

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.

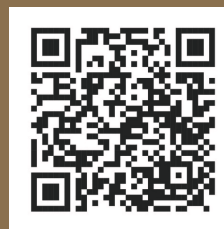
Nous nous efforçons quotidiennement d'économiser l'énergie, de réduire nos déchets, de limiter l'usage du plastique et de mieux organiser le tri et le recyclage. Il y a de plus en plus de conteneurs différents à l'arrière de la cuisine : nous trions au maximum. Nous privilégions les produits locaux et 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.



POUR LES GROUPES DE 10 PERSONNES OU PLUS, NOUS DEMANDONS DE CHOISIR MAXIMUM 3 PLATS.



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 11:30 à 22:00u.

1 table = 1 addition

POUR GRIGNOTER

♥ Portion de fromage (<i>Gouda affiné</i>)	8.00
Portion de salami italien	8.00
Portion mixte	10.00
♥ Portion d'olives	6.50
Portion de boulettes de viande (<i>6 pièces</i>)	9.50
Portion de rouleaux de printemps (<i>8 pièces</i>)	12.90
Portion de calamars avec tartare frais	12.90
Portion de bouchées chaudes mixtes	14.90
Plateau de luxe Grands Cafés (<i>en-cas froids et chauds</i>)	17.90



PETITES GOURMANDISES

Croque monsieur	10.50
♥ Croque madame (<i>seulement fromage</i>)	10.50
Croque a cheval (<i>avec œuf au plat</i>)	12.50
Croque hawai	12.50
Croque bolognaise	13.50
Croque vidée	13.50
Extra croque	6.50
Toast cannibale	13.50
♥ Toast aux champignons frais	14.00
Toast au saumon fumé	17.50

SALADES ET PLATS FROIDS

♥ Salade de crudités	17.00
♥ Salade grecque (<i>feta, concombre, tomate, oignon rouge, olives et poivrons farcis au fromage</i>)	21.50
♥ Salade avec mozzarella de bufflonne, tomates-cerises et basilic	21.50
♥ Salade de pâtes avec mozzarella de bufflonne, tomates-cerises et pesto	21.50
Salade avec fromage de chèvre, lardons grillés et vinaigrette au miel et à la moutarde	23.00
Salade de scampis frits	24.00
Salade liégeoise aux lardons (<i>dés de lard fumé, haricots verts et pommes de terre grenaille</i>)	21.50
Salade César (<i>salade romaine, poulet, œuf, croûtons, anchois et copeaux de parmesan</i>)	23.00
Salade niçoise (<i>thon, anchois, haricots verts et olives</i>)	21.50
Plat froid saumon frais	24.00
Plat froid saumon fumé	25.00
Plat froid américain préparé	21.50

PÂTES

Spaghetti bolognaise	13.90 / 16.90
Macaronis au jambon et au fromage	16.90
Spaghetti du chef (<i>coulis de tomates-poivrons avec lard fumé, jambon et champignons</i>)	17.90
Penne (<i>poireaux et viande hachée</i>)	17.90
 Penne (<i>sauce tomates-légumes</i>)	17.90
Penne aux émincés de poulet (<i>fromage aux herbes et brocoli</i>)	20.50
Linguine au saumon	23.00
Linguine aux scampis frits et sauce pesto	23.50
Lasagne	18.90
 Lasagne végétarienne	18.90

ENTRÉES

Velouté de tomates aux boulettes fraîches	7.00
Soupe à l'oignon gratinée	7.50
 Tomate à la mozzarella de bufflonne	15.90
Saumon fumé	17.50
 Croquettes au fromage (<i>2 pièces / 3 pièces</i>)	15.00 / 18.50
Croquettes de crevettes (<i>2 pièces / 3 pièces</i>)	18.00 / 22.00
Scampis à la sauce à l'ail (<i>5 pièces</i>)	18.00
Scampis à l'indienne (<i>5 pièces</i>)	18.00
Carpaccio de bœuf au parmesan, crème balsamique et roquette	17.50
<i>Supplément pour frites / croquettes / pommes de terre grenaille / purée / riz ou pâtes 3,50</i>	3.50

PLATS POUR ENFANTS (*jusqu'à 12 ans*)

Saucisse au curry (<i>1 pièce / 2 pièces</i>)	11.50 / 14.50
Croque sur le pouce	7.00
Croquette au fromage	12.00
Croquette de crevettes	14.00
Bouchée à la reine	14.50
Nuggets de poulet avec compotée de pommes	12.00
Boulettes de viande à la sauce tomate	14.00

Tous nos plats pour enfants sont servis avec frites / pommes de terre grenaille / croquettes / purée / riz ou pâtes.

PLATS - TERRE

Bouchée à la reine	22.50
Boulettes de viande à la sauce tomate	22.50
Carbonnades à la flamande (<i>avec Leffe brune</i>)	23.50
Chicon belge au jambon	22.00
Brochette de poulet fermier grillé	25.50
Filet de porc	22.00
Côtelettes d'agneau	26.50
Mix grill (<i>agneau, bœuf, poulet et porc</i>)	26.50
Steak (180 g) - bœuf Angus	20.50
Steak (250 g) - bœuf Angus	24.50
Burger Black Angus grillé classique	23.50
Entrecôte (300 g) - bœuf Angus	34.50
Filet pur (250 g) - bœuf Angus	36.00

Tous nos plats principaux sont servis avec frites / pommes de terre grenaille / croquettes / purée / riz / pâtes ou pain et salade fraîche

SAUCES

Crème de poivrons, crème de champignons, béarnaise, mexicaine, provençale, curry	3.50
--	------

SUPPLÉMENTS

Salade mixte	4.50
Portion de légumes chauds	4.50

PLATS - MER

Gratin de poisson (<i>casserole de cabillaud, scampis, saumon, champignons et sauce au homard</i>)	25.50
Scampis à l'ail (<i>Black Tiger - 8 pièces</i>)	27.00
Scampis à l'indienne (<i>Black Tiger - 8 pièces</i>)	27.00
Truite aux amandes grillées	24.00
Filet de saumon à la béarnaise	29.50
Filet de saumon à la sauce à l'aneth	29.50
Filet de cabillaud poêlé sur peau, sauce poireaux et purée de moutarde	32.50
Moules 1,2 kg (<i>en saison</i>)	
Moules nature	29.00
Moules au vin blanc	32.00
Moules à la provençale	32.00
Moules à l'ail	32.00
Moules à la crème d'ail	32.00

DESSERTS

Mousse au chocolat (<i>maison</i>)	10.00
Tiramisu (<i>maison</i>)	11.00
Tarte chaude aux pommes avec 1 boule de vanille	10.50
Cheese-cake à la myrtille	9.00

GLACES

Coupe enfant à la vanille (<i>1 boule / 2 boules</i>)	3.50 / 5.00
Coupe enfant au choix (<i>1 boule / 2 boules</i>)	3.80 / 5.50
Coupe vanille (<i>3 boules</i>)	7.00
Coupe chocolat (<i>3 boules</i>)	7.80
Coupe moka (<i>3 boules</i>)	7.80
Coupe pistache (<i>3 boules</i>)	7.80
Coupe spéculoos (<i>3 boules</i>)	7.80
Coupe straciatella (<i>3 boules</i>)	7.80
Coupe advocaat (<i>3 boules de vanille à l'advocaat</i>)	9.80
Dame blanche (<i>3 boules de vanille et sauce au chocolat chaud</i>)	8.60
Dame noire (<i>3 boules de vanille et sauce au chocolat chaud</i>)	9.40
Coupe brésilienne (<i>2 boules vanille, 1 boule moka, sauce caramel et noix</i>)	8.90
Coupe Notre Dame (<i>vanille, chocolat, moka, spéculoos, pistache et sauce au chocolat chaud</i>)	12.80
Banana split (<i>3 boules vanille, banane, sauce au chocolat chaud</i>)	10.90
Banana split royal (<i>banana split avec advocaat</i>)	13.70
Coupe fraises fraîches (<i>en saison, 2 boules de vanille, 1 boule de glace fraise, fraises fraîches</i>)	12.50

SORBET

Framboise	7.00
-----------	------

CRÊPES

Crêpe avec du sucre, du sirop, de la confiture ou du Nutella	5.50
Crêpe avec glace à la vanille	7.00
Crêpe avec glace à la vanille et sauce au chocolat	9.00

SUPPLÉMENTS

Crème Chantilly	2.00
Sauce au chocolat chaud	2.50
Boule supplémentaire	2.50
Advocaat	3.00

BOISSONS FRAÎCHES

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
Tönissteiner Citron	4.00
Tönissteiner Orange	4.00
Tönissteiner 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>pétillant/Gini</i>)	6.70
Eskimo 40 cl (<i>pamplemousse/tonique</i>)	6.70
Sinton (<i>orange/tonique</i>)	6.70

MILK - SHAKES

Vanille, moka, chocolat et pistache	6.20
Banane	7.50
Fraise (<i>en saison</i>)	8.00

BOISSONS CHAUDES

Café	3.30
Décaféiné	3.30
Espresso	3.30
Espresso déca	3.30
Cappuccino au lait	3.90
Cappuccino à la crème Chantilly	4.10
Cappuccino déca au lait	3.90
Cappuccino déca à la crème Chantilly	4.10
Café renversé	3.90
Café renversé déca	3.90
Latte machiato	3.90
Cécémel chaud	4.10
Cécémel chaud à la crème Chantilly	4.90
Latte caramel à la crème Chantilly	6.50
Latte spéculoos à la crème Chantilly	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
Camomille	3.30
Églantier hibiscus	3.30
Gingembre citron	3.30
Thé vert bancha	3.30
Earl Grey noir	3.30
Thé à la menthe fraîche	4.70
Thé au gingembre frais	4.70

BIÈRES AU FÛT

Stella 25 cl	3.30
Stella 33 cl	3.50
Leffe blonde 33 cl	4.30
Leffe brune 33 cl	4.30
Karmeliet 25 cl	3.70

BIÈRES EN BOUTEILLES

Hoegaarden	3.30
Hoegaarden rosé	3.70
Hoegaarden Grand Cru	4.70
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Trippel Le Fort	4.90
Kasteelbier brune / rouge	5.30
Kriek Lindemans	3.90
Rodenbach	4.10
La Chouffe	5.30
Westmalle double	5.30
Westmalle triple	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay bleue 9°	5.60
Rochefort 8°	5.30
St. Bernadus Abt 12	5.40
Tripel Kanunnik 8,2°	4.80

BIÈRES PAUVRES EN ALCOOL OU SANS ALCOOL

Leffe blonde 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

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
Whisky William Lawson	8.50
Highland park whisky (10y)	10.50
Sambucca	9.00
Grappa	9.00
Armagnac	9.00
Limoncello	8.50
Genièvre Bols Jonge	4.40
Vodka Eristoff	10.50
Rhum Omerta	9.00

+ Soda en supplément

BULLES

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italie, Veneto	Verre	8.00
	Bouteille	39.00
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

Mondevin Chardonnay Jérôme Vic	Verre	6.00
France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay		
<i>Ce vin offre une belle combinaison de fraîcheur et de rondeur typique du raisin chardonnay.</i>	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols	Verre	6.00
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>	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
Caballero de Olmedo Verdejo	Bouteille	32.00
Espagne, Rueda, 100 % verdejo		
<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>		
Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc	Bouteille	34.00
France, Côtes du Rhône, 50 % grenache blanc, 20 % clairette, 10 % roussanne, 10 % viognier, 10 % bourboulenc		
<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>		
Jeff Carrel Morillon Blanc	Bouteille	36.00
France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay		
<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>		
Wijnkasteel Genoels-Elderen Chardonnay Blauw	Bouteille	41.00
Belgique, Haspengouw, 100 % chardonnay		
<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>		
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve	Bouteille	44.00
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>		

VIN ROSÉ

Mondevin Rosé de Syrah Pomerols	Verre	6.00
Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah		
<i>Ce vin rosé se caractérise par une couleur cerise brillante et intense. Un rosé structuré, frais et équilibré.</i>	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00

VINS ROUGES

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

Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve	Bouteille	31.00
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>		

Cantele Primitivo	Bouteille	29.00
Italie, Puglia, 100 % primitivo		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		

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>		

Matsu El Recio	Bouteille	41.00
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>		

Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru	Bouteille	44.00
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>		