

# GRANDS CAFÉS BOS

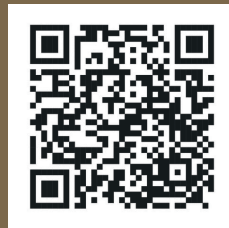
Duurzaamheid, milieubewustzijn, anti-verspilling, maatschappelijk verantwoord ondernemen ... voor de horecasector zijn dat geen loze woorden meer. Als horecagroep beseffen we dat dit ook voor ons anno 2025 niet meer weg te cijferen valt.

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.



## VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WIJ EEN KEUZE UIT MAX. 3 GERECHTEN TE MAKEN



Bij vragen over allergenen of gluten, gelieve u te richten tot het zaalpersoneel. De samenstellingen van onze producten kunnen veranderen.

De keuken is alle dagen open tot 21:00u.

1 tafel = 1 rekening

WIFI: **pact3460**

### ALLERGENENKAART



### FRANÇAIS





### ENGLISH



## HAPJES


Portie kaas met mosterd van De Ster	11.00
Portie salami met mosterd van De Ster	11.00
Portie koud gemengd met mosterd van De Ster	11.00
Italiaanse olijven	6.50
Bourgondische bitterballen (8 st.)	12.00
Oriënt loempia (8 st.)	12.00
Inktvisringen met verse tartaar	13.00
Assortiment warme hapjes	15.50

## PASTA EN KLEINE GERECHTEN

Croque monsieur	12.50
Croque madame	13.50
Croque Hawaiï (toast met ham, ananas en gesmolten kaas)	14.50
Croque bolognaise	16.50
Croque vidé	16.50
Spaghetti bolognaise	17.50
Spaghetti arrabiata (pikante tomatensaus - spek)	18.50
Spaghetti carbonara	19.00
Lasagne bolognaise	18.90
 Groentenlasagne	18.90
 Spaghetti met champignons, pesto, rucola en pijnboompitten	17.50
Macaroni kaas-ham	19.50

*Al onze pasta's worden geserveerd met brood.*

## OOSTERSE WOK (Glutenvrij)

Wok kip met soja, chili, koriander en rijstnoedels	25.00
Wok scampi met soja, chili, koriander en rijstnoedels	26.50
 Wok groenten met soja, chili, koriander en rijstnoedels	24.00

## SALAD BOWLS

Salade caprese met burrata, tomaat, pesto en balsamico	22.90
Salade met geitenkaas in een spekjasje	23.90
Salade met gebakken inktvisringen en tartaardressing	23.50
Salade met gebakken kippenreepjes, ananas en currydressing	23.50
Salade 'Grands Cafés' met scampi's en gerookte zalm	26.50

*Al onze salades worden geserveerd met brood.*

## VOORGERECHTEN

Tomatensoep met balletjes	7.50
Kaaskroketter (2 of 3 st.)	16.00/21.00
Garnaalkroketter (2 of 3 st.)	19.00/25.00
Gandaham kroketter (2 of 3 st.)	16.00/21.00
Duo van kaas- en garnaalkroketter	17.50
Trio van kaas-, garnaal- en gandaham kroketter	22.00
Rundscarpaccio met parmezaan	17.50
Rundscarpaccio met parmezaan en truffelolie	18.50
Scampi's lookroom (5 st.)	18.00
Scampi's lookboter (5 st.)	18.00
Scampi's curry met kokos (5 st.)	18.50
Scampi's van de chef met rode pesto en room (5 st.)	18.50
Supplement voor frieten, kroketter, krielaardappelen, puree, rijstnoedels of pasta	3.70
Extra garnituur	4.50

## BELGISCHE KLASSIEKERS

Balletjes in tomatensaus	21.70
Koninginnenhapje	24.50
Stoofvlees op Vlaamse wijze	24.50
Steak tartaar ( <i>niet bereid</i> ) met garnituur	25.20

## HOOFDGERECHTEN ZEE

Gestoomde zalm met verse béarnaise	29.70
Zeebaars met mousselinesaus	28.80
Fish & chips met huisgemaakte tartaar	24.80
Vispannetje van de chef ( <i>gegratineerd</i> )	29.70
Scampi's lookboter (8 st.)	27.00
Scampi's lookroom (8 st.)	27.00
Scampi's curry met kokos (8 st.)	27.50
Scampi's van de chef met rode pesto en room (8 st.)	27.50
Scampibrochette met verse tartaar	26.00

## HOOFDGERECHTEN LAND

Ribbetjes van het huis	25.80
Reuze spies van kip – gemarineerd	25.50
Souvlaki's ( <i>lams</i> ) met tzatziki	26.00
Gegrilde steak	26.80
Mix brochette ( <i>kip, varken, runds</i> )	26.80
Hamburger van de chef ( <i>ribeye</i> )	24.00
Kipburger met guacamole, ui en tomatensalsa	24.00
Filet pure	36.00

## SAUZEN EN SUPPLEMENTEN

Groene peperroom	3.50
Champignonroom	3.50
Bearnaise	3.50
Provençaalse saus	3.50
Kruidenboter	2.00
Mayonaise/ ketchup/ mosterd	1.70
Extra garnituur: salade of warme groenten	4.50

*De hoofd- en kindergerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, krielaardappelen, puree, rijstnoedels of pasta.*

## KINDERGERECHTEN (tot 12 jaar)

Curryworst met mayo/ ketchup (1 st./ 2 st.)	12.00 / 15.00
Kipnuggets met mayo / ketchup	12.00
Prinsenhapje	14.90
Ribbetjes	15.00
Kip met appelmoes	14.50
Stoofvlees	15.00
Balletjes in tomatensaus	14.50
Spaghetti bolognaise	13.50
Fish & chips	15.00

*De kindergerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, krielaardappelen, puree, rijstnoedels of pasta.*

## DESSERTEN

---

Chocolademousse	11.50
Crème brûlée	11.90
Huisbereide tiramisu met speculoos	12.60
Chocolade moelleux met vanille-ijs	12.90
Warme appelstrudel met vanille-ijs en slagroom	12.90

---

## IJSCOUPES

---

Coupe vanille	7.50
Coupe chocolade	7.50
Dame blanche	9.50
Coupe brésilienne	9.50
Coupe advocaat	9.50
Coupe verse aardbeien <i>(seizoen)</i>	12.90
Sorbet citroen	7.00
Coupe Oreo	9.00
Kinderijsje met aardbeiensaus	6.50
Kinderijsje met chocoladesaus	6.50
Kinderijsje Oreo	6.50
Mini Dame blanche	7.50

---

## PANNENKOEKEN *(tussen 14u00 tot 17u00)*

---

Kinderpannenkoek	4.60
Pannenkoek met suiker of siroop	6.50
Pannenkoek met vanille-ijs	8.50
Pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus	10.50

---

Supplement slagroom	2.00
Supplement chocoladesaus	2.50
Supplement ijs	2.50

---

## 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> )	7.00
Sinton ( <i>sinaas/tonic</i> )	7.00

## WARME DRANKEN

Koffie	3.40
Decafeïne	3.40
Espresso	3.40
Deca espresso	3.40
Cappuccino met melk	4.00
Cappuccino met slagroom	4.20
Deca cappuccino met melk	4.00
Deca cappuccino met slagroom	4.20
Koffie verkeerd	4.00
Deca koffie verkeerd	4.00
Latte macchiato	4.00
Warme cécémel	4.20
Warme cécémel met slagroom	5.00
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	3.40
Chamomile	3.40
Rosehip Hibiscus	3.40
Ginger Lemon	3.40
Green tea bancha	3.40
Earl Grey black	3.40
Verse muntthee	4.70
Verse gemberthee	4.70

**BIEREN VAN 'T VAT**

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

**BIEREN OP FLES**

Leffe blond	4.30
Leffe bruin	4.30
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Trippel Le Fort	4.90
Kriek Lindemans	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

**BIEREN ALCOHOL-ARM**

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

**APERITIEVEN**

Spumante Extra Dry	8.00
Aperol 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
Ricard	7.00

+ Toeslag frisdrank

**GINS**

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50

+ Toeslag frisdrank

**APERITIEVEN 0,0%**

Spritz van het huis 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% met tonic	9.60
Crodino Biondo 0,0% met sinaas	9.60
Tanguerary 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
Limoncello	8.50
Eristoff vodka	10.50
Omerta rum	9.00

+ Toeslag frisdrank

## BUBBELS

<b>Montelvini Promosso Spumante Extra Dry</b> Italië, Veneto	Glas	<b>8.00</b>
	Fles	<b>39.00</b>
<b>Champagne Mandois Blanc de Blancs</b> 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	<b>65.00</b>

## WITTE WIJNEN

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b> Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay <i>Deze wijn geeft een fijne combinatie van enerzijds frisheid, alsook de typische rondheid van de Chardonnay druif.</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>
<b>Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols</b> Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Sauvignon <i>Fris in de mond, met aroma's van citrusvruchten. Een lange frisse afdrank met tonen van exotisch fruit.</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>
<b>Borgo Molino Ciari Pinot Grigio</b> Italië, Veneto, 100% Pinot Grigio <i>De kleur van deze witte wijn is strogeel en heeft geurige aroma's van sappige appels, witte bloemen en kweekperen. De smaak is zeer harmonieus, perfect in balans.</i>	Fles	<b>33.00</b>
<b>Quinta Couselo Rias Baixas Rosal</b> Spanje, Rias Baixas, 90% Albarino, 10% Caino Blanco <i>Heldergele wijn met intense geur van aromatische bloemen en een sterk parfum van balsamico. In de mond zeer fris, bloemig, mondvullend met lange afdrank. Lekker bij rijkelijke visgerechten.</i>	Fles	<b>37.00</b>
<b>Cantine San Marzano Edda Bianca</b> Italië, Puglia, 100% Chardonnay <i>Een complexe witte wijn, vol mediterrane tonen. Heeft 4 maanden lagering op houten vaten gehad. Ideaal bij lichte voorgerechten en vis.</i>	Fles	<b>40.00</b>
<b>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b> Frankrijk, Loire, 100% Sauvignon Blanc <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>	Fles	<b>49.00</b>

## ROSÉ WIJNEN

<b>Mondevin Rosé de Syrah Pomerols</b>	Glas	<b>6.00</b>
<b>Frankrijk, Langnedoc-Roussillon, 100% Syrah</b>	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Heldere en intense kersenkleur typeert deze rosé wijn. Een gestructeerde frisse rosé met een zachte balans.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Fles	<b>30.00</b>
<b>UP Ultimate Provence Rosé</b>	Fles	<b>45.00</b>
<b>Frankrijk, Provence, 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle</b>		
<i>Niet enkel de fles is super, ook de inhoud kan tellen. Combineer deze wijn best met zeevruchten, salades, pasta en goed gezelschap!</i>		

## RODE WIJNEN

<b>Mondevin Merlot Jérôme Vic</b>	Glas	<b>6.00</b>
<b>Frankrijk, Languedoc-Roussillon, 100% Merlot</b>	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Deze wijn heeft een ronde, volle smaak, waarbij de tannines licht waarneembaar zijn.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Fles	<b>30.00</b>
<b>Palagetto Chianti Colli Senesi</b>	Fles	<b>34.00</b>
<b>Italië, Chianti, 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino, 5% Merlot</b>		
<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>		
<b>Cantele Primitivo</b>	Fles	<b>38.00</b>
<b>Italië, Puglia, 100% Primitivo</b>		
<i>Prachtige volle wijn met zeer vriendelijke tannines, vol en boordevol rijp fruit.</i>		
<b>San Marzano Collezione</b>	Fles	<b>46.00</b>
<b>Italië, Puglia</b>		
<i>Een intense expressieve wijn, robijnrood met paarse accenten. Intens in de mond met veel structuur en zachtheid. Lange afdronk. Perfect bij rood vlees en wild.</i>		
<b>Château La Marzelle, Saint-Emilion GCC</b>	Fles	<b>65.00</b>
<b>Frankrijk, Bordeaux, 75% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc</b>		
<i>Dit wijnhuis beslaat 17 ha op de Haute Terrasse de Saint-Emilion, samen met Pétrus en Cheval Blanc. 12 tot 18 maand rijpt in eikenhouten vaten. In de mond een krachtige aanzet van zwart fruit en een lange licht kruidige afdronk.</i>		