GRAND CAFÉ
PACT 24

CHER CLIENT,

Dans notre brasserie, nous offrons également la possibilité de célébrer vos événements en groupe (fêtes de famille et événements d'entreprise). Notre équipe est prête à faire de votre événement un moment mémorable. Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site web ou envoyez un e-mail à pact24@grandscafes.be.

SUIVEZ-NOUS	@grandcafépact24	@grand_cafe_pact24
www.gcpact24.be		

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	**11.50**
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**

POUR LES PETITS CREUX

Croque-monsieur *(simple/double)*	**13.00 / 17.00**
Croque-madame *(simple/double)*	**13.50 / 17.50**
Croque Hawaï *(simple/double)*	**13.50 / 17.50**
Croque bolognaise *(simple/double)*	**14.00 / 18.00**
Croque vidée *(simple/double)*	**14.00 / 18.00**

PÂTES

Spaghetti bolognaise	**17.50**
Spaghetti arrabiata *(sauce tomate épicée-lard)*	**18.50**
Spaghetti carbonara	**19.00**
Lasagne bolognaise	**18.90**
Spaghetti aux champignons, pesto, roquette et pignons de pin	**17.50**
Macaronis jambon-fromage	**19.50**

Toutes nos pâtes sont servies avec du pain.

SALAD BOWLS

Salade avec burrata, tomates, huile d'olive et crème balsamique	**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**

MENU

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**
Scampis sauce curry et coco *(5 pcs)*	**18.50**
Tomate aux crevettes grises, œuf et sauce cocktail	**23.00**

SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	**22.00**
Vol-au-vent	**25.00**
Carbonnades flamandes	**25.00**
Steak tartare *(non préparé)* avec garnitures	**27.00**
Tomate aux crevettes grises, œuf et sauce cocktail *(plat principal)*	**32.00**

PLATS PRINCIPAUX DE LA MER

Saumon cuit au four avec sa sauce béarnaise	**31.00**
Bar, sauce mousseline et légumes sautés au wok	**29.90**
Fish & Chips avec sauce tartare maison	**25.50**
Poêlée de poissons gratiné aux petits légumes	**30.90**
Roulés de sole, sauce aux crevettes et petits légumes	**30.50**
Scampis à l'ail et au beurre de laiterie *(8 pcs)*	**28.00**
Scampis diaboliques *(piquants) (8 pcs)*	**28.00**
Scampis sauce curry et coco *(8 pcs)*	**28.50**
Brochette de scampis avec tartare maison	**27.00**

PLATS PRINCIPAUX DE LA TERRE

Petites boulettes végétariennes à la sauce provençale	**23.70**
Ribs du chef	**25.80**
Brochette grillée de poulet	**25.50**
Angus steak *(180 g.)*	**22.50**
Angus steak *(250 g.)*	**28.00**
Mix de brochettes grillées *(bœuf, poulet et porc)*	**26.80**
Burger classique grillé	**23.50**
Hamburger de poulet avec guacamole, oignon et sauce tomate	**24.00**
Filet pur	**37.50**

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, nouilles de riz ou pâtes	**3.70**

PLATS POUR ENFANTS *(jusqu'à 12 ans)*

Fricadelle avec 2 sauces *(1 pc. / 2 pcs)*	**14.50 / 16.50**
Crispy chicken	**15.00**
Vol-au-vent	**16.00**
Ribs	**16.00**
Blanc de poulet avec compote de pommes	**15.00**
Carbonnades	**16.00**
Boulettes sauce tomate	**16.00**
Spaghetti bolognaise	**15.00**
Fish and chips	**16.00**
Croquette aux crevettes	**16.00**
Croquette au fromage	**14.50**

Les plats pour enfants sont servis avec des frites, des croquettes, des pommes de terre grenaille, de la purée, de nouilles de riz ou des pâtes.

MENU

DESSERTS

Mousse au chocolat maison	**11.50**
Crème brûlée	**11.90**
Tiramisu maison	**12.60**
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'advocat	**10.00**
Coupe spéculoos *(glace vanille avec crumble au spéculoos et caramel fondu)*	**10.40**
Coupe Colonel *(sorbet citron et vodka)*	**12.00**
Coupe fraises *(en saison)*	**13.00**
Sorbet citron *(sans lactose)*	**7.70**
Coupe Oreo	**9.50**
Glace enfant avec coulis de fraise	**7.00**
Glace enfant avec chocolat fondu	**7.00**
Glace enfant Oreo	**7.00**
Mini Dame blanche	**8.00**

CRÊPES *(de 14 h à 17 h))*

Crêpe enfant	**5.00**
Crêpes au sucre *(blanc, blond ou brun)*	**6.50**
Crêpes au sirop ou confiture de fraises	**7.00**
Crêpes avec glace vanille	**9.00**
Crêpes avec glace vanille et chocolat fondu	**11.00**
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**
Tönissteiner Citron	**4.10**
Tönissteiner Orange	**4.10**
Tönissteiner 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

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 *(whisky)*	**9.10**
French coffee *(cognac)*	**9.10**
Italian coffee *(amaretto)*	**9.10**
Baileys coffee *(Baileys)*	**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 Artois 25 cl	**3.40**
Stella Artois 33 cl	**4.00**
Triple d'Anvers 33 cl	**5.00**
Tripel Karmeliet 25 cl	**4.00**
La Chouffe 33 cl	**5.30**

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe blonde 33 cl	**4.50**
Leffe brune 33 cl	**4.50**
Duvel	**5.30**
Cornet	**4.90**
Rodenbach	**4.10**
Lindemans Kriek	**3.90**
Liefmans on the rocks	**4.60**
Hoegaarden	**3.40**
Hoegaarden Rosé	**3.70**
Westmalle Tripel	**5.30**
Orval	**5.60**
Omer	**4.70**
Chimay Bleue 9%	**5.60**
Rochefort 8%	**5.30**

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**

BOISSONS

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

BOISSONS

BULLES

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italie, Veneto	Verre	**8.00**
	Bouteille	**40.00**
Champagne Mandois Blanc de Blancs France, Champagne, 100 % chardonnay *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.*	Bouteille	**65.00**

VINS BLANCS

Mondevin Chardonnay Jérôme Vic France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay *Ce vin offre une belle combinaison de fraîcheur et de rondeur typique du raisin Chardonnay.*	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 *Une bouche fraîche aux arômes d'agrumes pour ce vin à la finale longue rafraîchissante par ses notes de fruits exotiques.*	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 *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.*	Bouteille	**35.00**
Quinta Couselo Rias Baixas Rosal Espagne, Rias Baixas, 90% Albarino, 10% Caino Blanco *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.*	Bouteille	**39.00**
Cantine San Marzano Edda Bianca Italie, Puglia, 100% Chardonnay *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.*	Bouteille	**42.00**
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve France, Loire, 100 % sauvignon blanc *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.*	Bouteille	**51.00**

VINS ROSÉS

Mondevin Rosé de Syrah Pomerols France, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah *Ce rosé se distingue par son intense et éclatante couleur cerise. C'est un rosé structuré et frais, à l'équilibre délicat.*	Verre	**6.50**
	1/4 l	**11.00**
	1/2 l	**21.00**
	Bouteille	**32.00**
UP Ultimate Provence Rosé France, Provence, 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle *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 !*	Bouteille	**45.00**

VINS ROUGES

Mondevin Merlot Jérôme Vic France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot *Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.*	Verre	**6.50**
	1/4 l	**11.00**
	1/2 l	**21.00**
	Bouteille	**32.00**
Palagetto Chianti Colli Senesi Italie, Chianti, 85 % sangiovese, 5 % canaiolo, 5 % colorino, 5 % merlot *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.*	Bouteille	**36.00**
Cantele Primitivo Italie, Puglia, 100 % primitivo *Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.*	Bouteille	**40.00**
San Marzano Collezione Italie, Puglia *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.*	Bouteille	**48.00**
Château La Marzelle, Saint-Emilion GCC France, Bordeaux, 75% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc *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.*	Bouteille	**67.00**