

# 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 2024.

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.



<b>POUR LES GROUPES DE 10 PERSONNES OU PLUS, NOUS DEMANDONS DE CHOISIR MAXIMUM 3 PLATS.</b>	
 <b>VÉGÉTARIEN</b>	Tous nos plats principaux sont accompagnés de frites, de pommes de terre grenaille, de croquettes, de purée, de riz, de pâtes ou de pain.
	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 et de saucisson avec moutarde	<b>10.00</b>
Boulettes de viande Kwekkeboom avec moutarde (6 pièces)	<b>9.50</b>
Mini rouleaux de printemps (10 pièces)	<b>11.90</b>
Calamars frits avec sauce tartare maison	<b>12.90</b>
Assortiment chaud (rouleaux de printemps, bitterballen, saucisse au curry et bouchées au poulet)	<b>14.90</b>
Planche de luxe Grands Cafés (assortiment chaud et froid)	<b>17.90</b>
Tapas italiennes froides (jambon de Parme, olives, poivrons, chorizo et mozzarella)	<b>17.80</b>

## PÂTES ET PETITE RESTAURATION

Spaghetti bolognaise (avec ou sans fromage)	<b>16.90</b>
 Spaghetti bolognaise végétarien (avec ou sans fromage)	<b>16.90</b>
Lasagne bolognaise	<b>18.90</b>
 Penne avec burrata, tomate, basilic et pignons de pin	<b>22.00</b>
Penne avec poulet, sauce tomate et sambal (légèrement piquant)	<b>22.30</b>
Penne aux scampis et aux herbes de Toscane	<b>23.00</b>
Croque au jambon et au fromage (jusqu'à 17h)	<b>12.00</b>
 Cannelloni à la ricotta, épinards frais et sauce tomate	<b>19.50</b>

## SALAD BOWLS

 Salade au brie, noix, céleri, pomme et miel	<b>22.90</b>
 Salade avec burrata, tomates, huile d'olive et crème balsamique	<b>22.90</b>
 Salade au poulet végétan, poivrons, oignons rouges et tomates	<b>22.90</b>
Salade grecque (feta marinée, poivrons, olives et calamars frits)	<b>23.50</b>
Salade aux petits lardons et fromage de chèvre chaud	<b>23.90</b>
Salade César (poulet, croûtons, oeuf et parmesan)	<b>23.50</b>
Salade du chef (saumon fumé, scampis, truite fumée et sauce au raifort)	<b>25.50</b>

## ENTRÉES

Soupe de tomates avec boulettes fraîches	7.00
Soupe de poisson bretonne avec croûtons ( <i>saumon, cabillaud et scampi</i> )	10.50
🍃 Croquettes au fromage (2 ou 3 pce)	15.00 / 18.50
Croquettes aux crevettes (2 ou 3 pce)	18.00 / 22.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	17.00
🍃 Croquettes au fromage de chèvre et miel	15.00
Carpaccio de boeuf avec parmesan, crème balsamique et roquette	17.50
Saumon fumé sur toast avec petits oignons, persil et citron	17.50
Scampi diabolique ( <i>pikant</i> )	18.00
Scampi curry-crème	18.00
Tomate-mozzarella au basilic et pignons de pin	15.90

## PLATS PRINCIPAUX DE LA TERRE

🍃 Wok au poulet végétan et riz	23.50
🍃 Boulettes végétariennes sauce archiduc et légumes chauds	22.00
🍃 Boulettes végétariennes, sauce provençale	21.50
Mix de brochettes grillées avec sauce au choix	25.50
Mixed grill ( <i>agneau, bœuf, poulet et porc</i> )	26.50
Burger classique de Black Angus grillé	23.50
Ribs mijotées au miel ou aux épices	25.50
Steak de boeuf Bleu	26.50
Filet pur Bleu Blanc	36.00
Entrecôte de bœuf argentin ( <i>± 300gr</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
Sauce crémeuse aux grains de moutarde	3.50
Sauce du chef ( <i>crème tomatée, jambon, ail et champignons</i> )	3.50
Garniture froide	4.50
Légumes chauds	4.50
Supplément frites, croquettes, pommes de terre grenaille, purée, riz ou pâtes	3.50

## PLATS PRINCIPAUX DE LA MER

Fish & Chips avec sauce tartare maison	24.50
Saumon cuit à la sauce hollandaise	29.50
Filet de cabillaud à la sauce au vin blanc et jeunes poireaux farcis	32.50
Poêlée de poissons aux petits légumes	29.50
Truite poêlée au beurre de ferme et aux éclats d'amandes	28.50
Scampis diaboliques ( <i>piquants</i> )	27.00
Scampis aux herbes de Toscane et à la crème	27.00
Scampi curry-crème	27.00

## SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	21.50
Chicons au jambon et au fromage avec de la purée	22.00
Carbonnades du chef à la bière brune, salade d'endives	24.00
Steak tartare ( <i>non préparé</i> ) avec garniture	24.90
Bouchée à la reine	24.00
Langue de veau sauce madère	24.90
Joues de porc préparées avec notre bière maison	25.50
Jambonneau à la sauce crémeuse aux grains de moutarde	28.90

## PLATS POUR ENFANTS

Saucisse au curry avec frites et sauce ( <i>1 ou 2 pce</i> )	11.50 / 14.50
Vol-au-vent	14.50
Boulettes sauce tomate	14.00
Spaghetti bolognaise	13.00
Croquette aux crevettes	14.00
Croquette au fromage	12.00
Nuggets de poulet	12.00

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	11.00
Tiramisu maison	12.00
Crème brûlée	11.50
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	12.80
Tarte Tatin avec glace à la vanille	12.50
Cheese-cake au crumble de pommes	12.50
Plateau de desserts de la maison	14.90

## GLACES *(maison)*

Coupe vanille	7.50
Coupe chocolat	7.50
Coupe mokka	7.50
Dame blanche	9.50
Dame noire	9.50
Coupe brésilienne	9.50
Coupe advocaat	9.50
Coupe spéculoos <i>(glace vanille avec crumble au spéculoos et caramel fondu)</i>	9.90
Coupe fraises <i>(en saison)</i>	12.50
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, au sirop, à la confiture ou au Nutella	5.50
Crêpe avec glace vanille	7.00
Crêpe avec glace vanille et chocolat fondu	9.00
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
Fever-Tree Indian	4.00
Fever-Tree Mediterranean	4.00
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 Pomme	3.60
Minute Maid Pomme Cerise	3.60
Minute Maid Pamplemousse	3.60
Fristi	3.70
Cécémel	3.70
Spini 40 cl (eau pétillante + gini)	6.70
Eskimo 40 cl (pamplemousse + tonic)	6.70
Sinton (orange + tonic)	6.70

**BOISSONS CHAUDES**

Café	3.30
Décaféiné	3.30
Espresso	3.30
Espresso décaféiné	3.30
Cappucino avec du lait	3.90
Cappucino avec de la crème	4.10
Cappucino décaféiné avec du lait	3.90
Cappucino décaféiné avec de la crème	4.10
Lait russe	3.90
Lait russe décaféiné	3.90
Latte machiato	3.90
Cécémel chaud	4.10
Cécémel chaud avec de la crème fraîche	4.90
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	3.30
Chamomile	3.30
Rosehip Hibiscus	3.30
Ginger Lemon	3.30
Green tea bancha	3.30
Earl Grey black	3.30
Thé à la menthe fraîche	4.70
Thé au gingembre frais	4.70

## BIÈRES AU FÛT

<b>Bière maison Grands Cafés 33 cl (blonde)</b>	<b>4.30</b>
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

Duvel	5.30
Cornet	4.90
Trippel 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°	5.30
St. Bernadus Abt 12	5.40
Triple Kanunnik 8,2°	4.80

## BIÈRES SANS ALCOOL

Leffe blonde 0,0%	4.20
Liefmans on the rocks 0,0%	4.60
Carlsberg 0,0%	3.30
Sportzot 0,0%	4.60
Cornet Oaked 0,0%	4.90

**APÉRITIFS**

Apérol 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
Double You Gin	13.00

*+ Soda en supplément*

**APÉRITIFS 0,0%**

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
Sambucca	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
Chardonnay Meerdael	Bouteille	50.00
Champagne Mandois Brut Origine 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	55.00
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

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b>	Verre	<b>6.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay</b>	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Ce vin offre une belle combinaison de fraîcheur et de rondeur typique du raisin chardonnay.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols</b>	Verre	<b>7.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % sauvignon blanc</b>	1/4 l	<b>11.00</b>
<i>Une bouche fraîche aux arômes d'agrumes pour ce vin à la finale longue rafraîchissante par ses notes de fruits exotiques.</i>	1/2 l	<b>22.00</b>
	Bouteille	<b>33.00</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b>	Bouteille	<b>32.00</b>
<b>Espagne, Rueda, 100 % verdejo</b>		
<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>		
<b>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b>	Bouteille	<b>34.00</b>
<b>France, Côtes du Rhône, 50 % grenache blanc, 20 % clairette, 10 % roussanne, 10 % viognier, 10 % bourboulenc</b>		
<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>		
<b>Jeff Carrel Morillon Blanc</b>	Bouteille	<b>36.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay</b>		
<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>		
<b>Wijnkasteel Genoels-Elderen Chardonnay Blauw</b>	Bouteille	<b>41.00</b>
<b>Belgique, Haspengouw, 100 % chardonnay</b>		
<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>		
<b>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b>	Bouteille	<b>44.00</b>
<b>France, Loire, 100 % sauvignon blanc</b>		
<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>		

## VIN ROSÉ

<b>UP Ultimate Provence Rosé</b>	Verre	<b>8.50</b>
France, Languedoc-Roussillon, 65 % cinsault, 35 % grenache	1/4 l	<b>15.00</b>
<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>	1/2 l	<b>30.00</b>
	Bouteille	<b>45.00</b>

## VINS ROUGES

<b>Mondevin Merlot Jérôme Vic</b>	Verre	<b>6.00</b>
France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Bouteille	<b>30.00</b>

<b>La Balade Minervois</b>	Verre	<b>7.00</b>
France, Languedoc-Roussillon, 60% mourvèdre, 20% syrah, 10% carignan, 10% grenache.	1/4 l	<b>11.00</b>
<i>A generous dark-red wine with purple accents. The ideal wine to accompany various meat dishes, as well as ribs.</i>	1/2 l	<b>22.00</b>
	Bouteille	<b>33.00</b>

<b>Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve</b>	Bouteille	<b>31.00</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>29.00</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>34.00</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>41.00</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>Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru</b>	Bouteille	<b>44.00</b>
France, Bordeaux, 85 % merlot, 15 % cabernet franc		
<i>Le Saint-Émilion Grand Cru est un vin équilibré dont on ne produit que 14 000 bouteilles. Ses tanins souples fleurissent en bouche pour une finale longue et élégante. Il sublimera tous les plats de veau, d'agneau, de boeuf ou de gibier, et il sera idéal avec votre plateau de fromages.</i>		