

# FORÊT GRAND CAFÉS

Durabilité, souci de l'environnement, lutte contre le gaspillage, responsabilité sociale des entreprises... Ces concepts ont désormais pris tout leur sens dans le secteur de l'horeca. Notre groupe hôtelier a bien conscience qu'on ne peut plus en faire abstraction en 2024.

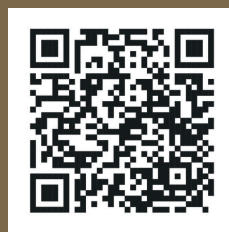
Nous nous efforçons quotidiennement d'économiser l'énergie, de réduire nos déchets, de limiter l'usage du plastique et de mieux organiser le tri et le recyclage. Il y a de plus en plus de conteneurs différents à l'arrière de la cuisine : nous trions au maximum. Nous privilégions les produits locaux et de saison, afin que la chaîne alimentaire soit la plus courte possible. Quand nous devons acheter de nouveaux appareils et des machines neuves, nous accordons une importance toute particulière aux labels d'économie d'énergie et d'eau.

Mais nous voulons aller encore plus loin et faire un geste en plus. Dans le cadre du pacte vert pour l'Europe (= la neutralité climatique à l'horizon 2050 et la plantation de 3 milliards d'arbres supplémentaires d'ici 2030), nous avons décidé de planter une forêt Grands Cafés, et ce, sur nos terres.

Nous comptons planter 1 000 arbres par an sur une période de 5 ans dans le village de Grune, en province de Luxembourg.

De quoi épargner 875 tonnes de CO2 à long terme !

Nous pourrions même dépasser cet objectif... avec l'aide de nos clients. En voilà une bonne nouvelle ! Envie de nous donner un coup de pouce ? Pour seulement 6,99 euros, nous planterons votre arbre dans notre forêt : un arbre bien réel, sur un terrain bien réel en Belgique.



## POUR LES GROUPES DE 10 PERSONNES OU PLUS, NOUS DEMANDONS DE CHOISIR MAXIMUM 3 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

## PAIN

Croque-monsieur ( <i>avec jambon Breydel</i> )	12.00
Croque-madame	13.00
Croque Hawaï	14.00
Croque bolognaise	16.00
Croque vidée	16.00
<hr/>	
Sauce supplémentaire ( <i>mayonnaise/ketchup/cocktail/moutarde/aigre-douce</i> )	1.50

## 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> )	17.50
Vitello tonnato	18.50
Saumon fumé d'Écosse et oignons rouges	17.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	17.00
🍃 Salade caprese ( <i>tomates - mozzarella</i> )	16.00
🍃 Croquettes au fromage (2)	15.00
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> )	14.90
🍃 Bruschetta tomate-mozzarella	12.00
🍃 Calamars ( <i>frits</i> )	12.90
Boulettes de viande ( <i>frites, 8 pce</i> )	12.00
Assiette mixte de fromage, charcuterie et olives	15.00




## ENFANTS

Fish & Chips	15.00
Ribs	14.50
Blancs de poulet et compote de pommes	16.00
Saucisse au curry	11.50
Spaghetti bolognaise	13.00
Vol-au-vent	14.50
Glace vanille avec chocolat Callebaut fondu	6.50
Glace surprise	6.50
Kidibul (75 cl - pomme/fraise)	12.00

## SALADES

César (poulet grillé - anchois - œuf - câpres - oignon rouge - croûtons - parmesan)	23.50
Athènes (dés de feta - calamars - olives marinées - vinaigrette tzatziki)	23.50
Dijon (4 scampis frits - lardons - poulet - vinaigrette moutarde)	24.00
 Brie	22.00
Maison (saumon fumé - 4 scampis - crevettes)	25.50
Normandie (fromage de chèvre - lardons - pommes - noix - vinaigrette au sirop)	23.90
Scampi	27.00

## PÂTES

Tagliatelle della foresta (champignons des bois - lard cuit - crème)	19.90
 Tagliatelle genuese (pesto - pignons de pin - parmesan)	18.90
Lasagne bolognaise	18.90
Spaghetti bolognaise - parmesan frais	16.90
 Spaghetti all' arabiata (tomate - oignon - basilic frais - piments forts)	17.90
 Tortellini ricotta - épinards	18.90

## POISSONS

Filet de cabillaud - vin blanc - légumes chauds - sauce au beurre blanc	32.50
Saumon cuit sur peau - légumes chauds - sauce mousseline à l'aneth	29.50
Fish & Chips	24.50
Scampis au beurre aux fines herbes (8 pce)	27.00
Scampis du Chef - curry - noix de coco - gingembre - coriandre (8 pce)	28.00

## VIANDES

Carbonnades de bœuf maison à la Leffe - salade	24.00
Spare-ribs marinés - salade - sauce aigre-douce	25.50
Steak - salade	26.50
Filet pur - légumes chauds	36.00
Mix de brochettes ( <i>poulet - bœuf - porc</i> ) - salade	26.50
Blanc de poulet - salade	24.00
Brochette de filet de porc - salade	24.50
Vol-au-vent - salade	24.00
Burger - steak holstein - pancetta - cheddar - oignon rouge - poivre noir	24.00
Tagliata di manzo - roquette - parmesan - tomates séchées - vinaigre balsamique	32.00

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

## SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Frites	3.50
Paal26 Gras	4.00
Pâtes à l'huile d'olive	3.50
Purée	3.50
Gratin dauphinois	3.50
Pommes de terre grenaille ( <i>au romarin</i> )	4.50
	4.50
Sauce au poivre	
Sauce aux champignons	3.50
Béarnaise	3.50
Provençale	3.50
	3.50
Beurre aux fines herbes	
Supplément de salade	3.50
Supplément de légumes chauds	5.00
Extra warme groenten	5.00

## DESSERTS

Assortiment de mignardises	14.00
Tiramisu aux spéculoos	12.00
Mousse au chocolat	11.00
Crème brûlée	11.50
Tarte aux pommes et glace à la cannelle	12.50
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	12.80
Salade de fruits	10.00
Dame blanche	9.50
Coupe vanille	8.50
Coupe brésilienne	9.50
Glace à la vanille et fruits frais	12.00

## CRÊPES (de 14 h 30 à 17 h 00)

Crêpes <small>(sirop/sucre/confiture/Nutella)</small>	7.00
Crêpes avec glace et chocolat fondu	9.00
Crêpes avec fruits frais	10.00
Supplément boule de glace vanille	2.50
Supplément crème fraîche	2.00

**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
Aqua Panna 50 cl	7.50
San Pellegrino 50 cl	7.50
Coca Cola	3.30
Coca Cola zero	3.30
Fanta Orange	3.30
Sprite	3.30
Royal Bliss Tonic	3.50
Royal Bliss Agrumes	3.50
Royal Bliss Pink	3.50
Tönissteiner Citron	4.00
Tönissteiner Orange	4.00
Tönissteiner Multifruits	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 Tomate	3.60
Minute Maid Pomme	3.60
Minute Maid Pomme Cerise	3.60
Minute Maid Pamplemousse Rose	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

## 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	4.30
Leffe brune 33 cl	4.30
De Koninck 25 cl	3.70
Tripel Karmeliet (8 %) 33 cl	4.90

## BIÈRES EN BOUTEILLE 25 CL

Hoegaarden Rosée	3.70
Kriek Lindemans	3.90

## BIÈRES DE LA RÉGION 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

## TRAPPISTES

Westmalle Triple (9 %)	5.30
Westmalle Double (7 %)	5.30
Chimay Cinq cents ( <i>blanche</i> , 8 %)	5.60
Chimay Grande réserve ( <i>bleue</i> , 9 %)	6.00
Orval (6,2 %)	5.60

## EXCLUSIVITÉS

Duvel (8,5 %)	5.30
Vedett Blond (5,2 %)	4.50
La Chouffe ( <i>blonde</i> , 8 %)	5.30
St. Bernardus Abt 12 (10 %)	5.40
Triple d'Anvers (8 %)	5.50
Paix Dieu (10 %)	5.90
Wieze tripel (8,5 %)	5.60
Liefmans Goudenband (8 %)	5.60
Triple Kanunnik (8,2 %)	4.80

## BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois 0,0 % 25 cl	3.40
Leffe 0,0 % (blonde/brune) 33 cl	4.20
Liefmans Fruitesse	4.60

## APÉRITIFS

Apéritif de la maison « classic » (sur une base de jus d'orange)	10.00
Apéritif de la maison « woman's apero » (sur une base de prosecco et de Gancia)	10.50
Apéritif de la maison « men's apero » (sur une base de prosecco et de whisky)	10.50
Kir	7.00
Kir royal	8.50
Porto (blanc/rouge) 10 cl	7.00
Pineau des Charentes Bisquit 10 cl	7.00
Martini (bianco/rosso) 10 cl	7.00
Campari	7.20
Ricard	7.00
Gancia 10 cl	7.00
Pisang	7.20
Passoã	7.20

## APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino biondo	6.00
Crodino rosso	6.00

## GIN

Beefeater London Dry	7.50
Monkey 47 Schwarzwald Dry (47 %)	14.50
Mombasa club (41,5 %)	10.50
Mare (42,7 %)	12.50
Double You Gin	13.00



## BOISSONS CHAUDES

Café	3.30
Décaféiné	3.30
Espresso corto/ristretto	3.30
Espresso doppio	6.50
Caffè macchiato/caffè latte	3.90
Cappuccino à l'italienne ( <i>lait</i> )	3.90
Cappuccino à la belge ( <i>crème</i> )	4.10
Chocolat chaud ( <i>Cécémel</i> )	4.10
Thé Lipton ( <i>camomille/vert/nature/lait/citron</i> )	3.30
Thé de gingembre fraîche	4.70
Thé menthe fraîche	4.70
Thé menthe fraîche avec de la cannelle	5.20
Café Deluxe ( <i>assortiment de mignardises – disponible jusqu'à la fermeture de la cuisine</i> )	9.20

## BOISSONS CHAUDES ET FORTES

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

## TEA 'UP!

English earl grey	5.00
Anis et réglisse	5.00
Menthe et fraise	5.00
Églantier	5.00

## VINS BLANCS

<b>Borgo Molino Ciari Pinot Grigio Italie</b>	Bouteille	<b>33.00</b>
<b>Veneto, 100 % pinot grigio</b>	Verre	<b>7.00</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>	25 cl	<b>11.00</b>
	50 cl	<b>22.00</b>
<b>Mondevin Chardonnay Pomerols</b>	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay</b>	Verre	<b>6.00</b>
<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	<b>10.50</b>
	50 cl	<b>21.00</b>
<b>Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve</b>	Bouteille	<b>38.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % muscat</b>	Verre	<b>7.50</b>
<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	<b>13.00</b>
	50 cl	<b>25.50</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b>	Bouteille	<b>32.00</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>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b>	Bouteille	<b>44.00</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>		
<b>Genoels-Elderen Chardonnay Bleu</b>	Bouteille	<b>41.00</b>
<b>Belgique, Riemst, 100 % chardonnay</b>		
<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>		
<b>Joseph Drouhin Meursault</b>	Bouteille	<b>80.00</b>
<b>France, Bourgogne, 100 % chardonnay</b>		
<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

<b>Mondevin Aurélie Trébuchon</b>	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 65 % cinsault, 35 % grenache</b>	Verre	<b>6.00</b>
<i>Un rosé rafraîchissant qui accompagne à merveille les charcuteries, les crudités, les poissons et les fruits de mer.</i>	25 cl	<b>10.50</b>
	50 cl	<b>21.00</b>
<b>UP Ultimate Provence Rosé</b>	Bouteille	<b>45.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 65 % cinsault, 35 % grenache</b>	Verre	<b>8.50</b>
<i>La bouteille vaut autant le détour que son contenu. Ce vin se déguste avec des fruits de mer, une salade ou des pâtes... et en bonne compagnie !</i>	25 cl	<b>15.00</b>
	50 cl	<b>30.00</b>

## VINS ROUGES

<b>Mondevin Sangiovese Marche Monvin</b> Italie, Veneto, 100 % sangiovese	Bouteille	<b>33.00</b>
<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>	Verre	<b>7.00</b>
	25 cl	<b>11.00</b>
	50 cl	<b>22.00</b>
<b>Mondevin Syrah Jérôme Vic</b> France, Languedoc-Roussillon, 100 % syrah	Bouteille	<b>30.00</b>
<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>	Verre	<b>6.00</b>
	25 cl	<b>10.50</b>
	50 cl	<b>21.00</b>
<b>San Marzano Vintage 'F'</b> Italië, Puglia, 100% Negro Amaro	Bouteille	<b>45.00</b>
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		
<b>Matsu El Recio</b> Espagne, Toro, 100 % tempranillo	Bouteille	<b>41.00</b>
<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>		
<b>Bricco Maiolica Barbera D'Alba</b> Italie, Piemonte, 100 % barbera	Bouteille	<b>44.00</b>
<i>Un vin fin, délicat et très fruité, idéal avec les viandes grillées et les plats de pâtes.</i>		
<b>Mastrojanni Brunello di Montalcino</b> Italie, Toscane, 100 % sangiovese	Bouteille	<b>68.00</b>
<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

<b>Champagne Moët &amp; Chandon, brut</b>	Bouteille	<b>70.00</b>
<b>Champagne Ruinart, Blanc de Blancs</b>	Bouteille	<b>105.00</b>
<b>Champagne Mandois Brut Origine</b> France, Champagne, 40 % chardonnay, 30 % pinot meunier, 30 % pinot noir	Bouteille	<b>55.00</b>
<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>		
<b>Champagne Mandois Blanc de Blancs</b> France, Champagne, 100 % chardonnay	Bouteille	<b>65.00</b>
<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>		
<b>Prosecco, Montelvini, Promosso, Spumante extra dry</b>	Bouteille	<b>39.00</b>
	Verre	<b>8.00</b>

**RHUM**

Havana Club añejo 3 años	7.00
Havana Club añejo especial	7.50
Zacapa Centenario 23 Gran reserve	15.00
Omerta Rhum	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 ( <i>rhum blanc - sucre de canne - menthe - citron vert - soda</i> )	11.50
Mojito « sweet » ( <i>rhum blanc - sucre de canne - menthe - citron vert - soda - sirop de sucre</i> )	11.50
Cuba libre ( <i>rhum brun - cola - citron vert</i> )	11.50
Tequila sunrise ( <i>tequila - jus d'orange - grenadine</i> )	10.50
Aperol Spritz ( <i>aperol - prosecco - eau pétillante</i> )	10.50
Dark 'n stormy ( <i>rhum brun - ginger beer - citron vert</i> )	11.50

**NEGRONI AMBASSADOR**

Original ( <i>campari - gin - martini rosso</i> )	11.50
De luxe ( <i>campari - pinguino - monkey 47</i> )	15.50

**DIGESTIFS**

Cognac Martell vs	10.50
Calvados	8.50
Grand marnier	9.50
Grappa	10.50
Limoncello ( <i>maison</i> )	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
Smeets Extra	5.50