles	39.00
	Glas	8.00

RHUM

Havana club añejo 3 años	7.00
Havana club añejo especial	7.50
Zacapa centenario 23 gran reserve	15.00
Omerta rum	9.00

WHISKY

Chivas regal 12 years blended Scotch whisky	10.50
Jack Daniel's old american tennessee	8.50
Jameson Irish whiskey	8.50

COCKTAILS

Mojito 'original' (witte rum - rietsuiker - munt - limoen - soda)	11.50
Mojito 'sweet' (witte rum - rietsuiker - munt - limoen - soda - suikersiroop)	11.50
Cuba libre (donkere rum - cola - limoen)	11.50
Tequila sunrise (tequila - sinaasappelsap - grenadine)	10.50
Aperol spritz (aperol - prosecco - bruis water)	10.50
Dark 'n stormy (bruine rum - gemberbeer - limoen)	11.50

NEGRONI AMBASSADOR

Original (campari - gin - martini rosso)	11.50
De luxe (campari - pinguino - monkey 47)	15.50

SPIRITS/DIGESTIEF

Cognac Martell vs	10.50
Calvados	8.50
Grand marnier	9.50
Grappa	10.50
Limoncello (huisgemaakt)	8.50
Amaretto di saronno originale	8.50
Sambuca molinari	9.00
Cointreau l'esprit d'orange	8.50
Bailey's irish cream	8.50
Averna amaro siciliano	8.50
Absolut Vodka	7.50
Extra Smeets	5.50