



GRAND CAFÉ  
ST-JEAN

[www.st-jean.be](http://www.st-jean.be)  
[st-jean@grandscafes.be](mailto:st-jean@grandscafes.be)

## **Brasserie & feestzaal**

Alle dagen open vanaf 12.00 tot 23.30 uur.

Onze keuken is open van 12.00 uur tot 21.30 uur.  
(op zondag tijdens wintermaanden tot 21.00 uur)

Wij aanvaarden cash-visa-mastercard-bancontact.

## Frisdranken

---

<i>Chaudfontaine bruis</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>Chaudfontaine plat</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>½ Chaudfontaine bruis</i>	<i>5.40 euro</i>
<i>½ Chaudfontaine plat</i>	<i>5.40 euro</i>
<i>1l Chaudfontaine plat</i>	<i>9.50 euro</i>
<i>1l Chaudfontaine bruis</i>	<i>9.50 euro</i>
<i>Coca-cola</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>Coca-cola light</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>Coca-cola zero</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>Fanta</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Ice tea regular</i>	<i>3.10 euro</i>
<i>Ice tea green</i>	<i>3.10 euro</i>
<i>Sprite</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Nordic mist tonic</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Fever tree tonic premium Indian</i>	<i>3.40 euro</i>
<i>Fever tree tonic Mediterranean</i>	<i>3.50 euro</i>
<i>Agrum</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>Gini</i>	<i>2.90 euro</i>
<i>Minute maid sinaas</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Minute maid appel</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Minute maid pompelmoes</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Minute maid multi</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Minute maid appelkers</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Verse sinaas</i>	<i>5.40 euro</i>
<i>Fristi</i>	<i>2.90 euro</i>
<i>Cécémel</i>	<i>2.90 euro</i>
<i>Tönisteiner orange</i>	<i>3.30 euro</i>
<i>Tönisteiner zitrone fit</i>	<i>3.30 euro</i>
<i>Tönisteiner vruchtenkorf fit</i>	<i>3.30 euro</i>
<i>Spini 40cl (bruis / gini)</i>	<i>5.50 euro</i>
<i>Eskimo 40cl (pompel / tonic)</i>	<i>5.50 euro</i>

## Warme dranken

---

<i>Espresso dessert</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>Espresso deca</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Espresso mokka</i>	<i>2.70 euro</i>
<i>Koffie verkeerd</i>	<i>3.40 euro</i>
<i>Deca verkeerd</i>	<i>3.50 euro</i>
<i>Cappuccino (slagroom)</i>	<i>3.50 euro</i>
<i>Cappuccino (melkschuim)</i>	<i>3.50 euro</i>
<i>Warme choco (callebout)</i>	<i>3.50 euro</i>
<i>Chochino (slagroom) callebout</i>	<i>4.20 euro</i>
<i>Ierse koffie (whisky)</i>	<i>7.40 euro</i>
<i>Italiaanse koffie (amaretto)</i>	<i>7.40 euro</i>
<i>Dublin koffie (Baileys)</i>	<i>7.40 euro</i>

## Thee

---

### Lipton exclusive selection

<i>Classic earl grey</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Juicy forest fruits</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Green tea &amp; Sencha</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Delicate mint</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Asian white &amp; rose</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Camonille &amp; honey</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Roship</i>	<i>2.80 euro</i>



**GRANDS CAFÉS**

## Bieren van het vat

---

<i>Jeanke blond</i>	<i>3.70 euro</i>
<i>Jeanke bruin</i>	<i>3.70 euro</i>
<i>Stella-25cl/33cl</i>	<i>2.70 / 2.90 euro</i>
<i>Hoegaarden 25cl</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>La Chouffe 33cl</i>	<i>3.90 euro</i>
<i>Leffe blond</i>	<i>3.80 euro</i>
<i>Leffe bruin</i>	<i>3.80 euro</i>

## Bieren uit de fles

---

<i>Duvel trippel hop</i>	<i>4.50 euro</i>
<i>Duvel</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Liefmans on the rocks</i>	<i>3.60 euro</i>
<i>Hoegaarden rosé</i>	<i>3.30 euro</i>
<i>Gueuze belle-vue</i>	<i>3.30 euro</i>
<i>Somerby apple cider</i>	<i>4.60 euro</i>
<i>Hoegaarden grand cru</i>	<i>3.70 euro</i>
<i>Karmeliet</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Kasteelbier blond</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Kasteelbier bruin</i>	<i>4.10 euro</i>
<i>Rodenbach</i>	<i>3.30 euro</i>
<i>Palm hop select</i>	<i>3.90 euro</i>
<i>Ter dolen blond</i>	<i>3.80 euro</i>
<i>Chimay wit 8°</i>	<i>4.10 euro</i>
<i>Chimay blauw 9°</i>	<i>4.20 euro</i>
<i>Orval</i>	<i>4.80 euro</i>
<i>Rochefort 8°</i>	<i>4.30 euro</i>
<i>Westmalle dubbel</i>	<i>4.10 euro</i>
<i>Westmalle trippel</i>	<i>4.30 euro</i>
<i>Omer</i>	<i>4.00 euro</i>

## Bieren 0,0%

---

<i>Jupiler 0,0%</i>	<i>2.80 euro</i>
<i>Leffe Blond 0.0%</i>	<i>3.80 euro</i>
<i>Hoegaarden Rosé 0.0%</i>	<i>2.90 euro</i>
<i>Palm 0.0%</i>	<i>2.90 euro</i>

## Aperitieven

---

<i>Campari</i>	<i>5.70 euro</i>
<i>Campari orange</i>	<i>8.20 euro</i>
<i>Pisang ambon</i>	<i>5.60 euro</i>
<i>Pisang ambon orange</i>	<i>8.10 euro</i>
<i>Kirr</i>	<i>4.90 euro</i>
<i>Kirr royal</i>	<i>7.30 euro</i>
<i>Picon witte wijn</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Apérol Spritz</i>	<i>8.00 euro</i>
<i>Martini rood</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Martini wit</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Pineau des charentes</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Ricard</i>	<i>5.60 euro</i>
<i>Porto rood</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Porto wit</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Sherry</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Cava</i>	<i>6.30 euro</i>

## Gin & Tonic

---

<i>Bombay dry gin</i>	<i>8.10 euro</i>
<i>Tanqueray</i>	<i>8.10 euro</i>
<i>Hendrick's</i>	<i>8.50 euro</i>
<i>Pink 47</i>	<i>8.00 euro</i>

## Alcoholvrije aperitieven

---

<i>Pisang ambon orange 0.0%</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>The Duchess virgin gin &amp; tonic 0.0%</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Ricard 0.0%</i>	<i>5.00 euro</i>
<i>Alcoholvrij aperitief maison</i>	<i>5.80 euro</i>

## Sterke dranken

---

<i>Amaretto</i>	<i>7.50 euro</i>
<i>Bacardi</i>	<i>7.50 euro</i>
<i>Baileys</i>	<i>7.50 euro</i>
<i>Calvados</i>	<i>7.50 euro</i>
<i>Cognac courvoisier</i>	<i>7.50 euro</i>
<i>Graanjenever</i>	<i>4.50 euro</i>
<i>Grey goose</i>	<i>9.00 euro</i>
<i>J&amp;B</i>	<i>7.50 euro</i>
<i>Highland park 12Y single Orkney malt</i>	<i>9.90 euro</i>
<i>Sambucca</i>	<i>7.50 euro</i>

## Bubbels

---

<i>Cava Brut portium Espana</i>	<i>Glas</i>	<i>5.90 euro</i>
	<i>Fles</i>	<i>31.50 euro</i>
<i>Chardonnay Meerdael brut</i>	<i>Glas</i>	<i>8.00 euro</i>
	<i>Fles</i>	<i>41.90 euro</i>
<i>Champagne Gosset Brut</i>	<i>Fles</i>	<i>69.00 euro</i>



## Hapjes

---

<i>Portie kaas</i>	<i>6.50 euro</i>
<i>Portie salami</i>	<i>6.50 euro</i>
<i>Portie mix</i>	<i>6.50 euro</i>
<i>Bitterballen (10 stuks)</i>	<i>9.50 euro</i>
<i>Mini-loempia's (10 stuks)</i>	<i>9.50 euro</i>
<i>Kippeboutjes (10 stuks)</i>	<i>9.50 euro</i>
<i>Calamares met cocktailsaus</i>	<i>8.90 euro</i>
<i>Nacho's met cheddarkaas en galopeppers</i>	<i>7.00 euro</i>
<i>Schotel deluxe (koude en warme versnaperingen)</i>	<i>16.90 euro</i>

# Huiswijnen

---

## Wit

*Chenin blanc, Brandvlei*

<i>Glas / verre</i>	<i>4.10 euro</i>
<i>¼ liter</i>	<i>8.00 euro</i>
<i>½ liter</i>	<i>14.70 euro</i>
<i>Fles</i>	<i>19.50 euro</i>

## Rood

*Merlot, Les Bories, Pays d'oc*

<i>Glas / verre</i>	<i>4.10 euro</i>
<i>¼ liter</i>	<i>8.00 euro</i>
<i>½ liter</i>	<i>14.70 euro</i>
<i>Fles</i>	<i>19.50 euro</i>

## Rosé

*Syrah rosé, Les Bories, Pays d'oc*

<i>Glas / verre</i>	<i>4.10 euro</i>
<i>¼ liter</i>	<i>8.00 euro</i>
<i>½ liter</i>	<i>14.70 euro</i>
<i>Fles</i>	<i>19.50 euro</i>



# Pasta en kleine honger gerechten

---

<i>Spaghetti bolognaise</i>	<b>13.20 euro</b>
<i>Spaghetti bolognaise gratineerd</i>	<b>13.70 euro</b>
<i>Spaghetti Carbonara</i>	<b>13.70 euro</b>
<i>Lasagne huisgemaakt</i>	<b>16.00 euro</b>
<i>Verse cannelloni met spinazieroomsaus (vegi)</i>	<b>16.50 euro</b>
<i>Italiaanse penne met tomaten, olijven en parmezaan (vegi)</i>	<b>14.50 euro</b>
<i>Penne van de chef met kippenhaasjes</i>	<b>16.90 euro</b>
<i>Croque meneer (Tot 18 uur)</i>	<b>9.00 euro</b>
<i>Dubbele croque (Tot 18 uur)</i>	<b>13.50 euro</b>

# Salad bowls

---

<i>Vegetarische salade met gebakken tofoe, kerstomaat en gemarineerde groentjes</i>	<b>16.00 euro</b>
<i>Salade spek</i>	<b>16.50 euro</b>
<i>Salade spek en geitenkaas</i>	<b>17.20 euro</b>
<i>Salade met gebakken kippenhaasjes</i>	<b>17.50 euro</b>
<i>Salade volga scampi en mango</i>	<b>21.50 euro</b>
<i>Griekse salade met feta kaas en calamares</i>	<b>18.50 euro</b>
<i>Salade Niçoise met vers gebakken tonijnblokjes</i>	<b>20.50 euro</b>

# Voorgerechten

---

<i>Verse dagsoep</i>	<b>5.90 euro</b>
<i>Vissoep met rouille</i>	<b>7.90 euro</b>
<i>Huisgemaakte kaaskroketten 2-3 stuks</i>	<b>12.00-15.70 euro</b>
<i>Oostendse grijze garnaalkroketjes 2-3 stuks</i>	<b>18.00-25.50 euro</b>
<i>Twijfelaar (kaaskroket / garnaalkroket)</i>	<b>14.50 euro</b>
<i>Scampi lookboter</i>	<b>15.30 euro</b>
<i>Scampi diabolique</i>	<b>16.30 euro</b>
<i>Carpaccio van rundsfilet, rucola en parmezaan</i>	<b>15.20 euro</b>
<i>Carpaccio van Sint-Jacobs met een slaatje van mango en gebakken scampi</i>	<b>15.90 euro</b>
<i>Boerenpaté met uienconfituur en toast</i>	<b>14.70 euro</b>
<i>Tomaat-garnaal</i>	<b>15.20 euro</b>

# Visgerechten

---

<i>Gestoomde zalm met seizoensgroenten en bieslookroomsaus</i>	<b>23.50 euro</b>
<i>Vissersbordje met zalm, schartong, zeebaars met julienne groentjes en natuuraardappel</i>	<b>24.00 euro</b>
<i>Gebakken zeebaars met beure blanc, broccoli gratin en gegaarde preistronkjes</i>	<b>24.50 euro</b>
<i>Schartongrolletjes met polderaardappelpuree en een zachte garnaalsaus</i>	<b>23.00 euro</b>
<i>Gebakken forel met hoeveboter, peterselie en amandeltjes</i>	<b>20.50 euro</b>
<i>Scampi diabolique (8 stuks)</i>	<b>21.90 euro</b>
<i>Scampi lookboter (8 stuks)</i>	<b>21.90 euro</b>

# Vleesgerechten

---

<i>Rundskogel van Denoboerderij</i>	<b>20.50 euro</b>
<i>Filet pur van Denoboerderij</i>	<b>28.50 euro</b>
<i>Parelhoenfilet</i>	<b>21.00 euro</b>
<i>Gepaneerd kalfslapje</i>	<b>19.50 euro</b>
<i>Ribbetjes met bbq-saus en een fris slaatje</i>	<b>21.00 euro</b>
<i>Duroc kroon</i>	<b>26.50 euro</b>

# Sausen en supplementen

---

<i>Peperroomsaus</i>	<b>3.20 euro</b>
<i>Béarnaise saus</i>	<b>3.20 euro</b>
<i>Graanmosterd saus</i>	<b>3.20 euro</b>
<i>Archiduc saus</i>	<b>3.20 euro</b>
<i>Demi- glace saus</i>	<b>3.20 euro</b>
<i>Provençaalse saus</i>	<b>3.30 euro</b>
<i>Mayonaise / ketchup / mosterd</i>	<b>1.50 euro</b>
<i>Gebakken champignons</i>	<b>4.40 euro</b>
<i>Extra garnituur</i>	<b>2.90 euro</b>

*Al onze gerechten worden geserveerd met brood / frietjes / kroketten / puree.*

**Voor groepen vanaf 10 personen vragen wij een keuze uit max. 3 gerechten te maken.**

# Vlaamse klassiekers

---

<i>Balletjes in tomatensaus</i>	<b>15.90 euro</b>
<i>Koninginnehapje</i>	<b>16.90 euro</b>
<i>Stoofvlees van de chef</i>	<b>17.90 euro</b>
<i>Varkenswangen in een stoverij van abdijbier</i>	<b>18.50 euro</b>
<i>Hammetje uit de oven</i>	<b>22.50 euro</b>
<i>Konijn op de wijze van pater St-jean</i>	<b>19.90 euro</b>

# Kindergerechten

---

<i>Curryworst met frietjes</i>	<b>7.50 euro</b>
<i>Lang jeanke met frietjes (2 curryworsten)</i>	<b>9.50 euro</b>
<i>Kaaskroket met frietjes</i>	<b>8.00 euro</b>
<i>Kleine spaghetti</i>	<b>9.50 euro</b>
<i>Kippenhaasjes met appelmoes en frietjes</i>	<b>12.00 euro</b>
<i>Prinsenhapje</i>	<b>12.50 euro</b>
<i>Balletjes in tomatensaus</i>	<b>12.50 euro</b>
<i>Mini stoofvlees</i>	<b>12.50 euro</b>
<i>Mini lasagne gratineerd</i>	<b>8.00 euro</b>
<i>Rundsburger met frietjes</i>	<b>12.50 euro</b>

# Desserten

---

<i>Crème Brulée</i>	<b>7.80 euro</b>
<i>Appelstrudel met vanille-ijs</i>	<b>8.50 euro</b>
<i>Chocomouse</i>	<b>7.90 euro</b>
<i>Vanille-ijs</i>	<b>6.40 euro</b>
<i>Mokka-ijs</i>	<b>6.60 euro</b>
<i>Chocolade-ijs</i>	<b>6.70 euro</b>
<i>Dame blanche</i>	<b>7.50 euro</b>
<i>Dame noire</i>	<b>7.60 euro</b>
<i>Mini Dame blanche</i>	<b>5.50 euro</b>

**Voor groepen vanaf 10 personen vragen wij een keuze uit max. 3 gerechten te maken.**



# Pannenkoeken

---

**Van 14.30 tot 18.00 uur.**

<i>Pannenkoek met bloedsuiker</i>	<i>5.00 euro</i>
<i>Pannenkoek met witte suiker</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Pannenkoek met blonde suiker</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Pannenkoek met bruine suiker</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Pannenkoek met siroop</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Pannenkoek met confituur</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Pannenkoek met nutella</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Pannenkoek met vanille ijs</i>	<i>7.00 euro</i>
<i>Pannenkoek mikado (vanille ijs &amp; chocoladesaus)</i>	<i>8.00 euro</i>

# Huisgemaakte wafels

---

**Van 14.30 tot 18.00 uur.**

<i>Wafel met bloedsuiker</i>	<i>5.90 euro</i>
<i>Wafel met slagroom</i>	<i>6.40 euro</i>
<i>Wafel met confituur</i>	<i>6.40 euro</i>
<i>Wafel met vanille ijs</i>	<i>7.90 euro</i>
<i>Wafel met chocoladesaus</i>	<i>7.90 euro</i>
<i>Wafel mikado (vanille ijs &amp; chocoladesaus)</i>	<i>8.90 euro</i>

# Aanrader

---

**Les tartes de Françoise**

<i>Tiramisutaart</i>	<i>9.00 euro</i>
<i>Zachte chocoladetaart</i>	<i>9.00 euro</i>
<i>Witte kaastaart met speculaas</i>	<i>9.00 euro</i>

**Voor groepen vanaf 10 personen geven wij één rekening per tafel.  
Het St-Jean team dankt u voor uw begrip.**