



**GRANDS CAFÉS**

---

  
**25**  
JAAR

**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 (supplément de gratin : 1 €).

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

## AMUSE - BOUCHES

Dés de fromage jeune avec moutarde de Tierenteyn	8.00
Dés de saucisson avec moutarde de Tierenteyn	8.00
Portion mixte avec moutarde de Tierenteyn	9.90
Olives à l'italienne	6.50
Boulettes de viande Kwekkeboom (6 pièces)	9.00
Rouleaux de printemps à l'orientale (8 pièces)	10.00
Calamars frits	10.00
Assortiment chaud	14.00

## CROQUES ET TARTINES DE CAMPAGNE

Croque-monsieur	9.80
Croque-madame	10.90
Croque Hawaï (toast au jambon, ananas et fromage fondu)	12.00
Croque bolognaise	14.00
Croque vidée	14.00
 Tartine de campagne grillée avec crème de champignons	12.50
Tartine de campagne grillée au saumon fumé et dés d'oignon	14.50

## PÂTES

Spaghetti bolognaise	16.00
Spaghetti arrabiata (sauce tomate épicée- lard)	17.00
Spaghetti carbonara	18.00
Lasagne bolognaise	18.00
 Lasagne de légumes	18.00
 Spaghetti aux champignons, pesto, roquette et pignons de pin	18.00

Toutes nos pâtes sont servies avec du pain.

## WOK ORIENTAL (sans gluten)

Wok au poulet avec soja, coriandre et nouilles de riz	21.50
Wok aux scampis avec huile d'olive, coriandre et nouilles de riz	23.00
 Wok aux légumes avec piments, coriandre et nouilles de riz	20.00

## SALADES

Salade caprese avec burrata, tomate et balsamique	21.50
Salade avec fromage de chèvre enrobé de bacon	22.50
Salade avec calamars frits et vinaigrette tartare	22.00
Salade aux lamelles de poulet grillé, ananas et vinaigrette au curry	22.00
Salade « Grands Cafés » aux scampis, saumon fumé et petites crevettes grises	25.00

Toutes nos salades sont servies avec du pain.

## ENTRÉES

Soupe de tomates avec boulettes	6.90
Croquettes au fromage (2 ou 3 pce)	13.90 / 17.20
Croquettes aux crevettes (2 ou 3 pce)	17.90 / 21.70
Croquettes au jambon Ganda (2 ou 3 pce)	14.50 / 19.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	16.00
Trio de croquettes au fromage, aux crevettes et au jambon Ganda	18.50
Carpaccio de bœuf avec parmesan	16.00
Carpaccio de bœuf avec parmesan et huile de truffe	17.50
Scampis sauce crème à l'ail (5 pce)	17.00
Scampis sauce beurre à l'ail (5 pce)	17.00
Scampis sauce curry et coco (5 pce)	17.50
Scampis du chef avec pesto rouge et crème (5 pce)	18.50
Saumon fumé avec oignons et persil	16.00
<hr/>	
Supplément frites, croquettes, pommes de terre grenaille, purée, riz ou pâtes	3.00
Supplément gratin	3.80
Garniture supplémentaire	3.00

## SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	20.50
Vol-au-vent	22.00
Carbonnades flamandes	22.50
Jambonneau à la moutarde	26.50

## PLATS DE VIANDE

Ribs du chef	23.50
Brochette géante de poulet mariné	22.50
Souvlakis (agneau) avec tzatziki	23.00
Steak grillé	24.00
Mix de brochettes (poulet, porc, bœuf)	25.00
Hamburger du chef (bœuf)	22.50
Hamburger de poulet avec guacamole, oignon et sauce tomate	21.50
Entrecôte écossaise	34.00

## PLATS DE POISSONS

Saumon cuit vapeur avec béarnaise maison	27.90
Filet de cabillaud avec sauce hollandaise et petites crevettes grises	31.00
Fish & Chips avec tartare maison	24.00
Poêlée de poissons du chef ( <i>gratinée</i> )	28.00
Scampis sauce beurre à l'ail ( <i>8 pce</i> )	25.00
Scampis sauce crème à l'ail ( <i>8 pce</i> )	25.00
Scampis sauce curry et coco ( <i>8 pce</i> )	26.00
Scampis du chef avec pesto rouge et crème ( <i>8 pce</i> )	26.50
Brochette de scampis avec tartare maison	25.00

## SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Moutarde	3.50
Poivre vert	3.50
Crème champignon	3.50
Béarnaise	3.50
Sauce provençale	3.50
Beurre aux fines herbes	2.00
Mayonnaise/ketchup/moutarde	1.00
Garniture supplémentaire : salade ou légumes chauds	4.00

*Les plats principaux et les plats pour enfants sont servis avec des frites, des croquettes, des pommes de terre grenaille, de la purée, du riz ou des pâtes (supplément gratin : 1 €).*

## PLATS POUR ENFANTS (*jusqu'à 12 ans*)

Saucisse au curry avec mayo et ketchup ( <i>1 ou 2 pce</i> )	11.00 / 14.00
Vol-au-vent	12.00
Ribs	12.50
Blanc de poulet avec compote de pommes	12.50
Carbonnades	12.50
Boulettes sauce tomate	12.00
Spaghetti bolognaise	11.00
Fish & Chips	13.00
Nuggets de poulet	11.00

**DESSERTS**

Mousse au chocolat	8.90
Crème brûlée	9.90
Tiramisu maison	9.50
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	10.50
Strudel aux pommes chaud avec glace à la vanille et crème fraîche	10.50
Coupe vanille	7.00
Coupe chocolat	7.00
Dame blanche	8.90
Coupe brésilienne	8.90
Coupe advocaat	8.90
Coupe fruits frais	9.50
Coupe fraises fraîches <i>(en saison)</i>	11.50
Café glacé	11.00
Sorbet citron	7.00
Coupe Oreo	8.50
Glace enfant avec coulis de fraise	5.00
Glace enfant avec chocolat fondu	5.50
Glace enfant Oreo	6.00

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

Crêpe enfant	4.60
Crêpe avec sucre ou sirop	6.00
Crêpe avec glace vanille	7.00
Crêpe avec glace vanille et chocolat fondu	8.00
<hr/>	
Supplément crème fraîche	2.00
Supplément chocolat fondu	2.00
Supplément glace	2.00

**SOFTS**

Chaudfontaine pétillante 0,25 l	3.10
Chaudfontaine plate 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 Agrumes	3.40
Royal Bliss Pink	3.40
Fever-Tree Mediterranean	3.90
Fever-Tree Elderflower	3.90
Tönisteiner Citron	3.90
Tönisteiner Orange	3.90
Tönisteiner Multifruits	3.90
Ice Tea Original	3.50
Ice Tea Green	3.50
Ice Tea ZERO	3.50
Minute Maid Orange	3.50
Minute Maid Pomme	3.50
Minute Maid Pamplemousse	3.50
Fristi	3.50
Cécémel	3.50
Pomton ( <i>pamplemousse + tonic</i> )	6.50
Eskimo ( <i>orange + tonic</i> )	6.50

**BOISSONS CHAUDES**

Café	3.20
Décaféiné	3.20
Espresso	3.20
Espresso décaféiné	3.20
Cappucino avec du lait	3.80
Cappucino avec de la crème	4.00
Cappucino décaféiné avec du lait	3.80
Cappucino décaféiné avec de la crème	4.00
Lait russe	3.80
Lait russe décaféiné	3.80
Latte Machiato	3.80
Café caramel avec de la crème fraîche	6.00
Café spéculoos avec de la crème fraîche	6.00
Latte caramel avec de la crème fraîche	6.50
Latte spéculoos avec de la crème fraîche	6.50
Cécémel chaud	4.00
Cécémel chaud avec de la crème fraîche	4.80
Irish coffee ( <i>whisky</i> )	9.00
Italian coffee ( <i>amaretto</i> )	9.00
Baileys coffee	9.00
Coffee Maison ( <i>Advocaat</i> )	9.00

**THÉS** *Pure leaf*

Classic Earl Grey	3.20
Menthe poivrée	3.20
Thé vert	3.20
Camomille	3.20
Églantier	3.20
Thé menthe fraîche	3.60

**BIÈRES AU FÛT**

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

**BIÈRES EN BOUTEILLE**

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

**BIÈRES SANS ALCOOL**

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

**APÉRITIFS**

Apérol Spritz au fût	8.50
Kir	6.50
Kir Royal	7.90
Campari	6.50
Pisang Ambon	6.50
Martini bianco	6.50
Martini rosso	6.50
Martini bellini	8.50
Porto rouge	6.50
Porto blanc	6.50
Pineau des Charentes	6.50
Ricard	6.50

*+ soft***APÉRITIFS 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

*+ soft***DIGESTIFS**

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

*+ soft*

## BULLES

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

## VINS BLANCS

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b> France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay <i>Ce vin offre une belle combinaison de fraîcheur et de rondeur typique du raisin chardonnay.</i>	Verre	<b>5.50</b>
	1/4 l	<b>9.70</b>
	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>
<b>Borgo Molino Ciari Pinot Grigio</b> Italie, Veneto, 100 % pinot grigio <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>	Verre	<b>5.50</b>
	1/4 l	<b>9.70</b>
	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b> Verdejo 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>	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>Jeff Carrel Morillon Blanc</b> France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay <i>Un vrai « super chardonnay » : rond, gras, mûr, riche, ferme et coriace. Délicieux avec du jambon fumé et des billes de melon, du foie gras mi-cuit, de la pintade aux champignons, des fromages affinés ou une tarte aux pommes.</i>	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b> France, Côtes du Rhône, 50 % grenache blanc, 20 % clairette, 10 % roussanne, 10 % viognier, 10 % bouboulenc <i>Une bouche fraîche et aromatique avec une finale parfaitement équilibrée. Se boit en apéritif ou avec des poissons, tapas, viandes blanches et volailles en crème.</i>	Bouteille	<b>32.00</b>
<b>Jean Durup Petit Chablis</b> France, Bourgogne, 100 % chardonnay <i>Puissant, minéral et frais comme les vins de Chablis que nous connaissons. Joli goût fruité avec une finale fraîche et sèche. Parfait en apéritif, avec les fruits de mer, les poissons et les salades.</i>	Bouteille	<b>37.00</b>
<b>Domaine Genoels-Eldereren Chardonnay Bleu</b> Belgique, Haspengouw, 100 % chardonnay <i>Un vin blanc sec particulièrement élégant, fruité et frais avec des arômes de miel, d'ananas frais, de pomme et des impressions de beurre, mais surtout une belle délicatesse en fin de bouche.</i>	Bouteille	<b>39.00</b>
<b>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b> France, Loire, 100 % sauvignon blanc <i>Henri Bourgeois est l'une des références en matière de Sancerre. En bouche, ce vin révèle la richesse et ampleur, complexité et longueur. Ce Grande Réserve se marie parfaitement avec de nombreux plats de poissons, viandes blanches ou fromages.</i>	Bouteille	<b>42.00</b>

## VIN ROSÉ

<b>Mondevin Aurélie Trébuchon</b>	Verre	<b>5.50</b>
France, Languedoc-Roussillon, 65 % cinsault, 35 % grenache	1/4 l	<b>9.70</b>
<i>Un rosé rafraîchissant qui accompagne à merveille les charcuteries, les crudités, les poissons et les fruits de mer.</i>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>

## VIN ROUGES

<b>Mondevin Merlot Jérôme Vic</b>	Verre	<b>5.50</b>
France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot	1/4 l	<b>9.70</b>
<i>Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.</i>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>

<b>Mondevin Sangiovese Marche Monvin</b>	Verre	<b>5.50</b>
Italie, Veneto, 100 % sangiovese	1/4 l	<b>9.70</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>	1/2 l	<b>18.10</b>
	Bouteille	<b>27.00</b>

<b>Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve</b>	Bouteille	<b>29.00</b>
France, Languedoc-Roussillon, 60 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 20 % syrah		
<i>La bouche est souple, serrée par une acidité fine et inflexible, mais enveloppée d'une matière ronde, veloutée, charmeuse. La finale est vivifiante et intense, avec des tanins perceptibles.</i>		

<b>Cantele Primitivo</b>	Bouteille	<b>32.00</b>
Italie, Puglia, 100 % primitivo		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		

<b>Palagetto Chianti Colli Senesi</b>	Bouteille	<b>32.00</b>
Italie, Chianti, 85 % sangiovese, 5 % canaiolo, 5 % colorino, 5 % merlot		
<i>Un vin vieilli en fûts de chêne à la robe rouge rubis intense et aux arômes frais, fruités et ronds. Ce vin est délicieux avec diverses préparations de viande, des plats italiens typiques et des fromages.</i>		

<b>Matsu El Recio</b>	Bouteille	<b>39.00</b>
Espagne, Toro, 100 % tempranillo		
<i>Après 14 mois en fûts de chêne français, ce vin a un goût ample et soyeux avec des notes minérales et une finale agréable et longue. À marier avec des ragoûts, de l'agneau, du canard, des légumes d'hiver ou des viandes grillées.</i>		

<b>Brunel de la Gardine Cairanne</b>	Bouteille	<b>42.00</b>
France, Côtes du Rhône, 60 % grenache, 5 % muscardin, 20 % syrah, 15 % mourvèdre		
<i>Un cairanne qui rivalise avec le Châteauneuf du Pape, mais à un prix beaucoup plus doux. En bouche, le vin est velouté, avec des tanins fins et mûrs et des fruits noirs mûrs, qui parviennent à maintenir leur tension jusqu'à la finale. Ce vin se marie parfaitement avec des légumes grillés. Il est également délicieux avec du poulet farci à la tomate, à la mozzarella et aux olives noires.</i>		

<b>Domaine Genoels-Eldereren Pinot Noir</b>	Bouteille	<b>48.00</b>
Belgique, Haspengouw, 100 % pinot noir		
<i>En bouche, une attaque fine et veloutée avec beaucoup de fruits rouges avec une belle acidité et des tanins agréables en finale. Un vin rouge riche en finesse et élégant. Accompagne idéalement les fromages, les viandes rouges et le gibier.</i>		