

FINGER FOOD

1	Biologische burrata	10,50 €
2	Gegrilde kippenvleugels, barbecuesaus	8,50 €
3	Boerenham	6,00 €
4	Seizoensgebonden gepekeld vleeswaren	6,50 €
5	Biologische kaasblokjes	7,50 €
6	Hoorn van verse frietjes	7,00 €

SOEPEN & VOORGERECHTEN

7	Verse groentesoep	6,50 €
8	Uiensoep <i>(in het seizoen)</i>	8,50 €
9	Croque-monsieur <i>(supplement scharrelei +1,20 €)</i>	11,50 €
10	Natuur omelet natuur <i>(scharreleieren)</i>	9,90 €
11	Supplementen : gekookt ham of kaas of champignons of tomaten,...	2,00 €
12	Biologische geitenkaas salade met tijm & honing	17,50 €
13	Huisgemaakte garnaalkroketten	18,90 €
14	Mosselen op escargot wijze <i>(in het seizoen)</i>	16,00 €
15	Scampi diabolique <i>(gegratineerd, pikant)</i>	17,50 €
16	Gesauteerde scampi's met knoflook	16,50 €

BELGISCHE SPECIALITEITEN

17	Huisgemaakte gehaktballen <i>(varken/kalfs)</i> met witloof, bruine Leffe saus & speculaas, frietjes	19,50 €
18	Huisgemaakt vlaams stoofvlees met bruine Leffe, frietjes	22,00 €
19	Eendenborst met Kriek Belle-View, verse groenten, kroketten	29,00 €
20	Huisgemaakt gehaktbrood, verse groenten, archiducsaus, frietjes	19,90 €
21	Huisgemaakte stoemp van de dag, boerenworst en spek <i>(in het seizoen)</i>	19,00 €
22	Huisgemaakt vol-au-vent met scharrelkip, frietjes	22,00 €

VLEES

23	Huisgemaakte americain préparé op de minuut <i>(steak tartaar)</i> , salade, frietjes	21,50 €
24	Entrecote, bearnaisesaus, salade & frietjes	32,00 €
25	Rundvleesburger, bacon, cheddar, salade, tomaat, gepeperde mayonaise, frietjes	19,00 €
26	Jockey Club <i>(gehakte steak, ei)</i> , salade & frietjes	21,50 €
27	Kalfsniertjes op zijn Luiks of met Meaux mosterd, kroketten	25,00 €
28	Steak natuur, salade, frietjes	23,00 €
29	Jambonneau met Dijonmosterd, verse groenten, frietjes	27,00 €
30	Zuurkool (choucroute) met hammetje, puree <i>(in het seizoen)</i>	27,00 €
31	Elzasser zuurkool, puree <i>(in het seizoen)</i>	27,00 €

VIS

32	Filets van forel meunière, verse groenten, frietjes	23,00 €
33	Gegrilde zalm met béarnaisesaus, verse groenten, frietjes	25,00 €

PASTA'S

34	Artisanale bolognaise lasagne met champignons en ham	18,50 €
35	Huisgemaakte lasagne van gegrilde courgettes en aubergines, geitenkaas & pijnboompitten	19,50 €
36	Penne met scampi's en tomatenbisque	21,00 €
37	Penne met rode pesto en gegratineerde burrata	22,00 €

GEZOUTEN AARDAPPELWAFELS

38	Boerenham, biologische burrata, sla, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	22,00 €
39	Scharrelkip, verse groenten, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	22,00 €
40	Gegrilde zalm, verse groenten, bio ricotta, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette	22,00 €

MOSSELEN (in het seizoen) - met frietjes geserveerd

41	Mosselen natuur	26,00 €
42	Mosselen met witte wijn	27,00 €
43	Mosselen met Roquefortsaus	27,00 €
44	Mosselen met room & chorizo	27,00 €
45	Mosselen met romige groenenpeper	27,00 €
46	Mosselen met look	27,00 €
47	Mosselen met wit Hoegaarden bier	27,00 €
48	Mosselen natuur (kleine portie)	18,00 €

SAUSEN

49	Béarnaise	3,50 €
50	3 pepers	3,50 €
51	Archiduc	4,00 €
52	Roquefort	4,00 €
53	Huisgemaakte mayonaise	1,00 €
54	Huisgemaakte gepeperde mayonaise	1,50 €

KINDERMENU : 10,50 €

55	Cheeseburger, frietjes, salade of
56	Penne met room, ham & kaas of
57	Scharrelkippenborst, verse groenten, frietjes + 1 Mövenpick ijsbolletje

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.

Allergeneninformatie beschikbaar op verzoek.

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

