

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)	3,00€
Chaudfontaine (plate ou pétillante) (50cl)	4,90€
Chaudfontaine (légèrement pétillante) (50cl)	4,90€
Chaudfontaine (plate ou pétillante) (1l)	6,90€
Perrier (20cl)	4,00€
Supplément sirop (grenadine / menthe)	+1,00€

SOFTS

Coca Cola (20cl) (regular / zéro / light)	3,60€
Fanta (20cl) (orange)	3,80€
Fuzetea (pétillant) (20cl) (black tea lemon)	3,60€
Fuzetea (non pétillant) (20cl) (black tea peach hibiscus / green tea mango chamomile)	3,80€
Royal bliss pink aromatic berry	3,80€
Sprite (20cl)	3,80€
Canada dry (20cl)	4,00€
Gini lemon (20cl)	4,00€
Oasis tropical (non pétillant) (25cl)	4,00€
Schweppes (25cl) (tonic / agrumes / agrumes zéro)	4,00€
Schweppes Premium (20cl) (tonic hibiscus)	5,40€
Appletizer (27,5cl)	4,80€
Red bull (25cl)	5,00€
Limonade pétillante Bionina (bio & vegan) (20cl) (ginger beer / lemon / orange sanguine)	4,40€
Le Chose (pamplemousse frais & Schweppes tonic)	6,90€

JUS DE FRUITS

Jus d'orange frais	4,90€
Jus de citron frais	4,90€
Jus de pamplemousse frais	5,90€
Jus de fruits Minute Maid (20cl) (pomme / pomme-cerise / tomate / multivitamines)	4,00€
Jus d'ananas Looza (20cl)	4,00€
Jus de canneberge (25cl)	4,50€



LIMONADE MAISON

4,20€

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

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

BIÈRES

AU FÛT

Stella Artois 5.2% (33cl)	4,50€
Stella Artois 5.2% (50cl)	6,80€
Ginette refreshing blond bio 4.5% (25cl)	4,20€
Ginette refreshing blond bio 4.5% (50cl)	8,40€
Hoegaarden blanche 5% (25cl)	4,00€
Hoegaarden blanche 5% (50cl)	8,00€
Kriek Lambic Belle-Vue extra 4.1% (en saison) (25cl)	4,80€
Kriek Lambic Belle-Vue extra 4.1% (en saison) (50cl)	9,60€
Leffe blonde 6.6% (33cl)	5,60€
Leffe blonde 6.6% (50cl).....	8,50€
Leffe brune 6.5% (33cl)	5,60€
Leffe brune 6.5% (50cl)	8,50€
Triple karmeliet 8.4% (33cl)	6,20€
Triple karmeliet 8.4% (50cl)	9,40€
Victoria Strong blond 8.5 % (33cl)	5,80€
Victoria Strong blond 8.5% (50cl)	8,80€
Guest Beer	

TRAPPISTES

Chimay 7 rouge 7% (33cl)	4,90€
Chimay 8 triple blanche 8% (33cl)	5,60€
Chimay 9 bleue 9% (33cl)	6,20€
Orval 6.2% (33cl)	6,90€
Rochefort 8% (33cl).....	5,90€
Westmalle double 7% (33cl)	4,90€
Westmalle triple 9.5% (33cl)	5,80€

CIDRES & ÉTRANGÈRES

Carlsberg 5% (25cl)	4,00€
Corona Extra 4.6% (35,5cl)	5,80€
Strongbow gold apple cider 4.5% (33cl)	6,50€
Strongbow gold redberries cider 4.5% (33cl)	6,50€



FINGER FOOD

Burrata bio	10,50€	Jambon fermier	6,00€
Cornet de frites fraîches	6,00€	Ailes de poulet rôties sauce barbecue.....	8,50€
Gouda jeune bio	7,50€	Salaison saisonnière.....	6,50€

EN BOUTEILLE

Belgoo bio blond 6.4% (blond medium bitter IPA)
(33cl) **5,70€**

Belgoo Bloemekei IPA 6.5 %
(33cl) **5,50€**

Belgoo Keekebisj bio 8% (blond dry-hopped strong ale)
(33cl) **5,90€**

Belgoo Saisonneke bio 4.4% (blond session IPA)
(33cl) **5,40€**

Brett-Elle oude Geuze lambiek 5.5% (Gueuze bouchon)
(37,5cl)..... **14,50€**

St Hubertus triple ambrée 7.2%
(33cl) **5,80€**

St Hubertus blanche 5.2%
(33cl) **5,80€**

St Hubertus triple blonde 7.2%
(33cl) **5,80€**

St Hubertus triple hop citra 8.5%
(33cl) **5,80€**

Surréaliste Pale Ale 5.6%
(33cl) **6,40€**

Gueuze lambic Belle-vue 5.2%
(25cl) **4,50€**

Hoegaarden Grand Cru 8.5%
(33cl) **6,90€**

Hoegaarden rosée 3%
(25cl) **4,20€**

Kriek lambic Belle-Vue extra 4.1%
(25cl) **4,80€**

Kwak ambrée 8.4%
(33cl) **6,20€**

Kwak blonde 7.4 %
(33cl) **6,20€**

Kwak rouge 8%
(33cl) **6,20€**

Leffe Ruby 5%
(33cl) **5,50€**

Leffe Triple 8.5%
(33cl) **6,40€**

Scotch CTS 7.2%
(25cl) **5,60€**



Delta IPA 6.5%
(33cl) **5,40€**

Duvel 8.5%
(33cl) **5,40€**

Framboise Lindemans 2.5%
(25cl) **5,20€**

Grisette blonde bio 5.5% (gluten free)
(25cl) **3,60€**

Jambe de bois 8%
(33cl) **5,20€**

Jungle Joy 6.6%
(33cl) **5,80€**

Kasteel bier brune 11%
(33cl) **5,80€**

Kasteel bier rouge 8%
(33cl) **5,00€**

Kasteel bier tripel blond 11%
(33cl) **5,80€**

La Chouffe 8%
(33cl) **5,80€**

Omer tradition blonde 8%
(33cl) **5,60€**

Pêcheresse Lindemans 2.5%
(25cl) **5,20€**

Rodenbach 5.2%
(25cl) **3,60€**



SANS ALCOOL

Corona Cero 0.0%
(33cl) **5,90€**

Hoegaarden rosée 0.0%
(25cl) **4,00€**

Leffe blonde 0.0%
(33cl) **5,40€**

Leffe brune 0.0%
(33cl) **5,40€**

Stella Artois 0.0%
(25cl) **4,00€**

ALCOOLS

APÉRITIFS

Apéro maison (Vermouth rouge, Rhum brun Shack red spiced & tonic)	9,50€
Apérol Spritz	8,90€
Campari	7,50€
Campari (Orange ou Schweppes Tonic)	9,50€
Half & Half (1/2 vin Blanc, 1/2 mousseux)	5,90€
Kirr	6,20€
Kir Royal (champagne)	14,50€
Martini (rouge/blanc/rosé)	5,90€
Martini Royal (blanc/rosé)	6,90€
Picon amer	5,50€
Picon bière	5,90€
Picon vin blanc	6,90€

Pineau des Charentes (blanc/rouge)	5,90€
Pisang Orange	8,50€
Porto Romariz (blanc ou rouge)	5,50€
Sherry Dry	5,50€

BULLES

Cava (Masia Bou Brut) :
6,60€ / 33,00€

Champagne Bergère – Martin Brut :
14,50€ / 72,50€

Champagne Pascal Doquet bio –
Horizon Blanc de blancs :
79,00€

Champagne Pascal Doquet bio –
Anthocyanes Rosé Premier Cru :
86,00€

VINS

DEMANDEZ NOTRE
CARTE DES VINS.

Morgon Côte du Py, Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun
7,90€ (verre) - **13,20€** (25cl) - **26,40€** (50cl) - **39,50€** (bout.)

Camille Cayran - AOC Côtes du Rhône rouge
4,90€ (verre) - **8,20€** (25cl) - **16,40€** (50cl)

Château Gardut Haut Cluzeau bio - AOP Blaye - Côte de Bordeaux rouge
4,90€ (verre) - **8,20€** (25cl) - **16,40€** (50cl)

Chardonnay Aimery, IGP Pays d'Oc
5,20€ (verre) - **8,60€** (25cl) - **17,20€** (50cl) - **26,00€** (bout.)

Touraine Sauvignon, Terres de l'Aumonier, Domaine Chardon
Sophie & Thierry, bio
6,90€ (verre) - **11,50€** (25cl) - **23,00€** (50cl) - **34,50€** (bout.)

Moment de Plaisir rosé, IGP Pays d'Oc
5,20€ (verre) - **8,60€** (25cl) - **17,20€** (50cl) - **26,00€** (bout.)

ALCOOLS

J. Walker Red Label	7,00€	Gin Buss 509 Elderflower (+ Tonic Water premium / premium hibiscus / ginger beer)	13,00€
Jack Daniel's, Jameson	8,50€	Gin Buss N°0.0 Raspberry Non Alcoholic (+ Schweppes tonic)	11,00€
J. Walker Black Label Blended Scotch Whisky (12 years)	9,00€	Vodka Smirnoff (40°)	7,00€
The Macallan Single Malt Double Cask (12 years)	17,50€	Vodka Belvedere	9,00€
Glenfiddich Single Malt (12 years)	9,50€	Rhum Brugal Blanco Supremo	7,00€
Gin Bombay Dry (+ Schweppes Tonic)	9,00€	Rhum Brugal Añejo	7,00€
Gin Ableforth's Bathtub (+ Tonic Water premium / premium hibiscus / ginger beer)	13,00€	Rhum Brugal 1888 (doblemente añejado)	9,00€
Gin Buss 509 Pink Grapefruit (+ Tonic Water premium / premium hibiscus / ginger beer)	13,00€	Rhum brun Shack Red Spiced	8,00€
		Tequila Jose Cuervo Gold	4,00€
		+ Red Bull & Schweppes Premium (en accompagnement)	2,50€

DIGESTIFS

Amaretto Disaronno (28°)	6,50€	Grand Marnier (40°)	8,00€
Armagnac (Domaine Uby 3 ans d'âge 40°)	9,00€	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°)	9,50€	Framboise de Biercée (43°)	9,00€
Cognac (VSOP 40° Pierre Robert)	9,00€	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€		
Grappa di Nebbiolo	8,00€		

10,90€

COCKTAILS

- Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, sel au céleri, poivre, tabasco, Worcestershire)
- Caipirinha (Cachaça, sucre de canne, citron vert)
- Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, cranberry)
- Cuba Libre (Rhum brun Brugal añejo, citron vert, Coca-Cola)
- Espresso Martini (Vodka, espresso, liqueur de café, sucre de canne)
- Italian Mule (Disaronno, ginger beer bio & jus de citron vert)
- Jamaican mule (Rhum Shack red spiced, citron vert & ginger beer)
- Margarita (Tequila Gold José Cuervo, Triple sec & jus de citron vert)
- Mojito (Rhum blanc Brugal Supremo, sucre de canne, soda, citron vert, menthe fraîche)
- Moscow mule (Vodka, ginger beer bio, citron vert)
- Negroni (Vermouth rouge, Bathtub Gin, Campari)
- Piña Colada (Rhum Brugal blanc & brun Añejo, crème de coco, jus d'ananas)
- Sex on the Beach (Vodka, jus d'ananas & cranberry, liqueur de melon)

MOCKTAILS

Florida (NA) (jus orange frais, citron vert & grenadine)	7,90€
Virgin Mojito (NA) (eau gazeuse, jus de citron, sucre de canne & menthe fraîche)	7,90€



A 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 UPP ES



SOUPES

Potage aux légumes frais	6,50€
Soupe à l'oignon (en saison)	8,50€

PETITE FAIM

Croque monsieur	11,50€
Supplément oeuf (d'élevage plein air)	+1,20€
Omelette nature (oeufs d'élevage plein air)	9,90€
Suppléments : jambon cuit à l'os, fromage, champignons, tomates, etc.	+2,00€

ENTRÉES

Salade de crottin de chèvre bio au thym & miel	17,50€
Croquettes aux crevettes grises maison	18,90€
Moules à l'escargot (en saison)	16,00€
Scampis à la diable (gratiné, piquant)	17,50€
Scampis sautés à l'ail	16,50€

POUR LES PETITS

MENU ENFANT

10,50€

Cheeseburger,
frites

ou



ou

Penne
crème, jambon
& fromage

ET 1 boule
de glace
Mövenpick

Blanc de poulet
fermier, légumes
frais, frites



PLATS

SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes maison (porc & veau) aux chicons, sauce Leffe brune & spéculoos, frites	19,50€
Carbonades flamandes maison à la Leffe brune, frites	22,00€
Magret de canard à la kriek Belle-Vue, légumes frais, croquettes	29,00€
Pain de viande maison, légumes frais, sauce archiduc, frites	19,90€
Stoemp du jour maison, saucisse de campagne et lard (en saison)	19,00€
Vol-au-vent maison au poulet fermier, frites	22,00€

GAUFRES SALÉES

à base de pomme de terre

Jambon fermier / burrata bio
salade, fruits secs, vinaigrette basilic
Poulet fermier / légumes frais
fruits secs, vinaigrette basilic
Saumon grillé / légumes frais
ricotta bio, fruits secs, vinaigrette basilic

22,00€



NOS MOULES

(en saison)

Toutes nos moules sont servies avec des frites
(toutes nos préparations contiennent céleri & oignons)

Moules marinières.....	26,00€	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 crème & Chorizo	28,00€	(blanche d'Hoegaarden)	
		Moules marinières (petite casserole)..	18,00€

LES VIANDES

Américain minute préparé en salle, frites, salade (steak tartare)	21,50€
Entrecôte, béarnaise, frites & salade	32,00€
Hamburger de boeuf, bacon, cheddar, salade, tomate, mayonnaise poivrée, frites	19,00€
Jockey club, frites, salade (steak haché & oeuf à cheval)	21,50€
Rognons de veau : à la liégeoise ou à la moutarde de Meaux, croquettes	25,00€
Steak nature, frites, salade	23,00€
Jambonneau à la moutarde de Dijon, légumes frais, frites	27,00€
Choucroute jambonneau, purée (en saison)	27,00€
Choucroute à l'alsacienne, purée (en saison)	27,00€



SAUCES

Crème aux 3 poivres,
Béarnaise **3,50€**

Archiduc,
Roquefort **4,00€**

Mayonnaise
maison **1,00€**

Mayonnaise poivrée
maison **1,50€**

POISSONS

Filets de truite meunière, légumes frais, frites **23,00€**

Saumon label rouge grillé, béarnaise,
légumes frais, frites **25,00€**

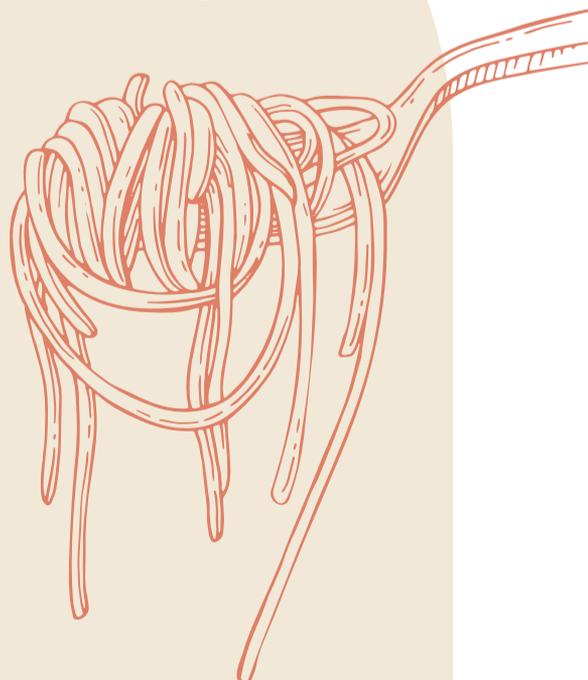
PÂTES

Lasagne maison bolognaise aux
champignons & jambon **18,50€**

Lasagnes maison de courgettes & aubergines
grillées, chèvre bio & pignons pin **19,50€**

Penne aux scampis & bisque tomatée **21,00€**

Penne au pesto rouge & burrata gratinée **22,00€**



Bolsons

Supplément
lait végétal
0,50€

NOS CAFÉS

CLASSIQUES

Café Masalto.....	3,30€	Cappuccino (crème fraîche ou mousse de lait)	4,00€
Décaféiné	3,30€		

MACCHIATO

Macchiato glacé ... **5,20€**
Sirop caramel
Sirop noisettes grillées
Sirop chocolat cookies
Sirop spéculoos
Sirop Chai Tea
Sirop vanille.....**+1,00€**



Latte macchiato **4,90€**
Sirop caramel
Sirop noisettes grillées
Sirop chocolat cookies
Sirop spéculoos
Sirop Chai Tea
Sirop vanille **+1,00€**



Macchiato glacé
gourmand **5,90€**
Sirop caramel
Sirop noisettes grillées
Sirop chocolat cookies
Sirop spéculoos
Sirop Chai Tea
Sirop Vanille **+1,00€**

SPÉCIAUX

Irish Coffee (Jameson)	9,80€
French Coffee (Cognac ou Grand Marnier)	9,80€
Italian Coffee (Amaretto Disaronno)	9,80€

TASSE GOURMANDE

Café ou thé
+ 1 boule de glace
..... **6,80€**



CHAUDS



MÁSALTO
espresso

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 4,60€
- Viennois 5,20€
 - Sirup caramel
 - Sirup noisettes grillées
 - Sirup chocolat cookies
 - Sirup spéculoos
 - Sirup Chai Tea
 - Sirup vanille +1,00€

CHOC-O-LAIT

- Milk original 5,40€
- White chocolate vanilla 5,40€



AUTRES

Vin chaud..... 5,90€

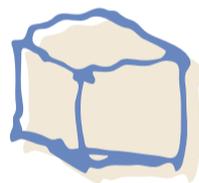


THÉS



4,60€

Nos thés sont issus de l'agriculture biologique.



THÉS BLANCS

(En vrac)

Après la pluie (Thé blanc bio Pai Mu Tan à la lavande & vanille)
Abricotini bio (Thé blanc fruité à la pêche & abricot)
White Monkey bio (Earl Grey blanc - bourgeons de White Monkey aux arômes naturel de bergamote)

Supplément
miel
1,00€

THÉS VERTS

(En vrac)

Népal Ilam bio (Thé vert nature du Népal aux notes chaleureuses & torréfiées)
Framboise & violette bio
Jasmin Impérial bio (Grand thé vert au jasmin bio du Vietnam)
Litchi - pêche & rose bio (Thé vert Sencha à feuille plate aux arômes de litchie, pêche & rose)
Thé à la menthe fraîche bio
Gingembre - Citron bio



THÉ BLEU VERT

Oolong Milky bio

(Oolong légendaire évoquant le lait crémeux)

Ballade à Séville

(Oolong bio à l'orange et aux fruits de la passion)

THÉS NOIRS

(En vrac)

English breakfast bio (Thé noir indien)

Earl Grey Supérieur bio (Thé noir indien à la bergamote & fleurs de bleuet)

Lapsong Souchong bio (Thé noir fumé de Chine à la racine de pin)

Monsieur Spéculoos (Thé noir Golden Yunnan OP bio,
Spéculoos, bâtons de cannelle, gingembre, clous de girofle & caramel)

Vanilla bio (Classique incontournable et gourmand,
ce thé noir de Chine Golden Yunnan OP est aromatisé à la vanille)

INFUSIONS

(En vrac)

Tisane relaxante bio (Lavande, verveine, camomille & citronnelle)

Pure Camomille bio

Rooibos bio aux fruits rouges & baies de sureau

L'Eglantine bio (Eau de fruits - infusion de fruits - à la mangue & mûre)

Verveine - menthe bio



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

Cuisine non stop :
Du lundi au jeudi et dimanche : 11h - 22h30
Vendredi et samedi : 11h - 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