

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 2025.

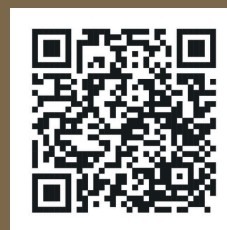
Nous nous efforçons quotidiennement d'économiser l'énergie, de réduire nos déchets, de limiter l'usage du plastique et de mieux organiser le tri et le recyclage. Il y a de plus en plus de conteneurs différents à l'arrière de la cuisine : nous trions au maximum. Nous privilégions les produits locaux et 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.		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	11.00
Portion de salami avec moutarde De Ster	11.00
Dés de fromage et de saucisson avec moutarde De Ster	11.90
Olives à l'italienne 6.50	6.50
Croquettes de viande bourguignonnes (8 pcs)	12.00
Loempia oriental (8 pcs)	12.00
Calamares fritti sauce tartare	13.00
Assortiment chaud	15.50

PÂTES ET POUR LES PETITS CREUX

Croque-monsieur	12.50
Croque-madame	13.50
Croque Hawaï (toast au jambon, ananas et fromage fondu)	14.50
Croque bolognaise	16.50
Croque vidée	16.50
Spaghetti bolognaise	17.50
Spaghetti arrabiata (sauce tomate épicée-lard)	18.50
Spaghetti carbonara	19.00
Lasagne bolognaise	18.90
 Lasagne de légumes	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.

WOK ORIENTAL (sans gluten)

Wok au poulet avec soja, coriandre et nouilles de riz	25.00
Wok aux scampis avec huile d'olive, coriandre et nouilles de riz	26.50
 Wok aux légumes avec piments, coriandre et nouilles de riz	24.00

SALAD BOWLS

Salade caprese avec burrata, tomate et balsamique	22.90
Salade avec fromage de chèvre enrobé de bacon	23.90
Salade avec calamars frits et vinaigrette tartare	23.50
Salade aux lamelles de poulet grillé, ananas et vinaigrette au curry	23.50
Salade « Grands Cafés » aux scampis, saumon fumé et petites crevettes grises	26.50

Toutes nos salades sont servies avec du pain.

ENTRÉES

Soupe de tomates avec boulettes	7.50
Croquettes au fromage (2 ou 3 pcs)	16.00/21.00
Croquettes aux crevettes (2 ou 3 pcs)	19.00/25.00
Croquettes au jambon Ganda (2 ou 3 pcs)	16.00/21.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	17.50
Trio de croquettes au fromage, aux crevettes et au jambon Ganda	22.00
Carpaccio de boeuf avec parmesan	17.50
Carpaccio de boeuf avec parmesan et huile de truffe	18.50
Scampis sauce crème à l'ail (5 pcs)	18.00
Scampis sauce beurre à l'ail (5 pcs)	18.00
Scampis sauce curry et coco (5 pcs)	18.50
Scampis du chef avec pesto rouge et crème (5 pcs)	18.50
Supplément frites, croquettes, pommes de terre grenaille, purée, riz ou pâtes	3.70
Garniture supplémentaire	4.50

SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	21.70
Vol-au-vent	24.50
Carbonnades flamandes	24.50
Steak tartare (non préparé) avec garnitures	25.20

PLATS PRINCIPAUX DE LA MER

Saumon cuit vapeur avec béarnaise maison	29.70
Bar avec sauce mousseline	28.80
Fish & Chips avec tartare maison	24.80
Poêlée de poissons du chef (gratinée)	29.70
Scampis sauce beurre à l'ail (8 pcs)	27.00
Scampis sauce crème à l'ail (8 pcs)	27.00
Scampis sauce curry et coco (8 pcs)	27.50
Scampis du chef avec pesto rouge et crème (8 pcs)	27.50
Brochette de scampis avec tartare maison	26.00

PLATS PRINCIPAUX DE LA TERRE

Ribs du chef	25.80
Brochette géante de poulet mariné	25.50
Souvlakis (agneau) avec tzatziki	26.00
Steak grillé	26.80
Mix de brochettes (poulet, porc, boeuf)	26.80
Hamburger du chef (boeuf)	24.00
Hamburger de poulet avec guacamole, oignon et sauce tomate	24.00
Filet pure	36.00

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Poivre vert	3.50
Crème champignon	3.50
Béarnaise	3.50
Sauce provençale	3.50
Beurre aux fines herbes	2.00
Mayonnaise/ketchup/moutarde	1.70
Garniture supplémentaire : salade ou légumes chauds	4.50

Les plats principaux et 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.

PLATS POUR ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

Saucisse au curry avec mayonnaise/ketchup (1 pc. / 2 pcs)	12.00 / 15.00
Nuggets de poulet	12.00
Vol-au-vent	14.90
Ribs	15.00
Blanc de poulet avec compote de pommes	14.50
Carbonnades	15.00
Boulettes sauce tomate	14.50
Spaghetti bolognaise	13.50
Fish and chips	15.00

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.

DESSERTS

Mousse au chocolat	11.50
Crème brûlée	11.90
Tiramisu aux spéculoos maison	12.60
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	12.90
Strudel aux pommes chaud avec glace à la vanille et crème fraîche	12.90

GLACES *(maison)*

Coupe vanille	7.50
Coupe chocolat	7.50
Dame blanche	9.50
Coupe brésilienne	9.50
Coupe d'advocat	9.50
Coupe fraises fraîches <i>(en saison)</i>	12.90
Sorbet citron	7.00
Coupe Oreo	9.00
Glace enfant avec coulis de fraise	6.50
Glace enfant avec chocolat fondu	6.50
Glace enfant Oreo	6.50
Mini Dame blanche	7.50

CRÊPES *(de 14 h à 17 h)*

Crêpe enfant	4.60
Crêpe avec sucre ou sirop	6.50
Crêpe avec glace vanille	8.50
Crêpe avec glace vanille et chocolat fondu	10.50
Supplément crème fraîche	2.00
Supplément chocolat fondu	2.50
Supplément glace	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
Schweppes touch of lime	4.00
Schweppes pink pepper	4.00
Schweppes ginger beer	4.00
Oasis	3.50
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 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 (eau pétillante + gini)	6.70
Eskimo 40 cl (pamplemousse + tonic)	7.00
Sinton (orange + tonic)	7.00

BOISSONS CHAUDES

Café	3.40
Décaféiné	3.40
Espresso	3.40
Espresso décaféiné	3.40
Cappucino avec du lait	4.00
Cappucino avec de la crème	4.20
Cappucino décaféiné avec du lait	4.00
Cappucino décaféiné avec de la crème fraîche	4.20
Lait russe	4.00
Lait russe décaféiné	4.00
Latte macchiato	4.00
Cécémel chaud	4.20
Cécémel chaud avec de la crème fraîche	5.00
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	3.40
Chamomile	3.40
Rosehip Hibiscus	3.40
Ginger Lemon	3.40
Green tea bancha	3.40
Earl Grey black	3.40
Thé à la menthe fraîche	4.70
Thé au gingembre frais	4.70

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25 cl	3.30
Stella Artois 33 cl	3.50
Triple d'Anvers 33 cl	4.90
Karmeliet 25 cl	3.70
La Chouffe 33 cl	5.30

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe blonde	4.30
Leffe brune	4.30
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Le Fort	4.90
Lindemans Kriek	3.90
Liefmans on the rocks	4.60
Hoegaarden	3.30
Hoegaarden Rosé	3.70
Westmalle tripel	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay blauw 9%	5.60
Rochefort 8%	5.30

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella N.A.	3.30
Leffe blonde 0,0%	4.20
Liefmans on the rocks 0,0%	4.60
Sportzot 0,4%	4.60
Cornet Oaked 0,3%	4.90

APÉRITIFS

Spumante Extra Dry	8.00
Aperol 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
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
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
Limoncello	8.50
Eristoff vodka	10.50
Omerta rum	9.00

+ Soda en supplément

BUBBLES

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italie, Veneto	Verre	8.00
	Bouteille	39.00
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	6.00
	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
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	6.00
	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
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	33.00
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	37.00
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	40.00
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	49.00

VINS ROSÉS

Mondevin Rosé de Syrah Pomerols	Verre	6.00
France, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah	1/4 l	10.50
<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	30.00
UP Ultimate Provence Rosé		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	6.00
France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot	1/4 l	10.50
<i>Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.</i>	1/2 l	21.00
	Bouteille	30.00
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>		
Cantele Primitivo	Bouteille	38.00
Italie, Puglia, 100 % primitivo		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		
San Marzano Collezione	Bouteille	46.00
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	65.00
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>		