

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 gepekeld vleeswaren	6 €
5	Biologische kaasblokjes	7 €
6	Hoorn van verse frietjes	6 €

KINDERMENU : 9,50€

7	Cheeseburger, frietjes	OF
8	Linguine met room, 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€)	9,5 €
13	Natuur omelet natuur (scharreleieren + 1€)	9,5 €
14	Supplementen : gekookt ham of kaas of champignons of tomaat,...	2 €
15	Biologische geitenkaas salade met tijm & honing	15 €
16	Huisgemaakte garnalkroketten	15 €
17	Mosselen op escargot wijze (in het seizoen)	16 €
18	Scampi diabolique (gegratineerd, pikant)	16 €
19	Gesauteerde scampi's met knoflook	16 €

HOOFDGERECHTEN

BELGISCHE SPECIALITEITEN

20	Huisgemaakte gehaktballen (varkenvlees/kalfsvlees) met witloof, bruine Lefte saus & speculaas, frietjes	16,5 €
21	Huisgemaakt vlaams stoofvlees met bruine Lefte, frietjes	19 €
22	Eendenborst met Kriek Belle-Vue, verse groenten, kroketten	29 €
23	Huisgemaakt gehaktbrood, verse groenten, archiducsaus, frietjes	16,5 €
24	Huisgemaakte stoemp van de dag, boerenworst en spek (in het seizoen)	16 €
25	Huisgemaakt vol-au-vent met scharrelkip, frietjes	19,5 €

VLEES

26	Huisgemaakte americain préparé op de minuut (steak tartaar), salade, frietjes	19 €
27	Entrecote, bearnaisesaus, salade & frietjes	29,5 €
28	Rundvleesburger, bacon, cheddar, salade, tomaat, gepeperde mayonaise, frietjes	16 €
29	Jockey Club (gehakte steak, ei), salade & frietjes	19 €
30	Kalfsniertjes op zijn Luiks of met Meaux mosterd, kroketten	24 €
31	Steak natuur (250gr), salade, frietjes	22 €
32	Jambonneau met Dijonmosterd, verse groenten, frietjes	25 €
33	Zuurkool (choucrouste) met hammetje, puree (in het seizoen)	25 €
34	Elzasser zuurkool, puree (in het seizoen)	25 €



PASTA'S

35	Artisanale bolognaise lasagne met champignons en ham	15 €
36	Huisgemaakte lasagne van gegrilde courgettes en aubergines, bio geitenkaas & pijnboompitten	17 €
37	Linguine met pesto & rucola	17 €
38	Linguine met scampi's & bisque-tomatensaus	19 €

GEZOUTEN AARDAPPELWAFELS

39	Boerenham, biologische buffalo mozzarella, sla, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	19 €
40	Scharrelkip, verse groenten, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	19 €
41	Gegrilde zalm, verse groenten, bio ricotta, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	19 €

VIS

42	Filets van forel meunière, verse groenten, frietjes	19 €
43	Gegrilde zalm met béarnaisesaus, verse groenten, frietjes	23 €

MOSSELEN

44	Mosselen natuur, frietjes	25 €
45	Mosselen met witte wijn, frietjes	27 €
46	Mosselen met Roquefortsaus, frietjes	27 €
47	Mosselen "Poulette" (room, speck, paddestoelen & preien), frietjes	27 €
48	Mosselen met romige groenenpeper, frietjes	27 €
49	Mosselen met look, frietjes	27 €
50	Mosselen met wit Hoegaarden bier, frietjes	27 €
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 !*



Le Grand Café S.A. - Bd. Anspach, 78 - 1000 Bruxelles - Tél. : 02/513.02.03