



GRANDS CAFÉS

---

  
**25**  
JAAR

<b>VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WIJ EEN KEUZE UIT MAX. 3 GERECHTEN TE MAKEN</b>	
 <b>VEGGIE</b>	Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frieten / krielaardappelen / kroketten / puree / rijst / pasta of brood (supplement gratin 1,00 euro).
	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
pact3460		



## HAPJES

Jonge kaasblokjes met Tierenteyn mosterd	8.00
Salamiblokjes met Tierenteyn mosterd	8.00
Portie mix met Tierenteyn mosterd	9.90
Italiaanse olijven	6.50
Kwekkeboom bitterballen (6 stuks)	9.00
Oriënt loempia (8 stuks)	10.00
Calamares fritti	10.00
Assortiment warm	14.00

## CROQUE'S EN BOERENBROOD

Croque monsieur	9.80
Croque madame	10.90
Croque Hawai (toast met ham, ananas en gesmolten kaas)	12.00
Croque bolognaise	14.00
Croque vidé	14.00
 Geroosterd boerenbrood met champignonroom	12.50
Geroosterd boerenbrood met gerookte zalm en ajuinsnippers	14.50

## PASTA'S

Spaghetti bolognaise	16.00
Spaghetti arrabiata (pikante tomatensaus - spek)	17.00
Spaghetti carbonara	18.00
Lasagne bolognaise	18.00
 Groentenlasagne	18.00
 Spaghetti met champignons, pesto, rucola en pijnboompitten	18.00

*Al onze pasta's worden geserveerd met brood.*

## OOSTERSE WOK (Glutenvrij)

Wok kip met soja, koriander en rijstnoedels	21.50
Wok scampi met olijfolie, koriander en rijstnoedels	23.00
 Wok groenten met chili, koriander en rijstnoedels	20.00

## SALADES

Salade caprese met burrata, tomaat en balsamico	21.50
Salade met geitenkaas in een spekjasje	22.50
Salade met gebakken inktvisringen en tartaardressing	22.00
Salade met gebakken kippenreepjes, ananas en currydressing	22.00
Salade 'Grands Cafés' met scampi's, gerookte zalm en grijze garnaltjes	25.00

*Al onze salades worden geserveerd met brood.*

## VOORGERECHTEN

Tomatensoep met balletjes	6.90
Kaaskroketten (2 of 3 st.)	13.90 / 17.20
Garnaalkroketten (2 of 3 st.)	17.90 / 21.70
Gandaham kroketten (2 of 3 st.)	14.50 / 19.00
Duo van kaas- en garnaalkroketten	16.00
Trio van kaas-, garnaal- en gandaham kroketten	18.50
Rundscarpaccio met parmezaan	16.00
Rundscarpaccio met parmezaan en truffelolie	17.50
Scampi's lookroom (5 st.)	17.00
Scampi's lookboter (5 st.)	17.00
Scampi's curry met kokos (5 st.)	17.50
Scampi's van de chef met rode pesto en room (5 st.)	18.50
Gerookte zalm met ui en peterselie	16.00
Supplement voor frieten, kroketten, krielaardappelen, puree, rijst of pasta	3.00
Supplement gratin	3.80
Extra garnituur	3.00

## BELGISCHE KLASSIEKERS

Balletjes in tomatensaus	20.50
Koninginnenhapje	22.00
Stoofvlees op Vlaamse wijze	22.50
Hammetje met graanmosterdsaus	26.50

## VLEESGERECHTEN

Ribbetjes van het huis	23.50
Reuze spies van kip - gemarineerd	22.50
Souvlaki's (lams) met tzatziki	23.00
Gegrilde steak	24.00
Mix brochette (kip, varken, runds)	25.00
Hamburger van de chef (runds)	22.50
Kipburger met guacamole, ui en tomatensalsa	21.50
Schotse entrecôte	34.00

## VISGERECHTEN

Gestoomde zalm met verse béarnaise	27.90
Kabeljauwhaasje met hollandaisesaus en grijze garnaltjes	31.00
Fish & chips met huisgemaakte tartaar	24.00
Vispannetje van de chef ( <i>gegratineerd</i> )	28.00
Scampi's lookboter ( <i>8 st.</i> )	25.00
Scampi's lookroom ( <i>8 st.</i> )	25.00
Scampi's met curry en kokos ( <i>8 st.</i> )	26.00
Scampi's van de chef met rode pesto en room ( <i>8 st.</i> )	26.50
Scampibrochette met verse tartaar	25.00

## SAUZEN EN SUPPLEMENTEN

Graanmosterd	3.50
Groene peperroom	3.50
Champignonroom	3.50
Bearnaise	3.50
Provençaalse saus	3.50
Kruidenboter	2.00
Mayonaise / ketchup / mosterd	1.00
Extra garnituur: salade of warme groenten	4.00

*De hoofd- en kindergerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, krielaardappelen, puree, rijst of pasta. (supplement gratin 1,00 euro)*

## KINDERGERECHTEN (tot 12 jaar)

Curryworst met frietjes en mayo / ketchup ( <i>1 st. / 2 st.</i> )	11.00 / 14.00
Prinsenhapje	12.00
Ribbetjes	12.50
Kippenfilet met appelmoes	12.50
Stoofvlees	12.50
Balletjes in tomatensaus	12.00
Spaghetti bolognaise	11.00
Fish & chips	13.00
Kipnuggets	11.00

**DESSERTEN**

Chocolademousse	8.90
Crème brûlée	9.90
Huisbereide tiramisu	9.50
Chocolade moelleux met vanille-ijs	10.50
Warme appelstrudel met vanille-ijs en slagroom	10.50
Coupe vanille	7.00
Coupe chocolade	7.00
Dame blanche	8.90
Coupe brésilienne	8.90
Coupe advokaat	8.90
Coupe vers fruit	9.50
Coupe verse aardbeien <i>(seizoen)</i>	11.50
Café glacé	11.00
Sorbet citroen	7.00
Coupe Oreo	8.50
Kinderijsje met aardbeiensaus	5.00
Kinderijsje met chocoladesaus	5.50
Kinderijsje Oreo	6.00

**PANNENKOEKEN EN WAFELS** *(tussen 14u00 tot 17u00)*

Kinderpannenkoek	4.60
Pannenkoek met suiker of siroop	6.00
Pannenkoek met vanille-ijs	7.00
Pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus	8.00
Supplement slagroom	2.00
Supplement chocoladesaus	2.00
Supplement ijs	2.00

**FRISDRANKEN**

Chaudfontaine bruis 0,25 l	3.10
Chaudfontaine plat 0,25 l	3.10
San Pellegrino 0,50 l	7.00
San Pellegrino 1 l	12.50
Aqua Panna 0,50 l	7.00
Aqua Panna 1l	12.50
Coca Cola	3.20
Coca Cola zero	3.20
Fanta	3.20
Sprite	3.20
Gini	3.40
Royal Bliss tonic	3.40
Royal Bliss agrum	3.40
Royal Bliss pink	3.40
Fever tree mediterranean	3.90
Fever tree elderflower	3.90
Tönissteiner citroen	3.90
Tönissteiner orange	3.90
Tönissteiner vruchtenkorf	3.90
Ice Tea original	3.50
Ice Tea green	3.50
Ice Tea zero	3.50
Minute Maid sinaasappel	3.50
Minute Maid appel	3.50
Minute Maid pompelmoes	3.50
Fristi	3.50
Cécémel	3.50
Pomton ( <i>pompelmoes + tonic</i> )	6.50
Eskimo ( <i>sinaas + tonic</i> )	6.50

**WARME DRANKEN**

Koffie	3.20
Décafeine	3.20
Espresso	3.20
Déca espresso	3.20
Cappuccino met melk	3.80
Cappuccino met slagroom	4.00
Déca cappuccino met melk	3.80
Déca cappuccino met slagroom	4.00
Koffie verkeerd	3.80
Déca koffie verkeerd	3.80
Latte Machiato	3.80
Koffie caramel met slagroom	6.00
Koffie speculoos met slagroom	6.00
Latte caramel met slagroom	6.50
Latte speculoos met slagroom	6.50
Warme cécémel	4.00
Warme cécémel met slagroom	4.80
Irish koffie ( <i>whisky</i> )	9.00
Italian koffie ( <i>amaretto</i> )	9.00
Baileys koffie	9.00
Koffie maison ( <i>advocaat</i> )	9.00

**THEE** *Pure leaf*

Classic Earl Grey	3.20
Peppermint	3.20
Green Tea	3.20
Camomille	3.20
Rozebottel	3.20
Verse muntthee	3.60



**BIEREN VAN 'T VAT**

Stella Artois 25 cl	3.20
Stella Artois 33 cl	3.40
Karmeliet 33 cl	4.80
La Chouffe 33 cl	4.80
Duvel 666 25 cl	4.00

**BIEREN OP FLES**

Duvel	5.20
Cornet	4.80
Kriek Lindemans	3.80
Hoegaarden	3.20
Westmalle tripel	5.20
Orval	5.50
Omer	4.60
Chimay blauw 9°	5.50
Leffe bruin	4.10
Leffe blond	4.10
Triple Kanunnik 8,2°	4.70
Le Fort	4.80
Rochefort 8°	5.20

**BIEREN ALCOHOL-ARM**

Stella Artois 0,0%	3.20
Leffe blond 0,0%	4.10
Leffe bruin 0,0%	4.10
Sportzot 0,0%	4.50
Liefmans on the rock's 0,0%	4.50

**APERITIEVEN**

Apérol spritz van 't vat	8.50
Kirr	6.50
Kirr Royale	7.90
Campari	6.50
Pisang ambon	6.50
Martini bianco	6.50
Martini rosso	6.50
Martini bellini	8.50
Porto rood	6.50
Porto wit	6.50
Pineau des Charentes	6.50
Ricard	6.50

+ Toeslag frisdrank

**APERITIEVEN 0,0%**

Virgin Mojito 0,0%	5.50
Crodino Biondo 0,0%	6.00

**GIN**

Bombay Sapphire	8.50
Hendrick's	12.00
Monkey 47	10.00
Puerto de Indias	9.50

+ Toeslag frisdrank

**AFTER DINNER**

Amaretto	8.00
Limoncello	7.00
Cointreau	8.00
Baileys	8.00
Calvados	8.00
Grand Marnier	8.00
Johnny Walker	8.50
Bacardi	6.50
Bacardi Superior	8.50
Cognac Baron Otard VSOP	10.00
Sambucca	8.50

+ Toeslag frisdrank

## BUBBELS

<b>Montelvini Promosso Spumante Extra Dry</b>	Glas	<b>7.50</b>
Italië, Veneto	Fles	<b>33.00</b>
<b>Champagne Mandois Brut Origine</b>	Fles	<b>50.00</b>
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>		
<b>Champagne Mandois Blanc de Blancs</b>	Fles	<b>60.00</b>
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>		

## WITTE WIJNEN

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b>	Glas	<b>5.50</b>
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	<b>9.70</b>
	1/2 l	<b>18.10</b>
	Fles	<b>27.00</b>
<b>Borgo Molino Ciari Pinot Grigio</b>	Glas	<b>5.50</b>
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	<b>9.70</b>
	1/2 l	<b>18.10</b>
	Fles	<b>27.00</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b>	Fles	<b>30.00</b>
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>		
<b>Jeff Carrel Morillon Blanc</b>	Fles	<b>30.00</b>
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>		
<b>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b>	Fles	<b>32.00</b>
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>		
<b>Jean Durup Petit Chablis</b>	Fles	<b>37.00</b>
Frankrijk, Bourgogne, 100% Chardonnay <i>Sterk, mineraal en fris zoals wij de Chabliswijnen kennen. Lekker sappige smaak met een frisse en droge finale. Perfect als aperitief, bij schaal- en schelpdieren, vis en salades.</i>		
<b>Wijnkasteel Genoels-Elderen Chardonnay Blauw</b>	Fles	<b>39.00</b>
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>		
<b>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b>	Fles	<b>42.00</b>
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

<b>Mondevin Aurélie Trébuchon</b>	Glas	<b>5.50</b>
Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 65% Cinsault, 35% Grenach	1/4 l	<b>9.70</b>
<i>Een verfrissende rosé die heerlijk is bij gezouten vlees, rauwe groenten, vis en zeevruchten.</i>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Fles	<b>27.00</b>

## RODE WIJNEN

<b>Mondevin Merlot Jérôme Vic</b>	Glas	<b>5.50</b>
Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Merlot	1/4 l	<b>9.70</b>
<i>Deze wijn heeft een ronde, volle smaak, waarbij de tannines licht waarneembaar zijn.</i>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Fles	<b>27.00</b>

<b>Mondevin Sangiovese Marche Monvin</b>	Glas	<b>5.50</b>
Italië, Veneto, 100% Sangiovese	1/4 l	<b>9.70</b>
<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>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Fles	<b>27.00</b>

<b>Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve</b>	Fles	<b>29.00</b>
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>		

<b>Cantele Primitivo</b>	Fles	<b>32.00</b>
Italië, Puglia, 100% Primitivo		
<i>Prachtige volle wijn met zeer vriendelijke tannines, vol en boordevol rijp fruit.</i>		

<b>Palagetto Chianti Colli Senesi</b>	Fles	<b>32.00</b>
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>		

<b>Matsu El Recio</b>	Fles	<b>39.00</b>
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>		

<b>Brunel de la Gardine Cairanne</b>	Fles	<b>42.00</b>
Frankrijk, Côtes du Rhône, 60% Grenache, 5% Muscardin, 20% Syrah, 15% Mourvèdre		
<i>Een Cairanne die zich kan meten met het niveau van Châteauneuf du Pape, maar dan met een veel zachter prijskaartje. In de mond is de wijn fluweelzacht met rijpe fijne tannines en rijp donker fruit, die de spanning tot in de afdronk weet vast te houden. De wijn past uitstekend bij gegrilde groenten. Ook lekker bij kip gevuld met tomaat, mozzarella en zwarte olijven.</i>		

<b>Wijnkasteel Genoels-Elderen Pinot Noir</b>	Fles	<b>48.00</b>
België, Haspengouw, 100% Pinot Noir		
<i>Een fijne fluwelige aanzet, in de mond veel rood fruit met mooie zuren en aangename tannines in de finale. Een finesserijke, elegante rode wijn. Past goed bij kazen, rood vlees en wildgerechten.</i>		