

FINGER FOODS & VOORGERECHTEN

FINGER FOODS : 6€ p.p.

(geserveerd met knoflookbrood)

- 1 Biologische buffala mozzarella
- 2 Biologische buffala ricotta met fijne kruiden
- 3 Boerenham
- 4 Seizoensgebonden gepekeld vleeswaren
- 5 Biologische kaasblokjes (Tomme de Houmon)
- 6 Hoorn van verse frietjes

KINDERMENU : 9€

- 7 Cheeseburger, frietjes **OF**
- 8 Tagliatelle met ham en kaas **OF**
- 9 Scharrelkippenborst, verse groenten, frietjes
+ 1 Mövenpick ijsbolletje

SOEPEN & VOORGERECHTEN

- 10 Soep van de dag, brood & boter 5,5 €
- 11 Uiensoep (in het seizoen) 6,5 €
- 12 Croque-monsieur (supplement scharrelei +1€) 9 €
- 13 Natuur omelet natuur (scharreleieren + 1€) 8 €
- 14 **Supplementen** : gekookt ham of kaas of champignons of tomaat,... 2 €
- 15 Salade van biologische gettenkaas met lijn en honing 14,5 €
- 16 Huisgemaakte garnaalkroketten 14 €
- 17 Mosselen op escargot wijze (in het seizoen) 14 €
- 18 Scampi diabolique (gegratineerd, pikant) 14 €
- 19 Gesauteerde scampi's met knoflook 13 €

HOOFDGERECHTEN

BELGISCHE SPECIALITEITEN

- 20 Huisgemaakte gehaktballen (varkenvlees/kalfsvlees) met witloof, bruine Leffe saus & speculaas, frietjes 16 €
- 21 Huisgemaakt vlaams stoofvlees met bruine Leffe, frietjes 18 €
- 22 Gezouten aardappelwafel met boerenham, biologische buffala mozzarella, gedroogd fruit, balsamico azijn 16,5 €
- 23 Gezouten aardappelwafel, verse groenten & gegrilde scharrelkip, gedroogd fruit, balsamico azijn 17 €
- 24 Gezouten aardappelwafel, verse groenten & gegrilde zalm, bio ricotta, gedroogd fruit, balsamic azijn 17,5 €
- 25 Eendenborst met Kriek Belle-Vue, verse groenten, kroketten 19,5 €
- 26 Huisgemaakt gehaktbrood, verse groenten, archiducsaus, frietjes 16 €
- 27 Huisgemaakte stoemp van de dag, boerenworst en spek (in het seizoen) 15 €
- 28 Huisgemaakt vol-au-vent met scharrelkip, frietjes 17 €

VLEES

- 29 Huisgemaakte americain préparé op de minuut (steak tartaar), salade, frietjes 17 €
- 30 Entrecote, bearnaisesaus, salade & frietjes 27,5 €
- 31 Gepaneerd kalfslapje & bio mozzarella, pesto en verse groenten, frietjes 24,5 €
- 32 Rundvleesburger, bacon, cheddar, salade, tomaat, barbecuesaus, frietjes 15 €
- 33 Jockey Club (gehakte steak, ei), salade & frietjes 17 €
- 34 Kalfsnier op zijn Luiks of met Meaux mosterd, kroketten 19 €
- 35 Steak of Salers (200gr of 300gr), salade, frietjes 18/25
- 36 Jambonneau met Dijonmosterd, frietjes 18 €
- 37 Zuurkool (choucroute) met hammetje, puree (in het seizoen) 21 €
- 38 Elzasser zuurkool, puree (in het seizoen) 21 €

PASTA'S

39	Artisanale bolognese lasagne met champignons en ham	14 €
40	Huisgemaakte lasagne van gegrilde courgettes en aubergines, bio geitenkaas & pijnboompitten	16 €
41	Tagliatelle met pesto, biologische Tomme de Houmon & rucola	16 €
42	Gegratineerde tagliatelle met scampi's & bisque-tomatensaus	16,5 €

VIS

43	Filets van forel meunière, verse groenten, frietjes	16 €
44	Gegrilde zalm met béarnaisesaus, verse groenten, frietjes	19 €

MOSSELEN (Prijs van de dag)

45	Mosselen natuur, frietjes
46	Mosselen met witte wijn, frietjes
47	Mosselen met Roquefortsaus, frietjes
48	Mosselen "Poulette" (room, speck, paddestoelen & preien), frietjes
49	Mosselen met romige groenenpeper, frietjes
50	Mosselen met look, frietjes
51	Mosselen met wit Hoegaarden bier, frietjes
52	Mosselen natuur (kleine portie), frietjes

SAUSEN

53	Béarnaise	3,5 €
54	Groene peper crème	3,5 €
55	Archiduc	4 €
56	Roquefort	4 €

Het Grand Café gebruikt lokale en seizoensgebonden producten, geselecteerd met bijzondere aandacht.

We werken met gepassioneerde partners, ambachtslieden en lokale Belgische producenten.

Al ons vlees is afkomstig van "Viandes-Ardenne", een boerderij die aan duurzame landbouw doet.

Aarzel niet om uw ober om verdere uitleg te vragen.

Allergeneninformatie beschikbaar op verzoek.

De samenstelling van de producten kan veranderen. Als je allergisch bent, vertel het ons !