

# 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.

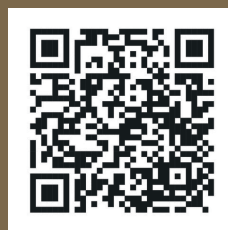
Nous nous efforçons quotidiennement d'économiser l'énergie, de réduire nos déchets, de limiter l'usage du plastique et de mieux organiser le tri et le recyclage. Il y a de plus en plus de conteneurs différents à l'arrière de la cuisine : nous trions au maximum. Nous privilégions les produits locaux et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



**VEGGIE**

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 21 h, et les vendredis et samedis jusqu'à 21 h 30.

1 table = 1 addition



## AMUSE-BOUCHES

Dés de fromage jeune	8.00
Dés de saucisson	8.00
Portion mixte	10.00
Olives à l'italienne 6.50	6.50
Boulettes de viande Kwekkeboom (6 pièces)	9.50
Rouleaux de printemps à l'orientale (8 pièces)	10.50
Calamares fritti sauce tartare	12.90
Assortiment chaud	14.90

## POUR LES PETITS CREUX


Croque-monsieur	12.00
Croque-madame	13.00
Croque Hawaï (toast au jambon, ananas et fromage fondu)	14.00
Croque bolognaise	16.00
Croque vidée	16.00
Wrap au poulet et aux légumes chauds, sauce aigre-douce	19.50

## PÂTES

Spaghetti bolognaise	16.90
Spaghetti arrabiata (sauce tomate épicée-lard)	17.90
Spaghetti carbonara	18.90
Lasagne bolognaise	18.90
 Lasagne de légumes	18.90
 Spaghetti aux champignons, pesto, roquette et pignons de pin 18.00	18.00

Toutes nos pâtes sont servies avec du pain.

## WOK ORIENTAL (sans gluten)

Wok au poulet avec soja, coriandre et nouilles de riz	24.50
Wok aux scampis avec huile d'olive, coriandre et nouilles de riz	26.00
 Wok aux légumes avec piments, coriandre et nouilles de riz	23.50

## SALADES

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	25.50

Toutes nos salades sont servies avec du pain.

## ENTRÉES

Soupe de tomates avec boulettes	7.00
Croquettes au fromage (2 ou 3 pce)	15.00 / 18.50
Croquettes aux crevettes (2 ou 3 pce)	18.00 / 22.00
Croquettes au jambon Ganda (2 ou 3 pce)	15.50 / 20.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	17.00
Trio de croquettes au fromage, aux crevettes et au jambon Ganda	21.00
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 pce)	18.00
Scampis sauce beurre à l'ail (5 pce)	18.00
Scampis sauce curry et coco (5 pce)	18.50
Scampis du chef avec pesto rouge et crème (5 pce)	18.50
<hr/>	
Supplément frites, croquettes, pommes de terre grenaille, purée, riz ou pâtes	3.50
Supplément gratin	4.50
Garniture supplémentaire	4.00

## SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes sauce tomate	21.50
Vol-au-vent	24.00
Carbonnades flamandes	24.00
Jambonneau à la moutarde	28.90

## PLATS DE VIANDE

Ribs du chef	25.50
Brochette géante de poulet mariné	25.50
Souvlakis (agneau) avec tzatziki	26.00
Steak grillé	26.50
Mix de brochettes (poulet, porc, boeuf)	26.50
Hamburger du chef (boeuf)	24.00
Hamburger de poulet avec guacamole, oignon et sauce tomate	24.00
Entrecôte écossaise	36.00

## PLATS DE POISSONS

Saumon cuit vapeur avec béarnaise maison	29.50
Filet de cabillaud avec sauce hollandaise et petites crevettes grises	32.50
Fish & Chips avec tartare maison	24.50
Poêlée de poissons du chef ( <i>gratinée</i> )	29.50
Scampis sauce beurre à l'ail ( <i>8 pce</i> )	27.00
Scampis sauce crème à l'ail ( <i>8 pce</i> )	27.00
Scampis sauce curry et coco ( <i>8 pce</i> )	27.50
Scampis du chef avec pesto rouge et crème ( <i>8 pce</i> )	27.50
Brochette de scampis avec tartare maison	26.00

## SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Moutarde	3.50
Poivre vert	3.50
Crème champignon	3.50
Béarnaise	3.50
Sauce provençale	3.50
Beurre aux fines herbes	2.00
Mayonnaise/ketchup/moutarde	1.50
Garniture supplémentaire : salade ou légumes chauds	4.00

*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 (supplément gratin : 1 €).*

## PLATS POUR ENFANTS (*jusqu'à 12 ans*)

Currywurst with fries and mayo / ketchup ( <i>1 pc. / 2 pcs.</i> )	11.50 / 14.50
Nuggets de poulet	12.00
Vol-au-vent	14.50
Ribs	14.50
Blanc de poulet avec compote de pommes	14.00
Carbonnades	14.50
Boulettes sauce tomate	14.00
Spaghetti bolognaise	13.00
Fish and chips	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 (supplément gratin : 1 €).*

## DESSERTS

Mousse au chocolat	11.00
Crème brûlée	11.50
Tiramisu aux spéculoos maison	12.00
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	12.50
Strudel aux pommes chaud avec glace à la vanille et crème fraîche	12.50
Coupe vanille	7.50
Coupe chocolat	7.50
Dame blanche	9.50
Coupe brésilienne	9.50
Coupe advocaat	9.50
Coupe fruits frais	11.00
Coupe fraises fraîches <i>(en saison)</i>	12.50
Café glacé	12.00
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

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

Crêpe enfant	4.60
Crêpe avec sucre ou sirop	6.50
Crêpe avec glace vanille	7.50
Crêpe avec glace vanille et chocolat fondu	9.00
Supplément crème fraîche	2.00
Supplément chocolat fondu	2.50
Supplément glace	2.50

## SOFTS

Chaudfontaine pétillante 0,25 l	3.20
Chaudfontaine plate 0,25 l	3.20
San Pellegrino 0,50 l	7.50
Aqua Panna 0,50 l	7.50
San Pellegrino 1 l	13.50
Aqua Panna 1 l	13.50
Coca Cola	3.30
Coca Cola Zero	3.30
Fanta	3.30
Sprite	3.30
Gini	3.50
Royal Bliss Tonic	3.50
Royal Bliss Agrumes	3.50
Royal Bliss Pink	3.50
Fever-Tree Mediterranean	3.40
Fever-Tree Elderflower	4.00
Tönisteiner Lemon	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-Cérise	3.60
Minute Maid Pamplemousse	3.60
Fristi	3.70
Cécémel	3.70
Spini 40 cl ( <i>pétillante + gini</i> )	6.70
Eskimo 40 cl ( <i>Pamplemousse + tonic</i> )	6.70
Sinton ( <i>orange/tonic</i> )	6.70

**BOISSONS CHAUDES**

Café	3.30
Décaféiné	3.30
Espresso	3.30
Espresso décaféiné	3.30
Cappucino avec du lait	3.90
Cappucino avec de la crème	4.10
Cappucino décaféiné avec du lait	3.90
Cappucino décaféiné avec de la crème	4.10
Lait russe	3.90
Lait russe décaféiné	3.90
Latte Machiato	3.90
Cécémel chaud	4.10
Cécémel chaud avec de la crème fraîche	4.90
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	3.30
Chamomile	3.30
Rosehip Hibiscus	3.30
Ginger Lemon	3.30
Green tea bancha	3.30
Earl Grey black	3.30
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 33 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
Westmalle tripel	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay blauw 9%	5.60
Rochefort 8%	5.30
Triple Kanunnik 8,2%	4.80

**BIÈRES SANS ALCOOL**

Leffe blonde 0,0%	4.20
Liefmans on the rocks 0,0%	4.60
Carlsberg 0,0%	3.30
Sportzot 0,0%	4.60
Cornet Oaked 0,0%	4.90



**APÉRITIFS**

Apérol Spritz au fût	8.90
Kirr	7.00
Kirr Royal	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
<i>+ soft</i>	

**GIN S**

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50
Double You Gin	13.00
<i>+ soft</i>	

**APÉRITIFS 0,0%**

Pisang ambon orange 0,0%	7.00
Campari orange 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
Virgin Mojito 0,0%	7.00

## DIGESTIFS

Amaretto	8.50
Cointreau	8.50
Baileys	8.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	8.50
Cognac Courvoisier VSOP	10.50
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

+ soft

## 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

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b>	Verre	<b>6.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay</b>	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Ce vin offre une belle combinaison de fraîcheur et de rondeur typique du raisin chardonnay.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>Borgo Molino Ciari Pinot Grigio</b>	Verre	<b>7.00</b>
<b>Italie, Veneto, 100 % pinot grigio</b>	1/4 l	<b>11.00</b>
<i>Une robe jaune paille et des arômes enivrants de pommes juteuses, de fleurs blanches et de poires. Un goût très harmonieux, tout en équilibre.</i>	1/2 l	<b>22.00</b>
	Bouteille	<b>33.00</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b>	Bouteille	<b>32.00</b>
<b>Verdejo Espagne, Rueda, 100 % verdejo</b>		
<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>		
<b>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b>	Bouteille	<b>34.00</b>
<b>France, Côtes du Rhône, 50 % grenache blanc, 20 % clairette, 10 % roussanne, 10 % viognier, 10 % bourboulenc</b>		
<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>		
<b>Jeff Carrel Morillon Blanc</b>	Bouteille	<b>36.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % chardonnay</b>		
<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>		
<b>Domaine Genoels-Elderen Chardonnay Bleu</b>	Bouteille	<b>41.00</b>
<b>Belgique, Haspengouw, 100 % chardonnay</b>		
<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>		
<b>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b>	Bouteille	<b>44.00</b>
<b>France, Loire, 100 % sauvignon blanc</b>		
<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

<b>UP Ultimate Provence Rosé</b>	Glass	<b>8.50</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 65 % cinsault, 35 % grenache</b>	1/4 l	<b>15.00</b>
<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>	1/2 l	<b>30.00</b>
	Bottle	<b>45.00</b>

## VIN ROUGES

<b>Mondevin Merlot Jérôme Vic</b>	Verre	<b>6.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 100 % merlot</b>	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Un vin au goût rond et corsé, avec des tanins légers.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Bouteille	<b>30.00</b>
<b>La Balade Minervois</b>	Verre	<b>7.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 60% mourvèdre, 20% syrah, 10% carignan, 10% grenache.</b>	1/4 l	<b>11.00</b>
<i>A generous dark-red wine with purple accents. The ideal wine to accompany various meat dishes, as well as ribs.</i>	1/2 l	<b>22.00</b>
	Bouteille	<b>33.00</b>
<b>Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve</b>	Fles	<b>31.00</b>
<b>France, Languedoc-Roussillon, 60 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 20 % syrah</b>		
<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>		
<b>Cantele Primitivo</b>	Bouteille	<b>29.00</b>
<b>Italie, Puglia, 100 % primitivo</b>		
<i>Un vin bien corsé aux tanins très agréables, ample et gorgé de fruits mûrs.</i>		
<b>Palagetto Chianti Colli Senesi</b>	Bouteille	<b>34.00</b>
<b>Italie, Chianti, 85 % sangiovese, 5 % canaiolo, 5 % colorino, 5 % merlot</b>		
<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>		
<b>Matsu El Recio</b>	Bouteille	<b>41.00</b>
<b>Espagne, Toro, 100 % tempranillo</b>		
<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>		
<b>Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru</b>	Bouteille	<b>44.00</b>
<b>France, Bordeaux, 85% merlot, 15% cabernet franc</b>		
<i>Ce Saint Emilion Grand Cru est un vin équilibré issu d'une production de seulement 14 000 bouteilles. Des tanins fins s'épanouissent en bouche avec une finale longue et élégante. Idéal pour accompagner le veau, l'agneau, le bœuf, le gibier ou un beau plateau de fromages.</i>		