



# GRANDS CAFÉS

---

  
**25**  
JAAR





|  |   |
|--|---|
| <b>VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WIJ EEN KEUZE UIT MAX. 3 GERECHTEN TE MAKEN</b>             |   |
| <br><b>VEGGIE</b> | 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.   | 1 tafel = 1 rekening  |

| WIFICODE    | FRANÇAIS  | ENGLISH   |
|-------------|---|---|
| grandscafes |  |  |




## HAPJES

|  |       |
|--|-------|
| Kaas en salami blokjes met mosterd                             | 9.90  |
| Bitterballen Kwekkeboom met mosterd (6 stuks)                  | 9.00  |
| Mini loempia's (10 stuks)                                      | 11.50 |
| Inktvisringen met verse tartaarsaus                            | 12.50 |
| Warme mix (loempia's, bitterballen, curryworst en kippenhapje) | 14.50 |
| Luxe schotel Grands Cafés (koude en warme hapjes)              | 17.50 |

## PASTA EN KLEINE GERECHTEN

|  |              |
|--|--------------|
| Spaghetti bolognaise (met of zonder kaas)  | 16.50        |
|  Vegetarische spaghetti bolognaise (met of zonder kaas)     | 16.50        |
| Lasagne bolognaise   | 18.50        |
|  Penne met rode pesto, kokosroom, puntpaprika en pijpajuin | 21.00        |
|  Penne met burrata, tomaat, basilicum en pijnboompitten   | 21.00        |
| Penne met kip, tomatensaus en sambal (licht pikant)  | 21.30        |
| Penne met scampi en Toscaanse kruiden  | 23.00        |
| Croque met hesp en kaas (enkel of dubbel)  | 9.80 / 11.80 |
|  Croque met rode pesto, mozzarella en basilicum           | 12.70        |

## SALAD BOWLS

|  |       |
|--|-------|
|  Salade met brie, walnoten, selder, appel en honing       | 22.50 |
|  Salade met burrata, tomaat, olijfolie en balsamico crème | 22.50 |
|  Salade met vegan poulettes, paprika, rode ui en tomaat   | 22.90 |
| Griekse salade (gemarineerde feta, paprika, olijven en gefrituurde inktvisringen)  | 23.00 |
| Salade met gebakken spekjes en lauwe geitenkaas  | 23.50 |
| Caesar salade (kip, croutons, ei en parmezaan)   | 23.50 |
| Salade van de chef (gerookte zalm, scampi, gerookte forel en mierikswortelsausje)  | 25.50 |

## VOORGERECHTEN

|  |               |
|--|---------------|
| Tomatensoep met verse balletjes                        | 6.90          |
| Bretoense vissoep met croutons                         | 9.80          |
| 🌿 Kaaskroketter (2 st. / 3 st.)                        | 13.90 / 17.20 |
| Garnaalkroketter (2 st. / 3 st.)                       | 17.90 / 21.70 |
| Duo van kaas- en garnaalkroketter                      | 16.50         |
| 🌿 Kroketter van geitenkaas met honing                  | 14.00         |
| Rundscarpaccio met parmezaan, balsamicocrème en rucola | 16.50         |
| Gerookte zalm met toast, ajuin, peterselie en citroen  | 16.50         |
| Vitello tonnato  | 16.70         |
| Scampi diabolique ( <i>pikant</i> )                    | 17.00         |
| Scampi met rode pesto, kokos en limoen                 | 17.20         |

## HOOFDGERECHTEN LAND

|  |       |
|--|-------|
| 🌿 Wok met vegan poulettekkes en rijst                        | 23.50 |
| 🌿 Vegetarische balletjes met archiducsous en warme groentjes | 22.00 |
| Gegrilde brochette van hoevekip met saus naar keuze          | 25.50 |
| Gegrilde mix brochette met saus naar keuze                   | 26.50 |
| Gegrilde Black Angus burger classic                          | 23.50 |
| Traaggegaarde ribs met honing of gekruid                     | 25.50 |
| Rundssteak Bleu Blanc met saus naar keuze                    | 26.50 |
| Filet pure Bleu Blanc  | 35.00 |
| Black Angus Ribeye   | 33.50 |

## SAUZEN EN SUPPLEMENTEN

|   |      |
|---|------|
| Groene pepersous  | 3.50 |
| Champignonroomsous  | 3.50 |
| Béarnaisesous   | 3.50 |
| Provençaalse sous   | 3.50 |
| Romige graanmosterdsous   | 3.50 |
| Sous van de chef ( <i>tomatenroom, ham, look en champignon</i> )            | 3.50 |
| Koude garnituur   | 4.20 |
| Warme groentjes   | 4.20 |
| Supplement voor frieten, kroketter, krielaardappelen, puree, rijst of pasta | 3.00 |

## HOOFDGERECHTEN ZEE

|  |       |
|--|-------|
| Fish & chips met verse tartaarsaus                         | 24.40 |
| Gebakken zalm met hollandaisesaus                          | 28.90 |
| Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus en gestoofde jonge prei | 32.00 |
| Vispannetje met fijne groentjes                            | 29.00 |
| Gebakken forel met hoeveboter en amandelschilfers          | 26.50 |
| Scampi diabolique ( <i>pikant</i> )                        | 26.00 |
| Scampi met Toscaanse kruiden en room                       | 26.00 |
| Scampi met rode pesto, kokos en limoen                     | 26.00 |

## BELGISCHE KLASSIEKERS

|  |       |
|--|-------|
| Balletjes in tomatensaus   | 20.60 |
|  Vegetarische balletjes met provençaalse saus | 20.60 |
| Witloof met ham, kaas en puree   | 21.00 |
| Stoofvlees van de chef met bruin bier  | 22.90 |
| Steak tartaar ( <i>niet bereid</i> ) met garnituur   | 22.90 |
| Koninginnenhapje met bladerdeegkoekje  | 23.90 |
| Kalfstong in Madeirasaus   | 24.90 |
| Varkenswangen bereid met ons huisbier  | 24.50 |
| Varkenshammetje met romige graanmosterdsaus  | 26.90 |

## KINDERGERECHTEN

|  |               |
|--|---------------|
| Curryworst met frietjes en sausje ( <i>1 st. / 2 st.</i> ) | 11.50 / 14.50 |
| Prinsenhapje   | 12.50         |
| Balletjes in tomatensaus                                   | 12.00         |
| Spaghetti bolognaise                                       | 12.00         |
| Garnaalkroketje  | 12.50         |
| Kaaskroketje   | 10.00         |
| Kippennuggets met frietjes                                 | 11.00         |
| Kinderijsje ( <i>vanille met smarties</i> )                | 5.50          |
| Mini Dame Blanche  | 6.50          |

## DESSERTEN

|  |       |
|--|-------|
| Chocolademousse  | 8.50  |
| Tiramisu huisgemaakt                                       | 9.50  |
| Crème brûlée   | 9.90  |
| Chocolat moelleux met vanille-ijs                          | 10.80 |
| Tarte tatin met vanille-ijs                                | 10.50 |
| Citroentaartje met merengue, rood fruit en frambozen couli | 10.50 |
| Appel crumble cheesecake                                   | 10.50 |
| Dessertenbord van het huis                                 | 13.50 |

## IJSCOUPES *(huisbereid)*

|  |       |
|--|-------|
| Coupe vanille  | 7.00  |
| Coupe chocolade  | 7.00  |
| Coupe mokka  | 7.00  |
| Dame Blanche   | 8.90  |
| Dame Noir  | 8.90  |
| Coupe brésilienne  | 8.90  |
| Coupe advocaat   | 8.90  |
| Coupe speculaas <i>(vanille-ijs met speculaascrumble en caramelsaus)</i> | 9.30  |
| Coupe aardbeien <i>(seizoen)</i>   | 11.40 |

## PANNENKOEKEN EN WAFELS *(van 14u tot 17u30)*

|   |      |
|---|------|
| Pannenkoek met suiker, siroop, confituur of nutella | 5.50 |
| Pannenkoek met vanille-ijs                          | 6.50 |
| Pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus         | 8.50 |
| Wafel met bloedsuiker                               | 6.00 |
| Wafel met slagroom                                  | 7.50 |
| Extra slagroom                                      | 1.50 |
| Extra chocoladesaus                                 | 2.00 |
| Extra bol ijs                                       | 2.00 |

**FRISDRANKEN**

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Chaudfontaine bruis                  | 3.10  |
| Chaudfontaine plat                   | 3.10  |
| Chaudfontaine bruis 1 l              | 11.00 |
| Chaudfontaine plat 1 l               | 11.00 |
| Coca cola                            | 3.20  |
| Coca cola zero                       | 3.20  |
| Fanta                                | 3.20  |
| Sprite                               | 3.20  |
| Canada Dry                           | 3.50  |
| Gini                                 | 3.40  |
| Royal Bliss tonic                    | 3.40  |
| Royal Bliss agrum                    | 3.40  |
| Royal Bliss pink                     | 3.40  |
| Fever tree indian                    | 3.90  |
| Fever tree mediteranean              | 3.90  |
| Fever tree light                     | 3.90  |
| Tönisteiner citroen                  | 3.90  |
| Tönisteiner orange                   | 3.90  |
| Tönisteiner 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 appel-kers               | 3.50  |
| Minute Maid pompelmoes               | 3.50  |
| Minute Maid multi-vitamines          | 3.50  |
| Fristi                               | 3.50  |
| Cécémel                              | 3.50  |
| Spini 40 cl ( <i>bruis/gini</i> )    | 6.50  |
| Eskimo 40 cl ( <i>pompel/tonic</i> ) | 6.50  |
| Sinton ( <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 |
| Warme cécémel                      | 4.00 |
| Warme cécémel met slagroom         | 4.80 |
| Koffie caramel met slagroom        | 6.00 |
| Koffie speculoos met slagroom      | 6.00 |
| Irish koffie ( <i>whisky</i> )     | 9.00 |
| French koffie ( <i>cognac</i> )    | 9.00 |
| Italian koffie ( <i>amaretto</i> ) | 9.00 |
| Baileys koffie ( <i>Baileys</i> )  | 9.00 |

## THEE *Pure leaf*

|  |      |
|--|------|
| Classic Earl Grey  | 3.20 |
| Red Fruits   | 3.20 |
| Wild Apple Cinnamon  | 3.20 |
| Gunpowder Green Tea  | 3.20 |
| Jasmine Green Tea  | 3.20 |
| Chai Black Tea   | 3.20 |
| Verse muntthee   | 4.60 |
| Verse gemberthee   | 4.60 |
| Grands Cafés thee ( <i>verse munt, citroen, kaneelstok, honing</i> ) | 4.70 |

**BIEREN VAN 'T VAT**

|  |      |
|--|------|
| Huisbier Grands Cafés 33 cl ( <i>Blond</i> ) | 4.20 |
| Stella 25 cl                                 | 3.20 |
| Stella 33 cl                                 | 3.40 |
| Leffe blond 33 cl                            | 4.20 |
| Duvel 6,66 25 cl                             | 3.90 |
| Karmeliet 25 cl                              | 3.60 |
| La Chouffe 33 cl                             | 5.20 |

**BIEREN OP FLES**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Duvel                 | 5.20 |
| Cornet                | 4.80 |
| Trippel Le Fort       | 4.80 |
| Duvel tripel hop      | 5.20 |
| Kasteelbier bruin     | 5.20 |
| Kriek Belle Vue 25 cl | 4.20 |
| Rodenbach             | 4.20 |
| Liefmans on the rocks | 4.50 |
| Hoegaarden            | 3.20 |
| Hoegaarden rosé       | 3.60 |
| Hoegaarden Grand Cru  | 4.60 |
| Westmalle dubbel      | 5.20 |
| Westmalle tripel      | 5.20 |
| Orval                 | 5.50 |
| Omer                  | 4.60 |
| Chimay blauw 9°       | 5.50 |
| Rochefort 8°          | 5.20 |
| Leffe bruin           | 4.10 |
| St. Bernadus Abt 12   | 5.30 |

**BIEREN ALCOHOL-ARM**

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Leffe blond 0,0%           | 4.10 |
| Leffe bruin 0,0%           | 4.10 |
| Liefmans on the rocks 0,0% | 4.50 |
| Carlsberg 0,0%             | 3.20 |
| Sportzot 0,0%              | 4.50 |
| Cornet Oaked 0,0%          | 4.80 |



**APERITIEVEN**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Apérol spritz van 't vat | 8.90 |
| Kirr                     | 6.50 |
| Kirr Royale              | 7.90 |
| Campari                  | 6.70 |
| Campari orange           | 8.80 |
| Pisang ambon orange      | 8.80 |
| Martini bianco           | 6.50 |
| Martini rosso            | 6.50 |
| Porto rood               | 6.50 |
| Porto wit                | 6.50 |
| Pineau des Charentes     | 6.50 |
| Sherry dry               | 6.50 |
| Gancia                   | 6.50 |
| Picon witte wijn         | 6.50 |
| Ricard                   | 6.50 |

**GIN S**

|            |       |
|------------|-------|
| Bombay     | 8.50  |
| Hendrick's | 12.00 |
| Pink 47    | 9.50  |
| Bulldog    | 13.00 |

**APERITIEVEN 0,0%**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Pisang ambon orange 0,0%      | 6.50 |
| Campari orange 0,0%           | 6.50 |
| Ricard 0,0%                   | 5.50 |
| Virgin Mojito 0,0%            | 5.50 |
| Crodino Biondo 0,0%           | 6.00 |
| Tanguerary Gin 0,0% met tonic | 8.90 |

## STERKE DRANKEN

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Amaretto                   | 8.00  |
| Cointreau                  | 8.00  |
| Baileys                    | 8.00  |
| Calvados                   | 8.00  |
| Grand Marnier              | 8.00  |
| Cognac Courvoisier VSOP    | 10.00 |
| Bacardi Superior           | 8.50  |
| William Lawson whisky      | 8.00  |
| Highland park whisky (10y) | 10.00 |
| Poire Williams             | 8.50  |
| Sambucca                   | 8.50  |
| Grappa                     | 8.50  |
| Armagnac                   | 8.50  |
| Limoncello                 | 8.00  |
| Jonge Bols jenever         | 3.90  |
| Grey Goose vodka           | 10.00 |

## BUBBELS

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Montelvini Promosso Spumante Extra Dry<br>Italië, Veneto   | Glas | 7.50  |
|  | Fles | 33.00 |
| Chardonnay Meerdael  | Fles | 50.00 |
| Champagne Mandois Brut Origine<br>Frankrijk, Champagne, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir<br><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> | Fles | 50.00 |
| Champagne Mandois Blanc de Blancs<br>Frankrijk, Champagne, 100% Chardonnay<br><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>                       | Fles | 60.00 |

## WITTE WIJNEN

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b>   | Glas  | <b>5.50</b>  |
| <b>Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay</b>   |       |              |
| <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>Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols</b>  | Glas  | <b>5.50</b>  |
| <b>Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Sauvignon Blanc</b>  |       |              |
| <i>Fris in de mond, met aroma's van citrusvruchten. Een lange, frisse afdronk met tonen van exotisch fruit.</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> |
| <b>Spanje, Rueda - 100% Verdejo</b>   |       |              |
| <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>Borgo Molino Ciari Pinot Grigio</b>  | Fles  | <b>30.00</b> |
| <b>Italië, Veneto, 100% Pinot Grigio</b>  |       |              |
| <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>                                       |       |              |
| <b>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b>  | Fles  | <b>32.00</b> |
| <b>Frankrijk, Côtes du Rhône, 50% Grenache Blanc, 20% Clairette, 10% Roussanne, 10% Viognier, 10% Bourboulenc</b>   |       |              |
| <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>Jeff Carrel Morillon Blanc</b>   | Fles  | <b>34.00</b> |
| <b>Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay</b>   |       |              |
| <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>Wijnkasteel Genoels-Elderen Chardonnay Blauw</b>   | Fles  | <b>39.00</b> |
| <b>België, Haspengouw - 100% Chardonnay</b>   |       |              |
| <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> |
| <b>Frankrijk, Loire, 100% Sauvignon Blanc</b>   |       |              |
| <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 Rosé de Syrah Pomerols</b>  | Glas  | <b>5.50</b>  |
| <b>Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah</b>  |       |              |
| <i>Een gestructureerde, frisse rosé met een zachte balans, die past perfect bij gegrilde vis en vlees, charcuterie, gezouten taarten, gerechten in saus en bij kazen.</i> | 1/4 l | <b>9.70</b>  |
|   | 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>  |
| <b>Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Merlot</b>  |       |              |
| <i>Deze wijn heeft een ronde, volle smaak, waarbij de tannines licht waarneembaar zijn.</i>  | 1/4 l | <b>9.70</b>  |
|  | 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> |
| <b>Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah</b>  |       |              |
| <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> |
| <b>Italië, Puglia, 100% Primitivo</b>  |       |              |
| <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> |
| <b>Italië, Chianti, 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino, 5% Merlot</b>  |       |              |
| <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> |
| <b>Spanje, Toro, 100% Tempranillo</b>  |       |              |
| <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>Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru</b>  | Fles  | <b>42.00</b> |
| <b>Frankrijk, Bordeaux, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc</b>   |       |              |
| <i>Deze Saint Emilion Grand Cru is een goed uitgebalanceerde wijn uit een productie van slechts 14.000 flessen. De fijne tannines komen tot bloei in de mond met een lange en elegante afdronk. Ideaal voor bij kalfsvlees, lam, rundvlees, wild of een lekkere kaasplank.</i> |       |              |
| <b>Wijnkasteel Genoels-Elderen Pinot Noir</b>  | Fles  | <b>48.00</b> |
| <b>België, Haspengouw, 100% Pinot Noir</b>   |       |              |
| <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>  |       |              |