



GRAND CAFÉ

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.		

AMUSE-BOUCHES

Portion de fromage avec moutarde De Ster	11.50
Portion de salami avec moutarde De Ster	11.50
Dés de fromage et de saucisson avec moutarde De Ster	12.50
Croquettes de viande bourguignonnes (8 pcs)	12.50
Mini rouleaux de printemps (8 pcs)	12.50
Crispy chicken (8 pcs)	13.50
Calamars frits avec sauce tartare maison	13.50
Assortiment chaud avec 2 sauces	16.50
Planche de luxe Grands Cafés (assortiment chaud et froid)	19.00

PÂTES ET PETITE RESTAURATION

Spaghetti bolognaise	17.50
Spaghetti végétariens aux légumes provençaux	17.50
Lasagne bolognaise	18.90
Penne scampi diabolique (8 pcs)	28.00
Penne, émincés de poulet, jeunes poireaux et béchamel au fromage (plat gratiné)	22.50
Macaroni au fromage de Bruges jeune et au jambon Magistral	19.50
Cannelloni à la ricotta, champignons cuits et sauce à la crème	23.00
Croque au jambon et au fromage (simple/double) (jusqu'à 17h)	13.00 / 17.00

SALAD BOWLS

Salade avec burrata, tomates, huile d'olive et crème balsamique	23.50
Salade à la feta tiède, haricots verts et pommes	23.50
Salade grecque (feta marinée, poivrons, olives et calamars frits)	24.00
Salade aux petits lardons et fromage de chèvre chaud	24.90
Salade César (poulet, croûtons, oeuf et parmesan)	24.50
Salade du chef (saumon fumé, scampis, crevettes grises et sauce cocktail)	27.50

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	16.00
Carpaccio de boeuf avec parmesan, crème balsamique et roquette	18.00
Saumon fumé sur toast avec petits oignons	18.00
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	23.00

SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	22.00
Chicon (endive) belge, jambon Magistral et béchamel au fromage	23.00
Carbonnade flamande, moutarde De Ster, bière artisanale et pain d'épices	25.00
Steak tartare (non préparé) avec garniture	27.00
Vol-au-vent maison	25.00
Langue de veau sauce madère	25.50
Joues de porc mijotées	26.00
Tomate aux crevettes grises, œuf et sauce cocktail	32.00

PLATS PRINCIPAUX DE LA MER

Fish & Chips avec sauce tartare maison	25.50
Bar, sauce mousseline et wok de légumes	29.90
Poêlée de poissons gratinée aux petits légumes	30.90
Roulés de sole, sauce aux crevettes et petits légumes	30.50
Saumon cuit au four avec sa sauce béarnaise	31.00
Scampis diaboliques (piquants) (8 pcs)	28.00
Scampis à l'ail et au beurre de laiterie (8 pcs)	28.00

PLATS PRINCIPAUX DE LA TERRE

 Petites boulettes végétariennes à la sauce provençale	23.70
Brochette grillée de poulet	25.50
Mixed grill (agneau, bœuf, poulet et porc)	27.50
Burger classique de Black Angus grillé	23.50
Ribs mijotées au miel ou aux épices	25.80
Angus steak (180 g.)	22.50
Angus steak (250 g.)	28.00
Filet pur Blanc Bleu	37.50
Entrecôte irlandaise (+/- 300 g.)	36.00

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	16.00
Boulettes sauce tomate (2 pièces)	16.00
Spaghetti bolognaise	15.00
Croquette aux crevettes	16.00
Croquette au fromage	14.50
Crispy chicken	15.00

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 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	8.00
Coupe moka	8.00
Dame blanche	10.00
Coupe brésilienne	10.00
Coupe d'advocaat	10.00
Coupe spéculoos <i>(glace vanille avec crumble au spéculoos et caramel fondu)</i>	10.40
Coupe Colonel <i>(sorbet citron et vodka)</i>	12.00
Coupe fraises <i>(en saison)</i>	13.00
Sorbet citron <i>(sans lactose)</i>	7.70
Glace enfant <i>(vanille et smarties)</i>	6.50
Mini Dame blanche	8.00

CRÊPES ET GAUFRES *(de 14h00 h à 17h00)*

Crêpe au sucre <i>(blanc, blond ou brun)</i>	6.50
Crêpe au sirop ou confiture de fraises	7.00
Crêpe avec glace vanille	9.00
Crêpe avec glace vanille et chocolat fondu	11.00
Gaufre au sucre impalpable	6.50
Gaufre à la crème fraîche	8.50
Supplément crème fraîche	2.00
Supplément chocolat fondu	2.50
Boule de glace supplémentaire	2.50

SOFTS

Chaudfontaine pétillante	3.40
Chaudfontaine plate	3.40
Chaudfontaine pétillante 0,5 l	6.00
Chaudfontaine plate 0,5 l	6.00
Chaudfontaine pétillante 1 l	11.00
Chaudfontaine plate 1 l	11.00
Coca cola	3.50
Coca cola zero	3.50
Fanta	3.50
Sprite	3.50
Canada Dry	3.70
Gini	3.70
Royal Bliss tonic	3.70
Royal Bliss agrum	3.70
Royal Bliss pink	3.70
Schweppes touch of lime	4.10
Schweppes pink pepper	4.10
Schweppes ginger beer	4.10
Oasis	3.60
Tönisteiner Citron	4.10
Tönisteiner Orange	4.10
Tönisteiner Multifruits	4.10
Ice Tea Original	3.70
Ice Tea Green	3.70
Ice Tea Zero	3.70
Minute Maid Orange	3.70
Minute Maid Pomme	3.70
Minute Maid Pomme Cerise	3.70
Minute Maid Pamplemousse	3.70
Fristi	3.80
Cécémel	3.80
Spini 40 cl (eau pétillante/Gini)	6.90
Eskimo 40 cl (pamplemousse/tonic)	7.20
Sinton (orange/tonic)	7.20

BOISSONS CHAUDES

Café	3.50
Décaféiné	3.50
Espresso	3.50
Espresso décaféiné	3.50
Cappuccino avec du lait	4.10
Cappuccino avec de la crème fraîche	4.30
Cappuccino décaféiné avec du lait	4.10
Cappuccino décaféiné avec de la crème fraîche	4.30
Lait russe	4.10
Lait russe décaféiné	4.10
Latte macchiato	4.10
Cécémel chaud	4.30
Cécémel chaud avec de la crème fraîche	5.10
Latte caramel avec de la crème fraîche	6.60
Latte spéculoos avec de la crème fraîche	6.60
Irish coffee (<i>whisky</i>)	9.10
French coffee (<i>cognac</i>)	9.10
Italian coffee (<i>amaretto</i>)	9.10
Baileys coffee (<i>Baileys</i>)	9.10

THÉS *Pip's*

North American Mint	3.50
Chamomile	3.50
Rosehip Hibiscus	3.50
Ginger Lemon	3.50
Green Tea Bancha	3.50
Earl Grey Black	3.50
Thé à la menthe fraîche	4.80
Thé au gingembre frais	4.80

BIÈRES AU FÛT

Stella 25 cl	3.40
Stella 33 cl	4.00
Leffe blonde 33 cl	4.50
Triple d'Anvers 33 cl	5.00
Triple Karmeliet 25 cl	4.00
La Chouffe 33 cl	5.30

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe brune 33 cl	4.50
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Kasteelbier bruin	5.30
Kriek Lindemans	3.90
Rodenbach	4.10
Liefmans On The Rocks	4.60
Hoegaarden	3.40
Hoegaarden Rosé	3.70
Westmalle Dubbel	5.30
Westmalle Tripel	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay Bleue 9°	5.60
Rochefort 8°	5.60
St. Bernardus Abt 12	5.60

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella N.A.	3.40
Leffe Blonde 0,0%	4.50
Liefmans On The Rocks 0,0%	4.60
Sportzot 0,4%	4.60
Cornet Oaked 0,3%	4.90
Tripel Karmeliet 0,4%	5.20
Hoegaarden Rosé 0,0%	3.70

APÉRITIFS

Spumante Extra Dry	8.00
Aperol Spritz au fût	8.90
Kir	7.00
Kir Royale	8.50
Campari	7.20
Negroni	11.50
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
Dry Sherry	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
Tanqueray 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 (10 ans)	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	40.00
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	6.50
	1/4 l	11.00
	1/2 l	21.00
	Bouteille	32.00
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	6.50
	1/4 l	11.00
	1/2 l	21.00
	Bouteille	32.00
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	35.00
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	39.00
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	42.00
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	51.00

VINS ROSÉS

Mondevin Rosé de Syrah Pomerols	Verre	6.50
France, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah	1/4 l	11.00
<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	32.00
UP Ultimate Provence Rosé	Bouteille	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	6.50
France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot	1/4 l	11.00
<i>Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.</i>	1/2 l	21.00
	Bouteille	32.00
Palagetto Chianti Colli Senesi	Bouteille	36.00
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	40.00
Italie, Puglia, 100 % primitivo		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		
San Marzano Collezione	Bouteille	48.00
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	67.00
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>		