

LE
GRAND
1874
CAFE

BIENVENUE

En 1874,
Emile Jaulet fait construire
le Café de la Bourse. Deux ans plus tard, il
remporte le second prix d'un concours d'architecture.
Ensuite, celui-ci sera renommé « Monico », pour finalement
devenir « Le Grand Café » que nous connaissons aujourd'hui.

À cette époque, notre établissement crée sa notoriété grâce aux nombreuses
festivités et activités qui s'y déroulent, en particulier les spectacles transformistes,
dont certains nous parlent encore.

Classé monument historique en 1994, le bâtiment est connu pour son style alliant
classicisme et modernité. En 2020, il a été rénové par le studio de design belge We Want
More, mettant à l'honneur l'histoire de notre brasserie avec de magnifiques fresques
murales.

Notre marquise, surplombant majestueusement la place de la Bourse, a elle aussi été
restaurée quelques mois plus tard, sur base de documents d'archives. Devenue une
réplique à l'identique de celle de 1947, elle est dorénavant classée au patrimoine belge.
Peu après, Le Grand Café a remporté le prix honorifique de la Ville de Bruxelles lors des
« Commerce Design Awards 2021 », prix saluant l'incroyable modernisation du lieu et
promouvant le bel héritage architectural bruxellois.

Depuis plus de 30 ans, Le Grand Café est une entreprise familiale qui tient à préserver les
valeurs qui font de cet endroit un établissement de référence à Bruxelles. Notre brasserie
propose de nombreuses spécialités belges, afin de mettre en avant notre patrimoine
culinaire.

Derrière chaque assiette, les cuisiniers sont guidés par l'envie, le savoir-faire, la passion
et le respect du produit.

Que ce soit pour déguster une délicieuse bière belge, goûter à un de nos plats authentiques
et savoureux, profiter d'un plaisir sucré ou encore boire une bonne boisson chaude, nous
vous accueillerons toujours chaleureusement dans notre bel établissement.

LE
GRAND
1874
CAFÉ

EAUX & SOFTS

EAUX

Chaudfontaine (plate ou pétillante) (25cl)	2,80€
Chaudfontaine (plate ou pétillante) (50cl)	4,00€
Chaudfontaine (légèrement pétillante) (50cl)	4,00€
Chaudfontaine (plate ou pétillante) (1l)	6,00€
Perrier (20cl)	2,90€
Supplément sirop (grenadine / menthe)	+1,00€

SOFTS

Coca Cola (20cl)	
(regular / zéro / light)	3,00€
Fanta (20cl)	
(orange / lemon zéro)	3,00€
Fuzetea (pétillant) (20cl)	
(black tea lemon)	3,00€
Fuzetea (non pétillant) (20cl)	
(black tea peach hibiscus / green tea mango chamomile)	3,00€
Sprite (20cl)	3,00€
Canada Dry (20cl)	3,50€
Gini lemon (20cl)	3,50€
Oasis tropical (non pétillant) (25cl)	3,50€
Schweppes (25cl)	
(tonic / agrumes / agrumes zéro)	3,50€
Schweppes Premium (20cl)	
(tonic hibiscus)	4,50€
Appletizer (27,5cl)	4,00€
Red bull (25cl)	4,50€
Limonade pétillante Bionina (bio & vegan) (20cl)	
(ginger beer / lemon / orange sanguine)	4,00€
Le Chose	
(pamplemousse frais & Schweppes tonic)	5,50€

LIMONADE MAISON

4,00€

(citron jaune frais, menthe fraîche & sirop de fleur de sureau)

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais	
(orange / pamplemousse / citron)	4,50€
Jus de fruits Minute Maid (20cl)	
(pomme / pomme-cerise / tomate / multivitamines)	3,00€
Jus d'ananas Looza (20cl)	3,00€
Jus de canneberge (25cl)	4,20€



En terrasse, les boissons seront renouvelées toutes les 45 minutes.

BIÈRES

AU FÛT

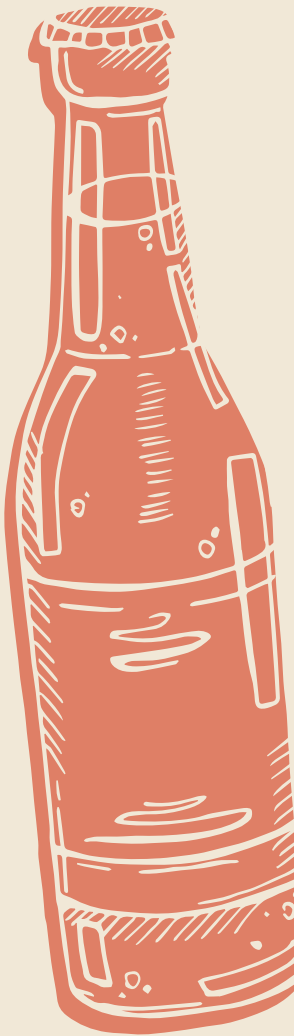
Stella Artois 5.2% (33cl)	3,90€
Stella Artois 5.2% (50cl)	5,90€
Ginette refreshing blond bio 4.5% (25cl)	3,50€
Ginette refreshing blond bio 4.5% (50cl)	7,00€
Ginette fruit bio 4% (framboise, cassis & myrtilles) (25cl)	3,80€
Ginette fruit bio 4% (framboise, cassis & myrtilles) (50cl)	7,60€
Hoegaarden blanche 5% (25cl)	3,20€
Hoegaarden blanche 5% (50cl)	6,40€
Kriek Lambic Belle-Vue extra 4.1% (en saison) (25cl)	4,00€
Leffe blonde 6.6% (33cl)	5,20€
Leffe blonde 6.6% (50cl)	7,90€
Leffe brune 6.5% (33cl)	5,20€
Leffe brune 6.5% (50cl)	7,90€
Triple karmeliet 8.4% (33cl)	5,50€
Triple karmeliet 8.4% (50cl)	8,40€
Guest Beer	

TRAPPISTES

Chimay 7 rouge 7% (33cl)	4,60€
Chimay 8 triple blanche 8% (33cl)	5,20€
Chimay 9 bleue 9% (33cl)	5,60€
Orval 6.2% (33cl)	5,90€
Rochefort 8% (33cl)	5,60€
Westmalle double 7% (33cl)	4,20€
Westmalle triple 9.5% (33cl)	5,30€

CIDRES & ÉTRANGÈRES

Carlsberg 5% (25cl)	2,90€
Corona Extra 4.6% (35,5cl)	5,50€
Goose IPA 5.9% (35,5cl)	6,30€
Strongbow gold	
apple cider 4.5% (33cl)	5,40€
Strongbow gold	
redberries cider 4.5% (33cl)	5,40€



FINGER FOOD

Servi avec pain à l'ail

Mozzarella de bufflonne bio	7,00€	Jambon fermier	6,00€
Cornet de frites fraîches	6,00€	Pan con tomate	6,00€
Cubes de fromage du moment	7,00€	Salaison saisonnière	6,00€

EN BOUTEILLE

Belgoo bio blond 6.4% (blond medium bitter IPA) (33cl)	4,90€
Belgoo Bloemekei IPA 6.5 % (33cl)	4,90€
Belgoo Keekebisj bio 8% (blond dry-hopped strong ale) (33cl)	5,20€
Belgoo Chouke 6.6% (blond malty 4 grains beer) (33cl)	4,90€
Belgoo Saisonneke bio 4.4% (blond session IPA) (33cl)	4,60€
Brett-Elle oude Geuze lambiek 5.5% (37,5cl)	9,90€
St Hubertus ambrée 7.2% (33cl)	5,20€
St Hubertus blanche 5.2% (33cl)	5,20€
St Hubertus triple blonde 7.2% (33cl)	5,20€
St Hubertus triple hop citra 8.5% (33cl)	5,20€



Delta IPA 6.5% (33cl)	4,70€
Duvel 8.5% (33cl)	4,90€
Framboise Lindemans 2.5% (25cl)	4,60€
Grisette blonde bio 5.5% (gluten free) (25cl)	3,20€
Jambe de bois 8% (33cl)	4,50€
Jungle Joy 6.6% (33cl)	5,10€
Kasteel bier brune 11% (33cl)	5,40€
Kasteel bier rouge 8% (33cl)	4,90€
Kasteel bier tripel blond 11% (33cl)	5,40€
La Chouffe 8% (33cl)	5,40€
Omer tradition blonde 8% (33cl)	5,30€
Pêcheresse Lindemans 2.5% (25cl)	4,60€
Rodenbach 5.2% (25cl)	3,50€

Gueuze lambic Belle-vue 5.2% (25cl)	4,10€
Hoegaarden Grand Cru 8.5% (33cl)	6,30€
Hoegaarden Julius 8.5% (strong blond) (33cl)	5,50€
Hoegaarden rosée 3% (25cl)	3,70€
Kriek lambic Belle-Vue extra 4.1% (25cl)	4,40€
Kwak ambrée 8.4% (33cl)	5,30€
Kwak blonde 7.4 % (33cl)	5,30€
Kwak rouge 8% (33cl)	5,50€
Leffe Ruby 5% (33cl)	5,20€
Leffe Triple 8.5% (33cl)	5,90€
Scotch CTS 7.2% (25cl)	4,30€
Victoria 8.5% (strong blond) (33cl)	4,80€



SANS ALCOOL

Corona Cero 0.0% (33cl)	5,60€
Hoegaarden rosée 0.0% (25cl)	3,50€
Leffe blonde 0.0% (33cl)	5,00€
Leffe brune 0.0% (33cl)	5,00€
Stella Artois 0.0% (25cl)	3,50€

ALCOOLS

APÉRITIFS

Apéro maison (Kiss my nuts (vermouth au noix), rhum Ableforth's Rumbullion spiced & tonic)	9,00€
Apérol Spritz	7,50€
Batida de Coco	6,00€
Campari	6,00€
Campari (orange/soda)	7,00€
Coupe de Cava (Masia Bou Brut)	6,00€/26,00€
Coupe de Champagne (Bergère-Martin Brut)	13,00€/65,00€
Half en Half (1/2 vin Blanc, 1/2 mousseux)	5,00€

Kir	6,00€
Kir Royal (champagne)	13,00€
Martini (rouge/blanc/rosé)	5,00€
Martini Royal (blanc/rosé)	6,00€
Picon amer	4,50€
Picon bière	5,00€
Picon vin blanc	6,00€
Pineau des Charentes (blanc/rosé)	5,00€
Pisang orange	7,00€
Porto Romariz (blanc ou rouge)	5,00€
Ricard - Pastis	4,00€
Sherry Dry	5,00€
Suze	5,00€

VINS

Consultez nos tableaux pour les suggestions de vin du moment

Camille Cayran AOC Côtes du Rhône rouge 4,50€ (verre) - 7,50€ (25cl) - 15,00€ (50cl)
Château Gardut Haut Cluzeau, AOP Blaye - Côte de Bordeaux rouge 4,50€ (verre) - 7,50€ (25cl) - 15,00€ (50cl)
Chardonnay Aimery, IGP Pays d'Oc 4,80€ (verre) - 8,00€ (25cl) - 16,00€ (50cl) - 22,00€ (bout.)
Sauvignon Aimery, IGP Pays d'Oc 4,80€ (verre) - 8,00€ (25cl) - 16,00€ (50cl) - 22,00€ (bout.)
Moment de Plaisir rosé, IGP Pays d'Oc 4,80€ (verre) - 8,00€ (25cl) - 16,00€ (50cl) - 22,00€ (bout.)

ALCOOLS

J. Walker Red Label	6,00€	Gin Buss 509 Elderflower (+ Tonic Water premium / premium hibiscus / ginger beer)	12,00€
Jack Daniel's, Jameson	7,00€	Gin Buss 509 Pinkgrapefruit (0.0°) (+ Schweppes tonic)	11,00€
J. Walker Black Label Blended Scotch Whisky (12 years)	9,00€	Vodka Nütrl (40°)	7,00€
The Macallan Single Malt Double Cask (12 years)	16,00€	Vodka Belvedere	9,00€
Glenfiddich Single Malt (12 years)	9,00€	Rhum Brugal Blanco Supremo	6,50€
Gin Bombay Dry (+ Schweppes Tonic)	8,00€	Rhum Brugal Añejo	6,50€
Gin Ableforth's Bathtub (+ Tonic Water premium / premium hibiscus / ginger beer)	12,00€	Rhum Brugal 1888 (doblemente añejado)	11,00€
Gin Buss 509 Belgian Apple (+ Tonic Water premium / premium hibiscus / ginger beer)	12,00€	Rhum brun Spiced Ableforth's Rumbullion	8,00€
		Tequila Jose Cuervo Gold	4,00€
+ Red bull & Aqua monaco (en accompagnement)			2,50€

DIGESTIFS

Amaretto Disaronno (28°)	6,50€	Grand Marnier (40°)	7,00€
Armagnac (Domaine Uby 3 ans d'âge 40°)	8,00€	Jägermeister (35°)	5,00€
Baileys (17°)	6,00€	Limoncello Maria Antonia « Antica Ricetta » (30°)	6,00€
Calvados Fine Berneroy (40°)	6,00€	Mandarine Napoléon (38°)	6,00€
Chartreuse verte (50°)	9,00€	Framboise de Biercée (43°)	9,00€
Cognac (VSOP 40° Pierre Robert)	8,00€	Eau de vie de Baies de houx (45°)	9,00€
Cointreau (40°)	6,00€	Poire Williams N°1 de Biercée (40°)	9,00€
Genièvre Peterman (30°)	5,00€		

COCKTAILS

9,50€

Bloody Mary (Vodka Nütrl, jus de tomate, sel au céleri, poivre, tabasco, Worcestershire)
Caipirinha (cachaça, sucre de canne, citron vert)
Cosmopolitan (vodka Nütrl, cointreau, cranberry)
Cuba Libre (rhum brun Brugal añejo, citron vert, coca-cola)
Espresso Martini (vodka Nütrl, espresso, liqueur de café, vermouth belge kiss my nuts)
Italian Mule (Disaronno, ginger beer bio & jus de citron vert)
Jamaican mule (rhum épicé Ableforth's Rumbullion, citron vert & ginger beer)
Blackberry Spritz (Kiss my blackberries (vermouth belge), Cava & eau pétillante)
Mojito (rhum blanc Brugal supremo, sucre de canne, soda, citron vert, menthe fraîche)
Moscow mule (vodka Nütrl, ginger beer bio, citron vert)
Negroni (Kiss my rhubarb (vermouth belge), Bathtub Gin, Campari)
Piña Colada (rhum Brugal blanc & brun añejo, crème de coco, jus d'ananas)
Sex on the Beach (vodka Nütrl, jus d'ananas & cranberry, liqueur de melon)

MOCKTAILS

Florida (NA) (jus orange frais, citron vert & grenadine)	7,50€
Virgin Mojito (NA) (eau gazeuse, sorbet raspberry, menthe fraîche)	7,00€



À TABLE !



RETROUVEZ TOUTES LES
SUGGESTIONS DU CHEF
SUR NOTRE TABLEAU.



Informations sur les allergènes
disponibles sur demande
(La composition des produits peut changer.
Si vous êtes allergique, dites- le nous)

LE GRAND CAFÉ TRAVAILLE DES
PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON
SÉLECTIONNÉS AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE



ENTRÉES &

SOUPES



SOUPES

Potage du jour	5,50€
Soupe à l'oignon (en saison)	6,50€

PETITE FAIM

Croque monsieur	9,50€
Supplément oeuf (d'élevage plein air)	+1,00€
Omelette nature (oeufs d'élevage plein air)	9,50€
Suppléments : jambon cuit à l'os, fromage, champignons, tomates, etc.	+2,00€

ENTRÉES

Salade de crottin de chèvre bio au thym & miel	15,00€
Croquettes aux crevettes grises maison	15,00€
Moules à l'escargot (en saison)	16,00€
Scampis à la diable (gratiné, piquant)	16,00€
Scampis sautés à l'ail	16,00€

POUR LES PETITS

MENU ENFANT

9,50€

Cheeseburger,
frites

ou



Blanc de poulet
fermier, légumes
frais, frites

ou

Linguine
crème, jambon
& fromage



ET 1 boule
de glace
Mövenpick



PLATS

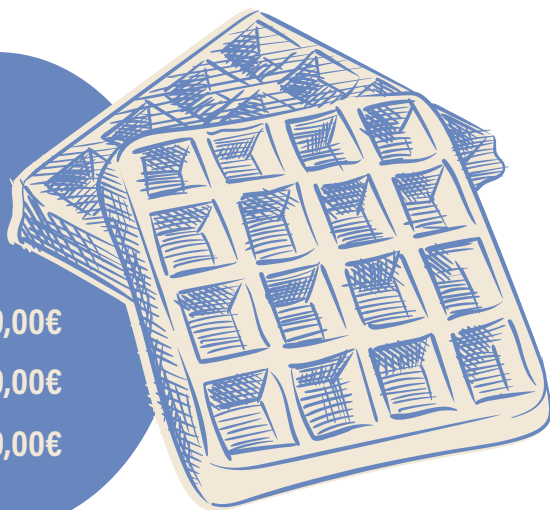
SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes maison (porc & veau) aux chicons, sauce Leffe brune & spéculoos, frites	16,50€
Carbonades flamandes maison à la Leffe brune, frites	19,00€
Magret de canard à la kriek Belle-Vue, légumes frais, croquettes	29,00€
Pain de viande maison, légumes frais, sauce archiduc, frites	16,50€
Stoemp du jour maison, saucisse de campagne et lard (en saison)	16,00€
Vol-au-vent maison au poulet fermier, frites	19,50€

GAUFRES SALÉES

à base de pomme de terre

Jambon fermier / mozzarella de buflonne bio salade, fruits secs, vinaigrette basilic	19,00€
Poulet fermier / légumes frais fruits secs, vinaigrette basilic	19,00€
Saumon grillé / légumes frais ricotta bio, fruits secs, vinaigrette basilic	19,00€



NOS MOULES

(en saison)

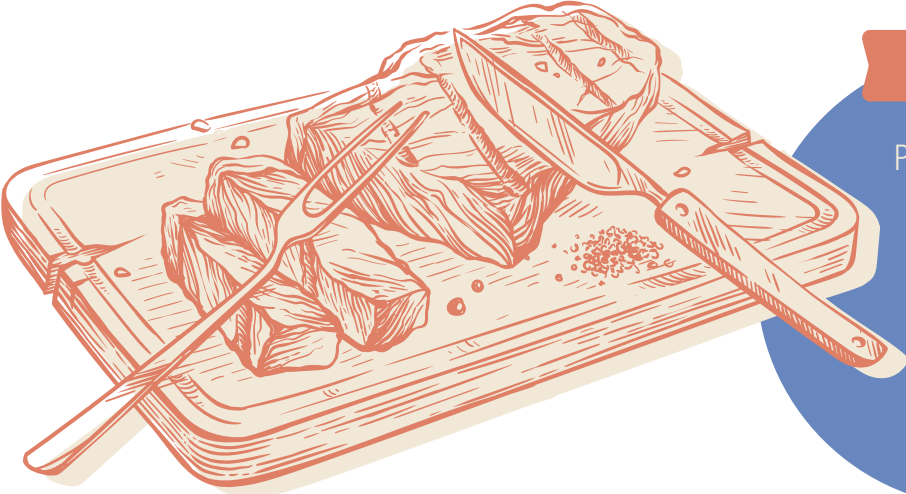
Toutes nos moules sont servies avec des frites

(toutes nos préparations contiennent céleri & oignons)

Moules marinières.....	25,00€	Moules au poivre vert crème	27,00€
Moules au vin blanc	27,00€	Moules à l'ail.....	27,00€
Moules au Roquefort	27,00€	Moules à la bière	27,00€
Moules poulette (lardons, champignons, poireaux)	27,00€	(blanche d'Hoegaarden)	
		Moules marinières (petite casserole)..	18,00€

LES VIANDES

Américain minute préparé en salle, frites, salade (steak tartare)	19,00€
Entrecôte, béarnaise, frites & salade	29,50€
Hamburger de boeuf, bacon, cheddar, salade, tomate, mayonnaise poivrée, frites	16,00€
Jockey club, frites, salade (steak haché & oeuf à cheval)	19,00€
Rognons de veau : à la liégeoise ou à la moutarde de Meaux, croquettes	24,00€
Steak nature (250gr), frites, salade	22,00€
Jambonneau à la moutarde de Dijon, légumes frais, frites	25,00€
Choucroute jambonneau, purée (en saison)	25,00€
Choucroute à l'alsacienne, purée (en saison)	25,00€



SAUCES

Poivre vert crème , Béarnaise	3,50€
Archiduc, Roquefort	4,00€

POISSONS

Filets de truite meunière, légumes frais, frites	19,00€
Saumon label rouge grillé, béarnaise, légumes frais, frites	23,00€

PÂTES

Lasagnes artisanales bolognaise aux champignons & jambon	15,00€
Lasagnes maison de courgettes & aubergines grillées, chèvre bio & pignons pin	17,00€
Linguine aux scampis & sauce tomate bisquée	19,00€
Linguine au pesto & roquette	17,00€



Blossoms

NOS CAFÉS

CLASSIQUES

Petit café 3,00€
Grand café 3,00€
Décaféiné 3,00€

Cappuccino
(crème fraîche ou
mousse de lait) 3,80€

MACCHIATO

Macchiato glacé
Sirop caramel
Sirop noisettes grillées
Sirop chocolat cookies
Sirop spéculoos
..... 4,80€

Latte macchiato 4,00€
Sirop caramel
Sirop noisettes grillées
Sirop chocolat cookies
Sirop spéculoos +1,00€



Macchiato glacé
gourmand
Sirop caramel
Sirop noisettes grillées
Sirop chocolat cookies
Sirop spéculoos
..... 5,40€

SPÉCIAUX

Irish Coffee (Jameson) 9,00€
French Coffee (Cognac ou Grand Marnier) 9,00€
Italian Coffee (Amaretto Disaronno) 9,00€

TASSE GOURMANDE

Café ou thé
+ 1 boule de glace
..... 5,50€



CHAUDS



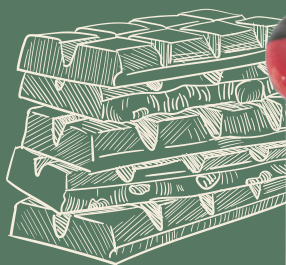
Masalto est un **Specialty Coffee 100% Arabica** aux origines d'exception. La **torréfaction artisanale** lente et contrôlée permet d'obtenir un café unique et riche en saveurs avec un corps idéal, une profondeur en bouche et un équilibre parfait entre les arômes de fruit, de chocolat et de pain grillé.

CHOCOLATS CHAUDS

Van Houten Cacao Pioneers
Intense dark chocolate 3,50€
Viennois 4,00€
Sirop caramel
Sirop noisettes grillées
Sirop chocolat cookies
Sirop spéculoos +1,00€

CHOC-O-LAIT

Milk original 4,90€
White chocolate vanilla 4,90€

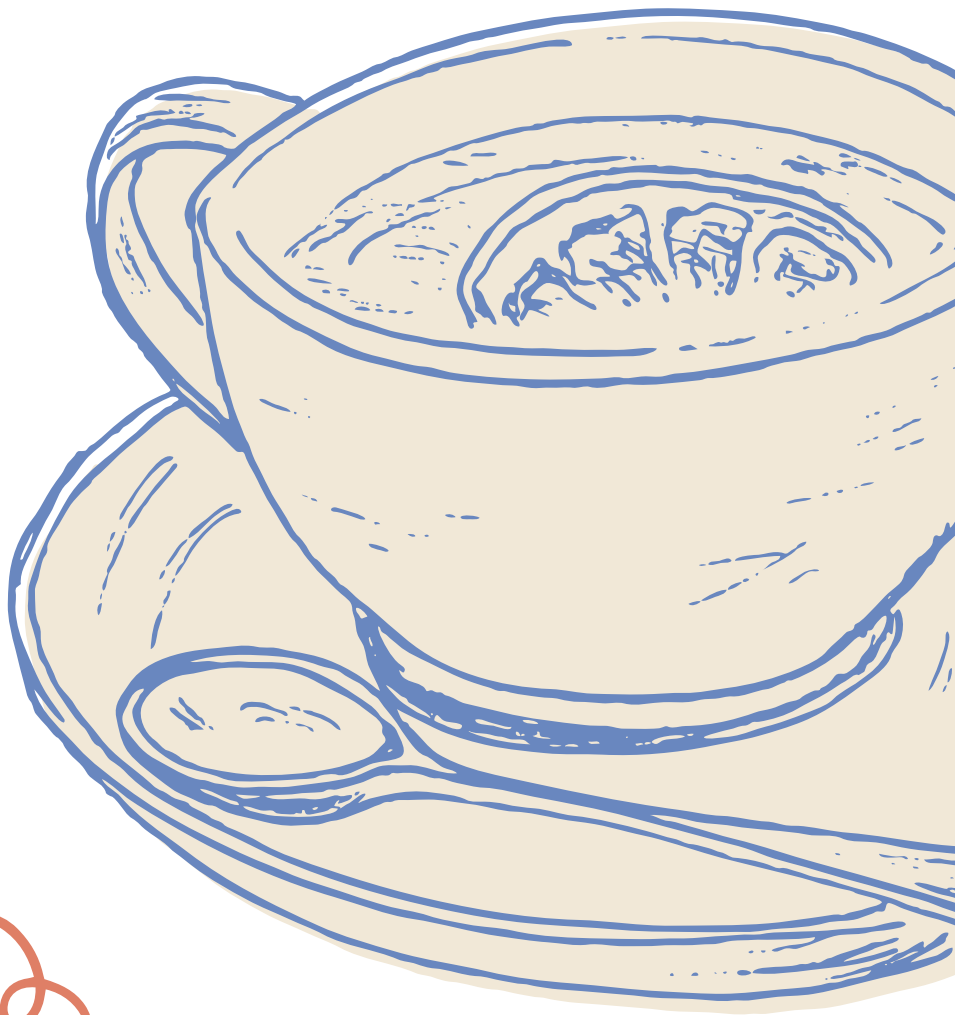


AUTRES

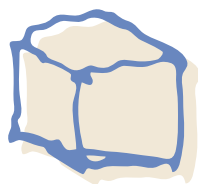
Vin chaud..... 4,80€
OXO..... 2,60€



THÉS



Nos thés sont issus de l'agriculture biologique.
Ils proviennent tous de chez «Nong Cha» situé à 2 pas d'ici.
(Rue Antoine Dansaert, 4. 1000 Bruxelles)



THÉS BLANCS

(En vrac)

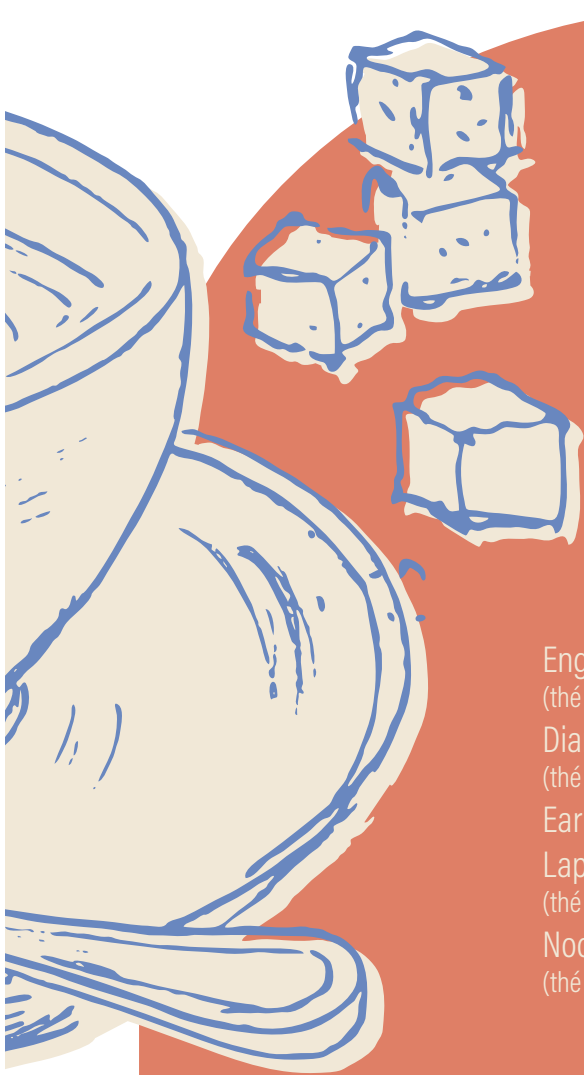
Aiguilles d'argent bio (thé blanc au jasmin)	4,00€
Gingembre-citronelle bio	4,00€
White Monkey bio (jeunes feuilles & bourgeons de White Monkey aux arômes naturel de bergamote)	4,00€

Supplément
miel
1,00€

THÉS VERTS

(En vrac)

Fu Ding Mao Feng bio (thé vert de qualité supérieure)	3,50€
Pétales de Kyoto bio (thé vert évoquant les fleurs de cerisiers japonais)	4,00€
Framboise & violette bio	4,00€
Jasmin bio	4,00€
Litchi - poire & rose bio (Thé vert japonais)	4,00€
Thé à la menthe fraîche bio	4,00€



THÉ BLEU VERT

Oolong bio façonné buttermilk
(semi-fermenté) 4,00€

THÉS NOIRS

(En vrac)

English breakfast bio
(thé noir indien) 3,50€
Diam Hong bio
(thé rouge à la texture & au parfum de pêche) 4,00€
Earl Grey Greenwich 4,00€
Lapsong Souchong bio
(thé noir fumé) 4,00€
Noces rouges bio
(thé sombre aux fruits des bois) 4,00€

PU ERH THEE

(Léger en théine)

Thé rouge de Chine à la mandarine 4,00€

INFUSIONS

(En vrac)

Tisane relaxante bio
(infusion épicée, avec notes fleuries,
légèrement acidulée) 4,00€
Camomille bio 4,00€
Rooibos fruité bio
(fruit des bois & pétales de cerisiers) 4,00€
Verveine - Gingembre bio
(citronnelle, pétales de roses) 4,00€



Découvrez notre guest thee du moment !

Ouvert 7j/7 :
Du lundi au dimanche : 10h00 - 00h00

Cuisine non stop :
Du lundi au jeudi et dimanche : 10h - 22h30
Vendredi et samedi : 10h - 23 h

Service et TVA inclus

Modes de paiement acceptés :

Chèques repas - Visa - Diners club - Eurocard Mastercard
Amex - Bancontact

**VISITEZ NOS AUTRES
ÉTABLISSEMENTS :**



Cinquantenaire - Metro Mérode
Av. de Tervuren, 13 - 1040 Brussels
Tél. 02 735 05 49

CAFÉ DE L'OPÉRA

Rue des Princes, 4
1000 Brussels
Tél. 02 241 42 82



LE GRAND CAFÉ - BRUXELLES



LE.GRAND.CAFE