

FINGER FOODS & VOORGERECHTEN

FINGER FOODS (met knoflookbrood)

1	Biologische buffalo mozzarella	7 €
2	Pan con tomate (brood met tomaat)	6 €
3	Boerenham	6 €
4	Seizoensgebonden gepekelde vleeswaren	6 €
5	Biologische kaasblokjes	6 €
6	Hoorn van verse frietjes	6 €

KINDERMENU : 9€

7	Cheeseburger, frietjes
8	Linguine met room, ham en kaas
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€)	9 €
14	Supplementen : gekookt ham of kaas of champignons of tomaat,...	2 €
15	Biologische geitenkaas salade met tijm & honing	15 €
OF	16 Huisgemaakte garnalkroketten	15 €
OF	17 Mosselen op escargot wijze (in het seizoen)	16 €
18	Scampi diabolique (gegratineerd, pikant)	15 €
19	Gesauteerde scampi's met knoflook	15 €

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	Eendenborst met Kriek Belle-Vue, verse groenten, kroketten	23 €
23	Huisgemaakt gehaktbrood, verse groenten, archiducsaus, frietjes	16 €
24	Huisgemaakte stoemp van de dag, boerenworst en spek (in het seizoen)	15 €
25	Huisgemaakt vol-au-vent met scharrelkip, frietjes	19 €

VLEES

26	Huisgemaakte americain préparé op de minuut (steak tartaar), salade, frietjes	18 €
27	Entrecote, bearnaisesaus, salade & frietjes	29 €
28	Rundvleesburger, bacon, cheddar, salade, tomaat, gepeperde mayonaise, frietjes	16 €
29	Jockey Club (gehakte steak, ei), salade & frietjes	18 €
30	Kalfsnier op zijn Luiks of met Meaux mosterd, kroketten	22 €
31	Steak natuur (250gr), salade, frietjes	22 €
32	Jambonneau met Dijonmosterd, verse groenten, frietjes	23 €
33	Zuurkool (choucrouste) met hammetje, puree (in het seizoen)	24 €
34	Elzasser zuurkool, puree (in het seizoen)	24 €

PASTA'S

35	Artisanale bolognaise lasagne met champignons en ham	14 €
36	Huisgemaakte lasagne van gegrilde courgettes en aubergines, bio geitenkaas & pijnboompitten	16 €
37	Linguine met pesto & rucola	16 €
38	Linguine met scampi's & bisque-tomatensaus	18 €

GEZOUTEN AARDAPPELWAFELS

39	Boerenham, biologische buffalo mozzarella, sla, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	18 €
40	Scharrelkip, verse groenten, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	18 €
41	Gegrilde zalm, verse groenten, bio ricotta, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	18 €

VIS

42	Filets van forel meunière, verse groenten, frietjes	18 €
43	Gegrilde zalm met béarnaisesaus, verse groenten, frietjes	21 €

MOSSELEN

44	Mosselen natuur, frietjes	24 €
45	Mosselen met witte wijn, frietjes	26 €
46	Mosselen met Roquefortsaus, frietjes	26 €
47	Mosselen "Poulette" (room, speck, paddestoelen & preien), frietjes	26 €
48	Mosselen met romige groenenpeper, frietjes	26 €
49	Mosselen met look, frietjes	26 €
50	Mosselen met wit Hoegaarden bier, frietjes	26 €
51	Mosselen natuur (kleine portie), frietjes	18 €

SAUSEN

52	Béarnaise	3,5 €
53	Groene peper crème	3,5 €
54	Archiduc	4 €
55	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 !

