

Bistro Tea-room



Sint Maartenskerkhof 6 A  
8500 Kortrijk  
056/25.86.03  
[www.caferouge.be](http://www.caferouge.be)

Keuken doorlopend open van 11.30 tot 21.30 uur  
Zondag tot 21.00 uur

Winterperiode gesloten op maandag en dinsdag  
Zomerperiode gesloten op maandag




Gelieve steeds stipt het uur van reserveren te respecteren.  
Uw tafel blijft behouden tot een half uur na reserveertijd.

Om de arbeidsuren van het personeel te respecteren  
sluiten wij af om 23u00.

CAFE

## APERITIEVEN

### GINS :

Bombay Gin	(Schweppes Tonic)	12,00 €
Hendrick's Gin	(Indian Tonic)	14,00 €
Cockney's Gin 	(Indian Tonic)	14,00 €
Copperhead Gin 	(Elderflower Tonic)	15,00 €
Blind Tiger Gin 	(Indian Tonic)	15,00 €

Glas / fles 75 cl Champagne (J. de Telmont)	10,50 € / 60,00 €
Glas / fles 75 cl Cava	6,00 € / 35,00 €
Aperitief "Maison"	12,00 €
Kirr / Kirr Royal	6,00 € / 12,00 €
Sherry	6,00 €
Porto Offley (wit, rood)	6,00 €
Pineau des Charentes (wit, rood)	6,00 €

Martini Rosato	6,00 €
Martini Riserva Vermouth Ambrato (wit) (Fever Tree)	9,50 €
Martini Riserva Vermouth Rubino (rood) (Fever Tree)	9,50 €
Martini Royal	8,00 €

White Vodka (Ginger Ale Fever Tree)	11,00 €
Aperol Spritz	8,50 €
Ricard	8,00 €
Picon (Cointreau, picon, grenadine, witte wijn)	9,50 €
Campari + soft	9,50 €
Bacardi + soft	9,50 €
Bacardi Reserva + soft	11,00 €
Whisky (William Lawson's, J&B) + soft	9,50 €
Sangria met vers fruit (wit, rood)	8,00 €
Pacific (alcoholvrije Ricard)	5,00 €
Funny bitter (alcoholvrije Campari) + soft	7,50 €

## BIEREN

### **Bieren op vat :**

Stella Artois (25cl) 5,2%	2,80 €
Stella Artois (33cl) 5,2%	3,00 €

### **Bieren op de fles :**

Jupiler N.A. 0% (alcoholvrij)	2,80 €
Jupiler "Pure Blonde" (50% minder calorieën)	2,80 €

Hoegaarden 4,9%	3,00 €
Rodenbach 5,2%	3,00 €
Kriek Lindemans 3,5%	3,00 €

Vedett 5,2%	3,50 €
Kwaremont 6,6%	4,00 €

Leffe Blond 6,6% / Leffe Bruin 6,5%	4,00 €
Omér 8,0%	4,00 €
La Chouffe (blond) / d'Achouffe (donker) 8,0%	4,00 €
Wieze	4,00 €

Westmalle Trappist Trippel / Dubbel 9,5% / 7,0%	4,50 €
Duvel 8,5%	4,50 €
Tongerlo Blond 6% / Troubadour Blond 6,5%	4,50 €
Troubadour Blond 6,5%	4,50 €
Gulden Draak 10,5%	4,50 €
Tripel Karmeliet 8,4%	5,00 €

La Trappe Witte Trappist 5,5%	5,00 €
(Het enige trappistenwitbier ter wereld)	
La Trappe Blonde Trappist 6,5%	5,00 €
La Trappe Quadrupel 10%	5,00 €
(Warme intense smaak, bitter met een zoete afdronk)	

Orval 6,2%	5,50 €
------------	--------

## APERITIEFHAPJES

Trio olijven, kaas en salami	10,00 €
Gemengd kaasbordje	10,00 €
Ambachtelijke mini loempia per stuk	1,50 €
Gefrituurde hapjes	12,00 €

## KOUDE DRANKEN

Water (*Eaumege*) reine / bruis 2,50 €

½ L (*Eaumege*) reine / bruis 5,00 €

75 cl (*Eaumege*) reine / bruis 7,00 €

Coca-Cola / zero 2,80 €

Schweppes Tonic / Agrum 2,80 €

Ice-Tea 2,80 €

Eaumege sinaas / citroen 2,80 €

Tönisteiner sinaas / citroen 2,80 €

Appeltiser 2,80 €

Looza sinaas / appel / Ace 2,80 €

Cécémel 2,80 €

Sinaas vers / citroen vers (kannetje) 5,00 €

Lemon Squash 5,00 €

(Vers sinaas- en citroensap, grenadine)

### **Milkshakes**

(van 14u30 tot 18u00)

Vanille / chocolade / banaan / aardbeien 6,00 €

## WARME DRANKEN

Onze huiskoffie – **Viva SARA** - is een ronde en volle koffie met een Krachtige afdrank.

Espresso : Een kleine, sterk en vooral pittig kopje espressokoffie	2,70 €
Lungo / Koffie : Een koffie op z'n Vlaams, espresso waar iets meer water door werd geperst.	2,70 € 2,50 €
Cafeïnevrij	2,80 €
Cappuccino (slagroom of melkschuim)	3,00 €
Doppio : Dubbele espresso in een tas	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato met caramel siroop	3,50 €
Warme cécémel	2,80 €
Warme cécémel met slagroom	3,30 €
Warme Chocolademelk " <b>Callebaut</b> " (Donker / Melk / Wit / Caramel)	3,60 €
Glühwein	5,50 €
Verwen bordje	6,00 €
(verwenbordjes worden geserveerd tussen 14u30 en 18u00)	6,00 €

### **Koffie Specialiteiten**

Irish coffee (Whisky)	9,00 €
French coffee (Cognac)	9,00 €
Italian coffee (Amaretto)	9,00 €
Paris coffee (Grand Marnier)	9,00 €
Baileys Coffee (Baileys)	9,00 €

## THEEKAART (verse losse thee)

### Klassieke zwarte thee (Viva SARA)

#### **Darjeeling TGFOP**

Fijne, krachtige thee van de helling van de Himalaya, met een zeldzame smaak van muskaat. Heerlijk na de maaltijd of in de vroege namiddag.

3,00 €

#### **Kenya GFOP Kaproret**

Een fijne bladthee met gouden punten en een frisse smaak.

3,00 €

### Groene thee (Viva SARA)

#### **Japan Bancha**

Typisch groot blad met een fijn scherp aroma, met een laag cafeïnegehalte.

3,00 €

#### **Korea FOP**

Afkomstig van de 'camillia-sinensisplant'. Dit weerspiegelt zich in de glanzende groene infusie.

3,50 €

### Aroma thee (Viva SARA)

#### **Citroenthee**

Gearomatiseerde zwarte Ceylon/China thee, met stukjescitroenschil en natuurlijk citroen aroma.

3,00 €

#### **China jasminehee**

Exotische groene thee met breed blad uit china, gearomatiseerd met jasmijnbloemen.

3,00 €

#### **Earl Grey Blue Flower**

Klassieke zwarte thee met stevige body, aangevuld met bergamot en blauwe korenbloesem.

3,50 €

## **Kruideninfusie (Viva SARA)**

**Munt** 3,00 €  
Bevordert spijsvertering, bestrijdt slapeloosheid en zenuwachtigheid.

**Kamille** 3,00 €  
Bevordert spijsvertering, werkt kalmerend op maag- en darmstoornissen, bestrijdt hoofdpijn en koorts.

**Rozenbottel** 3,00 €  
De vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C, aanbevolen bij griep en vermoeidheid.

## **Vruchteninfusie (Viva SARA)**

**Oma's Garden** 3,00 €  
Een kleurrijk mengsel van verschillende vruchten en bessen, zoals in grootmoeders tuin.  
Ingrediënten: vlierbessen, rozenbottel, stukjes appel, zwarte bessen, aardbeien, frambozen.

**Mademoiselle** 4,00 €  
Heerlijk lentegevoel. Mix van heldere, kleurrijke bloemen en fruit samen met sappige aroma van aardbeien.  
Ingrediënten: hibiscus, gekonfijte stukjes ananas en mango, rozijnen, zonnebloembloesem en natuurlijke aroma's.

**Shiny White** 4,00 €  
Fruitige, romige perziksmak.  
Ingrediënten: stukjes appel, hibiscus, pindaolie, cocos blokjes, jasmijnbloemen, witte korenbloemen, Kamille, witte roosknopjes.

## HUISWIJN

Wit : Les Romains (Chardonnay – Viognier)  
Zoete witte wijn : Domaine de Pajot Noisette (BIO)  
Rood : Les Romains (Syrah – Grenache)  
Rosé : Côtes de Provence Kennel

Glas	5,00 €
¼ Pichet	10,00 €
½ Karaf	18,00 €
Fles	25,00 €
Suggestie wijn van de maand (wit, rood)	7,00 €

## ROSE WIJNEN



### **Frankrijk**

Les Seigneurs De Saint Maur IGP	29,00 €
Château Saint-Maur Cru Classe	53,00 €



### **Spanje**

Casa Rojo Haru Rosé De Saignée	40,00 €
--------------------------------	---------

Vraag vrijblijvend naar onze  
uitgebreide wijnkaart.



## WITTE WIJNEN



### **Frankrijk**

**BORDEAUX** : Elise 'Le Blanc du Château Le Pey' 49,00 €

**LOIRE** : Pouilly Fumé Boisfleury **75,00 cl** 45,00 €  
Domaine Cailbourdin) **37,50 cl** 30,00 €

**BOURGOGNE** :  
Petit Chablis Sycomore **75,00cl** 54,00 €

**BOURGOGNE** : Saint – Véran 46,50 €  
Pouilly Fuissé Domaine Thibert 64,00 €



### **Italië**

**SICILIË** : Grillo Monte Major IGT 31,00 €

**ABRUZZO** : Orsetto Oro, IGT Terre de Chieti 32,00 €



### **Portugal**

**PENÍNSULA DE SÉTUBAL** : Catarina 27,00 €

**BEIRA INTERIOR** : Quinta dos Termos reserve 27,00 €



### **Spanje**

**RUEDA** : El Gordo Del Circo 40,00 €

**RIAS BAIXAS** : La Marimorena 42,00 €

## RODE WIJNEN



### Frankrijk

<b>FRONSAC</b> : Château Moulin Haut Villars		30,00 €
<b>BORDEAUX</b> : Château Pascaud Réserve Supérieur		35,50 €
<b>HAUT MEDOC</b> : Château Le Pey		35,00 €
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> : Rasteau Côtes du Rhône Villages		35,50 €
<b>MOULIS EN MEDOC</b> : Château Dutruch Grand Poujeaux		51,80 €
<b>ST. EMILION GRAND CRU</b> :		
Château Croque Michotte	<b>75,00 cl</b>	74,00 €
	<b>37,50 cl</b>	40,00 €
<b>ALSACE</b> : Pinot Noir Zink (gekoeld)		31,50 €



### SPANJE

<b>RIOJA</b> : Invisible Man		45,00 €
<b>JUMILLA</b> : Macho Man		47,00 €
<b>RIBERA DEL DUERO</b> : Alexander vs The Ham Factory		63,00 €



### ITALIË

<b>SICILIË</b> : Nero D'Avola Syrah Monte Major IGT		31,00 €
<b>TOSCANE</b> : Poggio Badiola Mazzei		36,50 €



### PORTUGAL

<b>BEIRA INTERIOR</b> : Quinta dos Termos Tinto		25,50 €
---	--	---------

## VOORGERECHTEN

Dagsoep	5,00 €
Kaaskroketten 1 of 2 stuks 	7,00 € / 12,00 €
Garnaalkroketten 1 of 2 stuks	9,00 € / 16,00 €
Duo kroketten	15,00 €
Rundscarpaccio met basilicum / parmezaan	16,50 € / 24,50 €
Schotse gerookte zalm met toast	18,80 € / 26,50 €
Oostendse aardappel (Charlotte aardappel met een zure roomsaus / grijze garnalen / gerookte zalm en mousseline saus)	18,50 € / 27,50 €
Scampi look botersaus (6 stuks)	15,50 €
Scampi look roomsaus (6 stuks)	15,50 €
Scampi "CAFE ROUGE" (6 stuks) (Champignons, paprika's, venkel en curry saus)	17,50 €

## SNACKS

Croque Monsieur	11,50 €
Croque Hawaï / Madame / Bolognaise	12,50 €
Spaghetti Bolognaise	14,00 €
Huisbereide lasagne (met spinazie)	16,00 €

\*Bij allergieën of specifieke wensen, gelieve dit te melden bij de bestelling.

 = vegetarisch

## SALADES (hoofdgerechtporties)

Salade geitenkaas	19,50 €
(Met spekjes en stukjes appel)	
Salade Cesar	19,50 €
(Kippenfilet, zongedroogde tomaten, ansjovis, broodkorstjes en parmezaanse kaas)	
Salade scampi	19,50 €
(Met spekjes en stukjes appel)	
Salade "CAFE ROUGE"	22,50 €
(Met gebakken scampi, gerookte zalm en garnalen)	
Salade Niçoise	27,50 €
(Met vers gebakken tonijn)	
Italiaanse Burrata 	19,50 €
(Met roquette salade, tomaat, shitakee en basilicum)	
Tomaat garnaal met frietjes	33,50 €

 =vegetarisch

\*Indien u een intolerantie/allergie heeft voor een bepaald ingrediënt, verzoeken wij u dit altijd te vermelden bij de bestelling. Het kan namelijk voorkomen dat er bepaalde ingrediënten worden gebruikt, daar waar u ze niet verwacht. Wij werken veel met noten en kunnen daardoor sporen niet uitsluiten.

(1 rekening per tafel, dank u)

# **MAANDSUGGESTIES**

## **VOORGERECHT**

Escargots in lookboter en tuinkruiden op klassieke wijze	10,50 €
Gemarineerde zalm met honing- mosterdsaus	11,50 €
Hollandse Maatjes met Granny-Smith appel en prinsessenboontjes	14,50 €
	14,50 €
Vitello tonato	15,50 €
	15,50 €

## **HOOFDGERECHT**

Zuiderse kip / mozzarella / tomaat / venkelpuree / kruidensausje	24,50 €
	24,50 €
Tonijnsteak met komkommer - wakamé salade	27,50 €
Kabeljauwhaasje met amandelkorst, prinsessenboontjes, beukenzwam en blanke boter saus	27,50 €
Lomo Iberico met zomerse groentjes en krielaardappeltjes	27,50 €
	27,50 €

## **DESSERT**

Champagne sorbet met citroencrème en crumble	8,00 €
Cheese cake met rode vruchten	9,50 €

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Ossenhaas (gebakken of gegrild)	30,00 €
Entrecôte Hereford (gebakken of gegrild) (Mooi dooraderd Ierse rund, mals en smakelijk)	30,00 €
<b>SAUZEN</b> : peperroom, champignonroom, béarnaise, choron	2,50 €
Huisbereid koninginnenhapje met frietjes	23,00 €
Huisbereide américain, slaatje en frietjes	24,00 €

## HOOFDGERECHTEN VIS

Scampi look roomsaus (10 stuks)	23,50 €
Scampi look botersaus (10 stuks)	23,50 €
Scampi "CAFE ROUGE" (10 stuks) (champignons, paprika's, venkel en curry saus)	25,50 €
Zalmmoot met béarnaise	25,50 €
Gebakken tonijn mi-cuit met gewokte groentjes en beurre blanc	27,50 €
Gebakken zeetong	30,00 €

### SUPPLEMENTEN

Mayonnaise / Ketchup / Cocktail	0,50 €
Appelmoes	3,00 €
Frieten / Krokette / Puree / Rijst / Pasta	3,00 €
Gemengde sla met groentjes	4,00 €

## VOOR DE KLEINTJES

Kaaskroket (1 stuk)	7,00 €
Garnaalkroket (1 stuk)	9,00 €
Kinderspaghetti	9,00 €
Kinderlasagne (met spinazie)	10,00 €
Kipfilet met appelmoes	14,50 €
Kinder koninginnenhapje	16,50 €
Kinder américain met frietjes	16,50 €
Kinder ossenhaas met frietjes(met saus +2,50 €)	20,50 €

## DESSERTS

Verse chocolademousse	5,50 €
Verse crème brûlée	6,50 €
Warme appeltaart	7,50 €
Warme appeltaart met ijs	8,50 €
Verse aardbeien (seizoen)	8,50 €

## HUISGEMAAKTE IJSCREME

Coupe vanille	8,50 €
Coupe chocolade	8,50 €
Coupe spéculoos	8,50 €
Dame Blanche	9,00 €
Dame Noire	9,00 €
Coupe brésilienne	9,00 €
Coupe advocaat	9,50 €
Banana split	10,00 €
Coupe vers fruit	10,50 €
Coupe aardbeien (seizoen)	10,50 €

## VERSE PANNENKOEKEN

(van 14u30 tot 18u00)

Boter en suiker	4,00 €
Confituur / Nutella	4,50 €
Slagroom	4,50 €
Warme chocoladesaus	4,50 €
Ijs	5,00 €
Ijs en warme chocoladesaus	5,50 €
Vers fruit	7,50 €
Vers fruit en ijs	8,50 €
Aardbeien (seizoen)	8,50 €
Aardbeien en ijs	9,50 €
Advocaat	7,00 €
Advocaat en ijs	8,00 €
Banaan en chocoladesaus	7,50 €
Banaan, chocoladesaus en ijs	8,50 €
Kinderpannenkoek	3,00 €

## VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Kinderijsje (2 bolletjes – vanille en/of chocolade)	6,00 €
Mini dame blanche	6,70 €
Mini dame noire	6,70 €
Ijsje met vers fruit	7,00 €
Ijsje met aardbeien (seizoen)	7,00 €

## SUPPLEMENTEN

Slagroom / warme chocoladesaus	0,50 €
Ijs	1,00 €



## DIGESTIEVEN

<b>WHISKY</b>	William Lawson / J&B	7,00 €
	Glenfiddich / Chivas Regal	8,00 €
	Jack Daniel's	8,00 €
<b>JENEVER</b>	Oude en jonge jenever	4,50 €
<b>COGNAC</b>	Cognac Otard	8,00 €
	Cognac Rémy Martin v.s.o.p.	9,00 €
<b>CALVADOS</b>	Boulard	9,00 €
<b>LIKEUREN</b>		
	Limoncello (Schweppes Tonic)	5,00 € / 7,50 €
	Baileys	8,00 €
	Amaretto Di Saronne	8,00 €
	Grand Marnier	8,00 €
	Cointreau	8,00 €
	Sambucca	8,00 €
<b>EAU DE VIE</b>		
	Poire Williams	8,00 €

\*\* Indien u een intolerantie/allergie heeft voor een bepaald ingrediënt, verzoeken wij u dit altijd te vermelden bij de bestelling. Het kan namelijk voorkomen dat er bepaalde ingrediënten worden gebruikt, daar waar u ze niet verwacht. Wij werken veel met noten en kunnen daardoor sporen niet uitsluiten.

\*\* Keuken doorlopend open van 11u30 tot 21u30, zondag tot 21u

\*\* Gelieve onze openingsuren te respecteren. De huidige regeling voor de horecasector laat ons niet toe om kwistig om te springen met openingsuren en personeelskosten.

\*\* 1 tafel, 1 rekening AUB

\*\* Gelieve af te rekenen aan de kelners, niet aan de bar