

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 2025.

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.		CARTE DES ALLERGÈNES
 VÉGÉTARIEN	Si vous avez des questions au sujet de la présence d'allergènes ou de gluten, merci de vous adresser au personnel de salle. Les compositions de nos produits peuvent varier.	
La cuisine est ouverte tous les jours jusqu'à 21 h.	1 table = 1 addition	

AMUSE - BOUCHES

Portion de fromage avec moutarde De Ster	11.00
Portion de salami avec moutarde De Ster	11.00
Dés de fromage et de saucisson avec moutarde De Ster	11.90
Croquettes de viande bourguignonnes (8 pcs)	12.00
Mini rouleaux de printemps (8 pcs)	12.00
Crispy chicken (8 pcs)	12.90
Calamars frits avec sauce tartare maison	13.00
Mini saucisses au curry - spécial	12.00
Assortiment chaud avec 2 sauces	15.50
Planche de luxe Grands Cafés (assortiment chaud et froid)	18.50

PÂTES ET PETITE RESTAURATION

Spaghetti bolognaise	17.50
Spaghettis végétariens aux légumes provençaux	17.50
Lasagne bolognaise	18.90
Penne scampi diabolique (7 pcs)	26.00
Penne, émincés de poulet, jeunes poireaux et béchamel au fromage (plat gratiné)	22.30
Macaroni au fromage de Bruges jeune et au jambon Magistral	19.50
Cannelloni à la ricotta, champignons cuits et sauce à la crème	22.80
Croque au jambon et au fromage (jusqu'à 17h)	12.50

SALAD BOWLS

Salade avec burrata, tomates, huile d'olive et crème balsamique	22.90
Salade à la feta tiède, haricots verts et pommes	22.90
Salade grecque (feta marinée, poivrons, olives et calamars frits)	23.50
Salade aux petits lardons et fromage de chèvre chaud	23.90
Salade César (poulet, croûtons, oeuf et parmesan)	23.50
Salade du chef (saumon fumé, scampis, crevettes grises et sauce cocktail)	26.50

ENTRÉES

Soupe de tomates avec boulettes fraîches	7.50
🍃 Croquettes au fromage (1, 2 ou 3 pcs)	11.00 / 16.00 / 21.00
Croquettes aux crevettes (1, 2 ou 3 pcs)	13.00 / 19.00 / 25.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	17.50
Escargots au beurre à l'ail (12 pcs)	16.90
🍃 Petites croquettes de fromage de chèvre, miel doux et tomates séchées	17.00
🍃 Burrata, tomate pelée et pesto	15.70
Carpaccio de boeuf avec parmesan, crème balsamique et roquette	17.50
Saumon fumé sur toast avec petits oignons	17.90
Scampi diabolique (piquant) (5 pcs)	18.00
Scampis à l'ail et au beurre de laiterie (5 pcs)	18.00
Tomate aux crevettes grises, œuf et sauce cocktail	21.00

SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	21.70
Chicon (endive) belge, jambon Magistral et béchamel au fromage	22.20
Carbonnade flamande, moutarde De Ster, bière artisanale et pain d'épices	24.50
Steak tartare (non préparé) avec garniture	25.20
Vol-au-vent maison	24.50
Langue de veau sauce madère	24.90
Joues de porc mijotées	25.70
Tomate aux crevettes grises, œuf et sauce cocktail	29.90

PLATS PRINCIPAUX DE LA MER

Fish & Chips avec sauce tartare maison	24.80
Bar, sauce mousseline et wok de légumes	28.80
Poêlée de poissons gratiné aux petits légumes	29.70
Roulés de sole, sauce aux crevettes et petits légumes	29.50
Saumon cuit au four avec sa sauce béarnaise	29.70
Scampis diaboliques (piquants) (8 pcs)	27.00
Scampis à l'ail et au beurre de laiterie (8 pcs)	27.00

PLATS PRINCIPAUX DE LA TERRE

 Petites boulettes végétariennes, sauce tomate à la crème et légumes chauds	22.50
 Burger végan croustillant, sauce provençale et légumes chauds	23.70
Brochette grillée de poulet	25.50
Mixed grill (<i>agneau, bœuf, poulet et porc</i>)	26.80
Burger classique de Black Angus grillé	23.50
Ribs mijotées au miel ou aux épices	25.80
Angus steak (<i>180 g.</i>)	21.00
Angus steak (<i>250 g.</i>)	26.80
Filet pur Bleu Blanc	36.00
Entrecôte argentine (<i>+/- 300 g.</i>)	34.50

Tous nos plats principaux sont accompagnés de frites, de pommes de terre grenailles, de croquettes, de purée, de riz, de pâtes ou de pain et d'une salade.

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Sauce au poivre vert	3.50
Sauce crème champignon	3.50
Sauce béarnaise	3.50
Sauce provençale	3.50
Jus de viande	3.50

Supplément garniture froide	4.50
Supplément légumes chauds	4.50
Supplément mayonnaise / ketchup / moutarde / tartare	1.70

Supplément frites, croquettes, pommes de terre grenaille, purée, riz ou pâtes	3.70
---	-------------

PLATS POUR ENFANTS

Saucisse au curry avec 2 sauces	14.50
Vol-au-vent	14.90
Boulettes sauce tomate (<i>2 pièces</i>)	14.50
Spaghetti bolognaise	13.50
Croquette aux crevettes	15.00
Croquette au fromage	13.00
Crispy chicken	14.90

Tous nos plats pour enfants sont accompagnés de frites, de pommes de terre grenailles, de croquettes, de purée, de riz, de pâtes ou de pain et d'une salade.

DESSERTS

Mousse au chocolat maison	11.50
Tiramisu maison	12.60
Crème brûlée	11.90
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	12.90
Tarte aux pommes chaude et glace à la vanille	12.90

GLACES *(maison)*

Coupe vanille	7.50
Coupe mokka	7.50
Dame blanche	9.50
Coupe brésilienne	9.50
Coupe d'advocat	9.50
Coupe spéculoos <i>(glace vanille avec crumble au spéculoos et caramel fondu)</i>	9.90
Coupe Colonel <i>(sorbet citron et vodka)</i>	11.90
Coupe fraises <i>(en saison)</i>	12.90
Sorbet citron <i>(sans lactose)</i>	7.70
Glace enfant <i>(vanille et Smarties)</i>	6.50
Mini Dame blanche	7.50

CRÊPES ET GAUFRES *(de 14 h à 17 h 30)*

Crêpe au sucre <i>(blanc, blond ou brun)</i>	5.90
Crêpe au sirop ou confiture de fraises	6.50
Crêpe avec glace vanille	8.50
Crêpe avec glace vanille et chocolat fondu	10.50
Gaufre au sucre impalpable	6.00
Gaufre à la crème fraîche	8.00
Supplément crème fraîche	2.00
Supplément chocolat fondu	2.50
Boule de glace supplémentaire	2.50

SOFTS

Chaudfontaine pétillante	3.20
Chaudfontaine plate	3.20
San Pellegrino 0,5 l	7.50
Aqua Panna 0,5 l	7.50
Chaudfontaine pétillante 1 l	11.00
Chaudfontaine plate 1 l	11.00
Coca cola	3.30
Coca cola Zero	3.30
Fanta	3.30
Sprite	3.30
Canada Dry	3.60
Gini	3.50
Royal Bliss Tonic	3.50
Royal Bliss Agrumes	3.50
Royal Bliss Pink	3.50
Schweppes touch of lime	4.00
Schweppes pink pepper	4.00
Schweppes ginger beer	4.00
Oasis	3.50
Tönisteiner Citron	4.00
Tönisteiner Orange	4.00
Tönisteiner Multifruits	4.00
Ice Tea Original	3.60
Ice Tea Green	3.60
Ice Tea ZERO	3.60
Minute Maid Orange	3.60
Minute Maid Pomme	3.60
Minute Maid Pomme Cerise	3.60
Minute Maid Pamplemousse	3.60
Fristi	3.70
Cécémel	3.70
Spini 40 cl (<i>eau pétillante + gini</i>)	6.70
Eskimo 40 cl (<i>pamplemousse + tonic</i>)	7.00
Sinton (<i>orange + tonic</i>)	7.00

BOISSONS CHAUDES

Café	3.40
Décaféiné	3.40
Espresso	3.40
Espresso décaféiné	3.40
Cappucino avec du lait	4.00
Cappucino avec de la crème	4.20
Cappucino décaféiné avec du lait	4.00
Cappucino décaféiné avec de la crème fraîche	4.20
Lait russe	4.00
Lait russe décaféiné	4.00
Latte macchiato	4.00
Cécémel chaud	4.20
Cécémel chaud avec de la crème fraîche	5.00
Latte caramel avec de la crème fraîche	6.50
Latte spéculoos avec de la crème fraîche	6.50
Irish coffee (<i>whisky</i>)	9.00
French coffee (<i>Cognac</i>)	9.00
Italian coffee (<i>Amaretto</i>)	9.00
Baileys coffee (<i>Baileys</i>)	9.00

THÉS *Pip's*

North American mint	3.40
Chamomile	3.40
Rosehip Hibiscus	3.40
Ginger Lemon	3.40
Green tea bancha	3.40
Earl Grey black	3.40
Thé à la menthe fraîche	4.70
Thé au gingembre frais	4.70

BIÈRES AU FÛT

Bière maison Grands Cafés 33 cl (<i>blonde</i>)	4.30
Stella 25 cl	3.30
Stella 33 cl	3.50
Leffe blonde 33 cl	4.30
Triple d'Anvers 33 cl	4.90
Tripel Karmeliet 25 cl	3.70
La Chouffe 33 cl	5.30

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe bruin 33cl	4.30
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Tripel Le Fort	4.90
Kasteelbier bruin	5.30
Kriek Lindemans	3.90
Rodenbach	4.10
Liefmans on the rocks	4.60
Hoegaarden	3.30
Hoegaarden rosé	3.70
Hoegaarden Grand Cru	4.70
Westmalle dubbel	5.30
Westmalle tripel	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay blauw 9°	5.60
Rochefort 8°	5.60
St. Bernadus Abt 12	5.60
Triple Kanunnik 8,2°	5.20
Vlierbeek Grand Cru 5,8° (<i>bière local</i>)	5.20

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella N.A.	3.30
Leffe blonde 0,0%	4.20
Liefmans on the rocks 0,0%	4.60
Sportzot 0,4%	4.60
Cornet Oaked 0,3%	4.90
Kasteelbier Rouge 0,0%	4.90

APÉRITIFS

Spumante Extra Dry	8.00
Aperol Spritz au fût	8.90
Kir	7.00
Kir Royale	8.50
Campari	7.20
Pisang ambon	7.20
Martini Bianco	7.00
Martini Rosso	7.00
Martini Bellini	7.00
Porto rouge	7.00
Porto blanc	7.00
Pineau des Charentes	7.00
Sherry dry	7.00
Picon vin blanc	7.00
Ricard	7.00

+ Soda en supplément

GINS

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50

+ Soda en supplément

APÉRITIFS 0,0%

Spritz de la maison 0,0%	7.00
Pisang Ambon orange 0,0%	7.00
Campari orange 0,0%	7.00
Virgin Mojito 0,0%	7.00
Crodino Biondo 0,0%	6.00
Crodino Biondo 0,0% avec tonic	9.60
Crodino Biondo 0,0% avec orange	9.60
Tanguerary Gin 0,0% avec tonic	8.90

SPIRITUEUX

Amaretto	8.50
Cointreau	8.50
Baileys	8.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	8.50
Cognac Courvoisier VSOP	10.50
Bacardi Superior	9.00
William Lawson whisky	8.50
Highland park whisky (10y)	10.50
Sambuca	9.00
Grappa	9.00
Armagnac	9.00
Limoncello	8.50
Jonge Bols jenever	4.40
Eristoff vodka	10.50
Omerta rum	9.00

+ Soda en supplément

BULLES

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italie, Veneto	Verre	8.00
	Bouteille	39.00
Champagne Mandois Blanc de Blancs 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	65.00

VINS BLANCS

Mondevin Chardonnay Jérôme Vic France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay <i>Ce vin offre une belle combinaison de fraîcheur et de rondeur typique du raisin Chardonnay.</i>	Verre	6.00
	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols France, Languedoc-Roussillon, 100 % sauvignon blanc <i>Une bouche fraîche aux arômes d'agrumes pour ce vin à la finale longue rafraîchissante par ses notes de fruits exotiques.</i>	Verre	6.00
	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
Borgo Molino Ciari Pinot Grigio Italie, Veneto, 100% Pinot Grigio <i>Ce vin blanc possède une robe jaune paille et des arômes parfumés de pommes juteuses, de fleurs blanches et de coings. Il a un goût très harmonieux, parfaitement équilibré.</i>	Bouteille	33.00
Quinta Couselo Rias Baixas Rosal Espagne, Rias Baixas, 90% Albarino, 10% Caino Blanco <i>Ce vin à l'éclatante robe jaune dégage une odeur intense de fleurs aromatiques et un fort parfum de balsamique. Il possède un goût très frais, floral et rond avec une longue fin de bouche. Délicieux avec des plats de poisson riches.</i>	Bouteille	37.00
Cantine San Marzano Edda Bianca Italie, Puglia, 100% Chardonnay <i>Un vin blanc complexe, aux notes méditerranéennes. Il a été vieilli dans des fûts en bois pendant quatre mois. Il s'accorde à merveille avec les entrées légères et le poisson.</i>	Bouteille	40.00
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve France, Loire, 100 % sauvignon blanc <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>	Bouteille	49.00

VIN ROSÉ

Mondevin Rosé de Syrah Pomerols	Verre	6.00
France, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah	1/4 l	10.50
<i>Ce rosé se distingue par son intense et éclatante couleur cerise. C'est un rosé structuré et frais, à l'équilibre délicat.</i>	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
UP Ultimate Provence Rosé		45.00
France, Provence, 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle		
<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>		

VINS ROUGES

Mondevin Merlot Jérôme Vic	Verre	6.00
France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot	1/4 l	10.50
<i>Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.</i>	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
Palagetto Chianti Colli Senesi	Bouteille	34.00
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>		
Cantele Primitivo	Bouteille	38.00
Italie, Puglia, 100 % primitivo		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		
San Marzano Collezione	Bouteille	46.00
Italie, Puglia		
<i>Un vin intense et expressif, rouge rubis avec des accents violets. Intense en bouche, avec beaucoup de structure et de douceur. Longue finale. Parfait avec de la viande rouge et du gibier.</i>		
Château La Marzelle, Saint-Emilion GCC	Bouteille	65.00
France, Bordeaux, 75% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc		
<i>Ce vignoble couvre 17 ha de la Haute Terrasse de Saint-Emilion, où l'on retrouve également le Pétrus et le Cheval Blanc. Le vieillissement a lieu pendant 12 à 18 mois dans des fûts de chêne. Ce vin possède une attaque puissante de fruits noirs et une finale longue et légèrement épicée.</i>		