

# GRANDS CAFÉS BOS

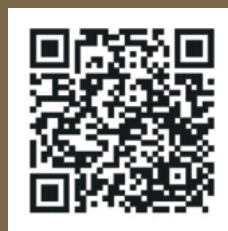
Duurzaamheid, milieubewustzijn, anti-verspilling, maatschappelijk verantwoord ondernemen ... voor de horecasector zijn dat geen loze woorden meer. Als horecagroep beseffen we dat dit ook voor ons anno 2024 niet meer weg te cijferen valt.


Dagelijks streven we naar energiezuinig werken, minder afval, minder plastic, beter sorteren en recyclen. Het aantal verschillende containers achteraan de keuken groeit: we sorteren maximaal. Lokale en seizoensproducten krijgen alle kansen, zodat we de voedselketen zo kort mogelijk houden. Bij het aanschaffen van nieuwe toestellen en machines richten we ons op energie- en waterbesparende labels.

Maar we willen nog verder gaan en een extra bijdrage leveren. Binnen het kader van de European Green deal (= Europa CO<sup>2</sup> neutraal tegen 2050 en de aanplant van 3 miljard extra bomen tegen 2030), hebben we beslist om een Grands Cafés bos te planten, en dit op eigen bodem.

Het is onze bedoeling, over een periode van 5 jaar, jaarlijks 1000 bomen te planten, meer specifiek in het dorpje Grune in de provincie Luxemburg. Op deze manier halen we op lange termijn 875 ton CO<sup>2</sup> uit de lucht!

Dat objectief kunnen we zelfs overtreffen... met de hulp van onze klanten. Mooi toch? Doe je mee? Voor slechts 6,99 euro planten we jouw boom in ons bos, in real life, op een écht terrein in België.



<b>VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WIJ EEN KEUZE UIT MAX. 3 GERECHTEN TE MAKEN</b>	
 <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 van 11:30 tot 22:00u.	1 tafel = 1 rekening

WIFI	FRANÇAIS	ENGLISH
Free wifi		

## BORRELHAPJES

Portie kaas ( <i>belegen Gouda</i> )	8.00
Portie Italiaanse salami	8.00
Portie gemengd	10.00
Portie olijven	6.50
Portie bitterballen ( <i>6 st.</i> )	9.50
Portie loempia's ( <i>8 st.</i> )	12.90
Portie calamares met verse tartaar	12.90
Portie gemengde warme hapjes	14.90
Luxeschotel Grands Cafés ( <i>koude en warme hapjes</i> )	17.90



## KLEINE GERECHTEN

Croque monsieur	10.50
Croque madame ( <i>alleen kaas</i> )	10.50
Croque a cheval ( <i>met spiegelei</i> )	12.50
Croque hawai	12.50
Croque bolognaise	13.50
Croque vidée	13.50
Extra croque	6.50
Toast cannibal	13.50
Toast verse champignons	14.00
Toast gerookte zalm	17.50



## SALADES EN KOUDE SCHOTELS

Rauwkostsalade	17.00
Griekse salade ( <i>fetakaas, komkommer, tomaat, rode ajuin, olijven en paprika gevuld met kaas</i> )	21.50
Salade met buffel-mozzarella, kerstomaat en basilicum	21.50
Pastasalade met buffel-mozzarella, kerstomaat en pesto	21.50
Salade met geitenkaas, gebakken spekjes en honing-mosterddressing	23.00
Salade met gebakken scampi's	24.00
Luikse speksla ( <i>gerookte spekblokjes, groene boontjes en krielaardappeltjes</i> )	21.50
Caesar salade ( <i>Romeinse sla, kip, ei, croutons, anjovis en parmezanschilfers</i> )	23.00
Salade niçoise ( <i>tonijn, anjovis, groene boontjes en olijven</i> )	21.50
Koude schotel verse zalm	24.00
Koude schotel gerookte zalm	25.00
Koude schotel americain préparé	21.50

## PASTA'S

Spaghetti bolognaise	<b>13.90 / 16.90</b>
Macaroni met ham en kaas	<b>16.90</b>
Spaghetti van de chef (tomaten-paprikaroomsaus met gerookt spek, hesp en champignons)	<b>17.90</b>
Penne (prei en gehakt)	<b>17.90</b>
 Penne (tomaten-groentensaus)	<b>17.90</b>
Penne met kippenreepjes (kruidenkaas en broccoli)	<b>20.50</b>
Linguine met zalm	<b>23.00</b>
Linguine met gebakken scampi's en pestosaus	<b>23.50</b>
Lasagne	<b>18.90</b>
 Vegetarische lasagne	<b>18.90</b>

## VOORGERECHTEN

Tomatensoep met verse balletjes	<b>7.00</b>
Gegratineerde ajuinsoep	<b>7.50</b>
 Tomaat met buffel-mozzarella	<b>15.90</b>
Gerookte zalm	<b>17.50</b>
 Kaaskroketten (2 st. / 3 st.)	<b>15.00 / 18.50</b>
Garnaalkroketten (2 st. / 3 st.)	<b>18.00 / 22.00</b>
Scampi's in looksaus (5 st.)	<b>18.00</b>
Scampi's op Indische wijze (5 st.)	<b>18.00</b>
Rundscarpaccio met parmezaan, balsamicocrème en rucola	<b>17.50</b>
Supplement voor frieten / kroketten / krielaardappelen / puree / rijst of pasta	<b>3.50</b>

## KINDERGERECHTEN (tot 12 jaar)

Curryworst (1 st. / 2 st.)	<b>11.50 / 14.50</b>
Croque uit het vuistje	<b>7.00</b>
Kaaskroket	<b>12.00</b>
Garnaalkroket	<b>14.00</b>
Koninginnenhapje	<b>14.50</b>
Kipnuggets met appelmoes	<b>12.00</b>
Balletjes in tomatensaus	<b>14.00</b>

*Al onze kindergerechten worden geserveerd met frieten / krielaardappelen / kroketten / puree / rijst of pasta*

## HOOFDGERECHTEN LAND

Koninginnenhapje	22.50
Balletjes in tomatensaus	22.50
Stoofvlees op Vlaamse wijze <i>(met bruine Leffe)</i>	23.50
Belgisch grondwitloof met ham	22.00
Gegrilde brochette van hoevekip	25.50
Varkenshaasje	22.00
Lamskoteletten	26.50
Mix grill <i>(lams, runds, kip en varken)</i>	26.50
Steak <i>(180 gr.)</i> - Angus beef	20.50
Steak <i>(250 gr.)</i> - Angus beef	24.50
Gegrilde Black Angus burger classic	23.50
Ribeye <i>(300 gr.)</i> - Angus beef	34.50
Filet pur <i>(250 gr.)</i> - Angus beef	36.00

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frieten / krielaardappelen / kroketten / puree / rijst / pasta of brood en een fris slaatje*

## SAUZEN

Peperroom, champignonroom, bearnaise, mexicain, provençaal, curry	3.50
---	------

## SUPPLEMENTEN

Gemengde salade	4.50
Portie warme groenten	4.50

## HOOFDGERECHTEN ZEE

Visschotel gegratineerd <i>(ovenshotel met kabeljauw, scampi, zalm, champignons en in kreeftensaus)</i>	25.50
Scampi's in looksaus <i>(Black Tiger - 8 st.)</i>	27.00
Scampi's op Indische wijze <i>(Black Tiger - 8 st.)</i>	27.00
Forel met gegrilde amandelen	24.00
Zalmfilet met bearnaise	29.50
Zalmfilet met dillesaus	29.50
Kabeljauwhaasje op vel gebakken met preisau en mosterdpuree	32.50
Mosselen 1,2 kg <i>(seizoen)</i>	
Mosselen natuur	29.00
Mosselen witte wijn	32.00
Mosselen provençaal	32.00
Mosselen look	32.00
Mosselen look-room	32.00

## DESSERTEN

Chocolademousse <i>(huisbereid)</i>	10.00
Tiramisu <i>(huisbereid)</i>	11.00
Warme appeltaart met 1 bol vanille	10.50
Cheesecake bosbes	9.00

## IJSCOUPES

Kinderijsje vanille <i>(1 bol / 2 bollen)</i>	3.50 / 5.00
Kinderijsje keuze <i>(1 bol / 2 bollen)</i>	3.80 / 5.50
Coupe vanille <i>(3 bollen)</i>	7.00
Coupe chocolade <i>(3 bollen)</i>	7.80
Coupe mokka <i>(3 bollen)</i>	7.80
Coupe pistache <i>(3 bollen)</i>	7.80
Coupe speculaas <i>(3 bollen)</i>	7.80
Coupe straciatella <i>(3 bollen)</i>	7.80
Coupe advocaat <i>(3 bollen vanille met advocaat)</i>	9.80
Dame blanche <i>(3 bollen vanille en warme chocoladesaus)</i>	8.60
Dame noire <i>(3 bollen chocolade en warme chocoladesaus)</i>	9.40
Coupe brésilienne <i>(2 bollen vanille, 1 bol mokka, caramelsaus en nootjes)</i>	8.90
Coupe Notre Dame <i>(vanille, chocolade, mokka, speculaas, pistache en warme chocoladesaus)</i>	12.80
Bananasplit <i>(3 bollen vanille, banaan, warme chocoladesaus)</i>	10.90
Bananasplit royal <i>(bananasplit met advocaat)</i>	13.70
Coupe verse aardbeien <i>(seizoen, 2 bollen vanille, 1 bol aarbeienijs, verse aardbeien)</i>	12.50

## SORBET

Framboos	7.00
----------	------

## SUPPLEMENTEN

Slagroom	2.00
Warme chocoladesaus	2.50
Extra bol	2.50
Advocaat	3.00

## FRISDRANKEN

Chaudfontaine bruis	3.20
Chaudfontaine plat	3.20
San Pellegrino 0,5 l	7.50
Aqua Panna 0,5 l	7.50
Chaudfontaine bruis 1 l	11.00
Chaudfontaine plat 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 agrum	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 citroen	4.00
Tönisteiner orange	4.00
Tönisteiner vruchtenkorf	4.00
Ice Tea original	3.60
Ice Tea green	3.60
Ice Tea zero	3.60
Minute Maid sinaasappel	3.60
Minute Maid appel	3.60
Minute Maid appel-kers	3.60
Minute Maid pompelmoes	3.60
Fristi	3.70
Cécémel	3.70
Spini 40 cl ( <i>bruis/gini</i> )	6.70
Eskimo 40 cl ( <i>pompel/tonic</i> )	6.70
Sinton ( <i>sinaas/tonic</i> )	6.70

## MILKSHAKES

Vanille, mokka, chocolade en pistache	6.20
Banaan	7.50
Aardbei ( <i>seizoen</i> )	8.00

## WARME DRANKEN

Koffie	3.30
Décafeine	3.30
Espresso	3.30
Déca espresso	3.30
Cappuccino met melk	3.90
Cappuccino met slagroom	4.10
Déca cappuccino met melk	3.90
Déca cappuccino met slagroom	4.10
Koffie verkeerd	3.90
Déca koffie verkeerd	3.90
Latte machiato	3.90
Warme cécémel	4.10
Warme cécémel met slagroom	4.90
Latte caramel met slagroom	6.50
Latte speculoos met slagroom	6.50
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 *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
Verse muntthee	4.70
Verse gemberthee	4.70

**BIEREN VAN 'T VAT**

Stella 25 cl	3.30
Stella 33 cl	3.50
Leffe Blond 33 cl	4.30
Leffe Bruin 33 cl	4.30
Karmeliet 25 cl	3.70

**BIEREN OP FLES**

Hoegaarden	3.30
Hoegaarden rosé	3.70
Hoegaarden Grand Cru	4.70
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Trippel Le Fort	4.90
Kasteelbier bruin / rouge	5.30
Kriek Lindemans	3.90
Rodenbach	4.10
La Chouffe	5.30
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

**BIEREN ALCOHOL-ARM/VRIJ**

Leffe Blond 0,0%	4.20
Hoegaarden rosé 0,0%	4.60
Carlsberg 0,0%	3.30
Sportzot 0,4%	4.60
Cornet Oaked 0,0%	4.90



## APERITIEVEN

Apérol spritz van 't vat	8.90
Kirr	7.00
Kirr Royale	8.50
Campari	7.20
Pisang ambon	7.20
Martini bianco	7.00
Martini rosso	7.00
Martini Bellini	7.00
Porto rood	7.00
Porto wit	7.00
Pineau des Charentes	7.00
Sherry dry	7.00
Picon witte wijn	7.00
Ricard	7.00

+ Toeslag frisdrank

## GINS

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50
Double You Gin	13.00

+ Toeslag frisdrank

## APERITIEVEN 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% met tonic	9.60
Crodino Biondo 0,0% met sinaas	9.60
Tangerary Gin 0,0% met tonic	8.90

## STERKE DRANKEN

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

+ Toeslag frisdrank

## BUBBELS

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italië, Veneto	Glas	8.00
	Fles	39.00
Champagne Mandois Brut Origine Frankrijk, Champagne, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir <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	55.00
Champagne Mandois Blanc de Blancs Frankrijk, Champagne, 100% Chardonnay <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	65.00

## WITTE WIJNEN

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b>	Glas	<b>6.00</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>10.50</b>
	1/2 l	<b>21.00</b>
	Fles	<b>30.00</b>
<b>Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols</b>	Glas	<b>6.00</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>10.50</b>
	1/2 l	<b>21.00</b>
	Fles	<b>30.00</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b>	Fles	<b>32.00</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>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b>	Fles	<b>34.00</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>36.00</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>41.00</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>44.00</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

Mondevin Rosé de Syrah Pomerols Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah <i>Heldere en intense kersenkleur typeert deze rosé wijn. Een gestructureerde frisse rosé met een zachte balans.</i>	Glas	<b>6.00</b>
	1/4 l	<b>10.50</b>
	1/2 l	<b>21.00</b>
	Fles	<b>30.00</b>

## RODE WIJNEN

Mondevin Merlot Jérôme Vic Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Merlot <i>Deze wijn heeft een ronde, volle smaak, waarbij de tannines licht waarneembaar zijn.</i>	Glas	<b>6.00</b>
	1/4 l	<b>10.50</b>
	1/2 l	<b>21.00</b>
	Fles	<b>30.00</b>
Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah <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>	Fles	<b>31.00</b>
Cantele Primitivo Italië, Puglia, 100% Primitivo <i>Prachtige volle wijn met zeer vriendelijke tannines, vol en boordevol rijp fruit.</i>	Fles	<b>29.00</b>
Palagetto Chianti Colli Senesi Italië, Chianti, 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino, 5% Merlot <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>	Fles	<b>34.00</b>
Matsu El Recio Spanje, Toro, 100% Tempranillo <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>	Fles	<b>41.00</b>
Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru Frankrijk, Bordeaux, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc <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>	Fles	<b>44.00</b>