

Bistro Tea-room



Sint Maartenskerkhof 6 A
8500 Kortrijk
056/25.86.03
www.caferouge.be



*Cuisine ouverte de 11.30 à 21.30 heures
Dimanche jusqu'à 21.00 heures*





*En hiver fermé le lundi et le mardi
En été fermé le lundi*

S'il vous plaît toujours respecter l'heure de la réservation. Votre table sera conservée jusqu'à une demi-heure après le moment de la réservation !

*Pour respecter les heures de travail du personnel
nous fermons à 23h00*

CAFE
ROUGE

APERITIFS

Coupe / 75 cl Champagne	11,00 €/ 60,00 €
Coupe / 75 cl Cava	6,00 €/ 35,00 €
Bellini	6,00 €
Aperitif "Maison" (<i>Champagne, liqueur de fraise des bois</i>)	12,00 €
Kirr / Kirr Royal	6,00 €/12,00 €
Aperol Spritz (<i>Aperol, Cava, soda</i>)	8,50 €
Amalfi Spritz (<i>Limoncello, Cava, soda</i>)	8,50 €
Pacific (<i>Ricard sans alcool</i>)	5,00 €
Funny bitter (<i>Campari sans alcool</i>) + soft)	7,50 €
Seedlip (<i>Gin sans alcool</i>) + (aromatic tonic)	9,50 €
Gordon Gin (<i>Schwepes Tonic</i>)	9,50 €
Bombay Gin (<i>Schwepes Tonic</i>)	12,00 €
Canteclaer (<i>Mediterranean Tonic</i>) 	14,00 €
Hendrick's Gin (<i>Indian Fever Tree</i>)	14,00 €
Cockney's Gin (<i>Indian Fever Tree</i>) 	14,00 €
Copperhead Gin (<i>Elderflower Fever Tree</i>) 	15,00 €
Blind Tiger Gin (<i>Indian Fever Tree</i>) 	15,00 €
Mary White Vodka (<i>Ginger Ale Fever Tree</i>)	11,00 €
Martini Riserva Vermouth Ambrato (<i>blanc</i>) (<i>Fever Tree</i>)	9,50 €
Martini Riserva Vermouth Rubino (<i>rouge</i>) (<i>Fever Tree</i>)	9,50 €
Martini Royal(+Cava)	8,00 €
Martinti (<i>blanc, rouge, Rosato</i>)	6,00 €
Negroni	6,50 €
Sherry	6,00 €
Porto Offley (<i>blanc, rouge</i>)	6,00 €
Pineau des Charentes (<i>blanc, rouge</i>)	6,00 €
Ricard	8,00 €
Picon (<i>Cointreau, Picon, grenadine, vin blanc</i>)	9,50 €
Campari + soft	9,50 €
Bacardi + soft	9,50 €
Bacardi Reserva + soft	11,00 €
Whisky (<i>William Lawson's, J&B, Jack Daniels</i>) + soft	9,50 €
Sangria avec fruit frais (<i>blanc, rouge</i>)	8,00 €

BIERES

BIERES A LA PRESSION :

Stella Artois (25cl) 5,2%	2,80 €
Stella Artois (33cl) 5,2%	3,00 €
Brugse Zot 6%	4,50 €

BIERES SANS ALCOL :

Jupiler N.A.	2,80 €
Sportzot	4,50 €

BIERES REGIONALES :

Omér 8,0%	4,50 €
Julia « The Birth » 5,7%	4,50 €
Julia « Sunny Joy » 4,2%	4,50 €

BIERES :

Hoegaarden 4,9%	3,00 €
Rodenbach 5,2%	3,00 €
Kriek Lindemans 3,5%	3,00 €
Vedett 5,2%	4,00 €
Kwaremont 6,6%	4,50 €
Leffe Blonde 6,6% / Leffe Brune 6,5%	4,50 €
La Chouffe (Blonde) / d'Achouffe (Brune) 8,0%	4,50 €
Wieze 8,5%	4,50 €
Cornet 8,50 %	5,00 €
Westmalle Trappist Trippel / Double 9,5% / 7,0%	5,00 €
Duvel 8,5%	5,00 €
Gulden Draak 10,5%	5,00 €
Piraat 10,50 %	5,00 €
LeFort Triple 9%	5,00 €
Tripel Karmeliet 8,4%	5,00 €
La Trappe (Trappiste Blonde) 6,5%	5,00 €
La Trappe Quadrupel 10%	5,00 €
Orval 6,2%	5,50 €

AMUSES – BOUCHE

Trio d'olives, fromage et salami	9,00 €
Assortiment de fromages	9,00 €
Loempia artisanal (mini) par pièce	1,50 €
Amuses - bouche frits	11,00 €

BOISSONS FROIDES

Eau (<i>Eaumeqa</i>) pétillante / naturelle	2,50 €
½ L (<i>Eaumeqa</i>) pétillante / naturelle	5,00 €
75 cl (<i>Eaumeqa</i>) pétillante / naturelle	7,00 €
Coca-Cola / zero	2,80 €
Schweppes Tonic / Agrum	2,80 €
Ice-Tea	2,80 €
Eaumeqa sinaas / citroen	2,80 €
Tönisteiner sinaas / citroen	2,80 €
Appeltiser	2,80 €
Looza orange / pomme / Ace	2,80 €
Cécémel	2,80 €
Orange nature / Citron nature	5,00 €
Lemon squash	5,00 €

MILKSHAKES

(de 14h jusqu'à 18h)

Vanille / Chocolat / Banane / Fraises	6,00 €
---------------------------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

Notre café maison – Viva SARA – est un café rond à la saveur relevée.

Espresso : <i>une petite tasse café forte et surtout énergique</i>	2,70 €
Lungo / Café : <i>café à la flamande, allongé</i>	2,70 €
Décaféiné	2,70 €
Cappuccino (<i>chantilly ou mousse de lait</i>)	3,00 €
Doppio : <i>double espresso</i>	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato à sirop de caramel	3,50 €
Cécémel chaud	2,80 €
Cécémel chaud avec chantilly	3,30 €
Chocolat chaud " Callebaut " Noir / Lait / Blanche / Caramel)	3,50 €
Glühwein	5,50 €
Assiette gourmande <i>(Les assiettes gourmandes sont servies entre 14h30 et 18h)</i>	6,00 €

SPECIALITES DE CAFE

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

! Veuillez ne pas déplacer les tables de la terrasse svp !

CARTE DES THES (Thés frais et infusions)

THÉS NOIRS CLASSIQUES (VIVA SARA)

Darjeeling FTGFOP 3,00 €

*Un thé de l'Himalaya frais et fleuri avec une tasse clair et une saveur légère.
Délicieux après le repas ou tôt l'après-midi*

Kenya GFOP Kaporet 3,00 €

Un thé en feuilles fines avec un goût frais.

THÉS VERTS (VIVA SARA)

Japan Bancha 3,50 €

Thé japonais en feuilles longues et pressées, teneur en caféine basse

Korea FOP 3,50 €

Une infusion verte et brillante.

THÉS AROMATISÉS (VIVA SARA)

Thé citron 3,00 €

Thé noir Ceylan/Chine, avec zestes de citron et arômes naturels

Thé au jasmin 3,00 €

Thé vert chinois de la province du Fujian parfumé naturellement grâce à l'ajout de fleurs de jasmin fraîches.

Earl Grey Blue Flower 3,50 €

Thé noir classique, fort, enrichi de bergamote et fleur de blé bleue

INFUSIONS D'HERBES (VIVA SARA)

Menthe

3,00 €

Les feuilles de menthe poivrée donnent une boisson énergétique et rafraîchissante, idéale après un repas pour stimuler la digestion.

Camomille

3,00 €

Facilite la digestion. La camomille calme les troubles de l'estomac et des intestins. Elle combat également les maux de tête et la fièvre.

Eglantier

3,00 €

Nle fruit du rosier sauvage: riche en vitamine C, recommandé contre les états grippaux et la fatigue

INFUSIONS DE FRUITS (VIVA SARA)

Oma's Garden

3,00 €

Une variété de fruits et de baies, comme on les retrouvent dans le jardin de grand-mère

Mademoiselle

4,00 €

Le sentiment de printemps. Une mixe de fleurs claires et colorées, fruits et l'arome de fraises

Ingrédients : hibiscus, morceaux de papaye et ananas confits, raisins, pétales de tournesol et arôme naturel

Shiny White

4,00 €

Gout de pêche fruité et crémeux

Ingrédients : morceaux de pomme, hibiscus, huile de cacahuètes, morceaux de coco, pétales de jasmin, bleuets de champ blancs, camomille, boutons de roses blanches

VINS DU PATRON

Blanc : Les Romains (Chardonnay – Viognier)

Blanc moelleux : Domaine de Pajot Noisette (BIO)

Rouge : Les Romains (Syrah – Grenache)

Rosé : Côtes de Provence Kennel

Verre	5,00 €
¼ Pichet	10,00 €
½ Carafe	18,00 €
Bouteille	25,00 €
La suggestion vin du mois (blanc, rouge)	7,00 €

VINS ROSE



FRANCE

<i>Les Seigneurs De Saint Maur IGP</i>	29,00 €
<i>Château Saint-Maur Cru Classe</i>	53,00 €

N'hésitez pas à demander notre carte des vins élaborée!

VINS BLANCS



FRANKRIJK

BORDEAUX :	<i>Elise 'Le Blanc du Château Le Pey'</i>		49,00 €
LOIRE :	<i>Pouilly Fumé Boisfleury</i>	75,00 cl	45,00 €
	<i>(Domaine Cailbourdin)</i>	37,50 cl	30,00 €
BOURGOGNE :	<i>Saint – Véran</i>		46,50 €
	<i>Petit Chablis Sycomore</i>		54,00 €
	<i>Pouilly Fuissé Domaine Thibert</i>		64,00 €



ITALIË

SICILIË :	<i>Grillo Monte Major IGT</i>		31,00 €
ABRUZZO :	<i>Orsetto Oro, IGT Terre de Chieti</i>		32,00 €



PORTUGAL

PENINSULA DE SETUBAL :	<i>Catarina</i>		27,00 €
BEIRA INTERIOR :	<i>Quinta dos Termos reserve</i>		27,00 €



SPANJE

RUEDA :	<i>El Gordo Del Circo</i>		40,00 €
RIAS BAIXAS :	<i>La Marimorena</i>		42,00 €

VINS ROUGES



FRANCE

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



SPANJE

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



ITALIË

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




PORTUGAL

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

ENTREES

Soupe du jour 5,00 €

Croquettes de fromage (1 ou 2  es)	7,00 € / 12,00 €
Croquettes de crevette (1 ou 2 pièces)	9,00 € / 16,00 €
Croquettes de ris de veau (1 ou 2 pièces)	9,00 € / 16,00 €
Carpaccio de boeuf / basilic / parmesan	16,50 € / 24,50 €
Saumon d'écosse fumé avec toasts	18,80 € / 26,50 €
Pomme de terre ostendaise <i>(pomme de terre avec une sauce à la crème et des crevettes grises, saumon fumé et sauce mousseline)</i>	17,50 € / 26,50 €
Scampi beurre à l'ail (6 pièces)	15,50 €
Scampi sauce crème à l'ail (6 pièces)	15,50 €
Scampi "CAFE ROUGE" (6 pièces) <i>(Champignons, poivrons, fenouil et sauce curry)</i>	17,50 €

SNACKS

Croque Monsieur	11,50 €
Croque Hawaï / Madame / Bolognaise	13,50 €
Croque Bolognaise	14,50 €
Spaghetti Bolognaise	15,00 €
Lasagne maison (avec épinards)	17,00 €

Si vous avez des allergies ou des besoins particuliers, veuillez nous signaler au moment de votre ordre.

 = végétarien

***** Veuillez régler avec les garçons, pas au bar.***

SALADES (COMME PLAT PRINCIPAL)

Salade de chèvre chaud et des lardons	22,50 €
Salade "César" <i>(Poulet, tomates séchées, anchois, croûtons et parmesan)</i>	22,50 €
Burrata italienne avec salade roquette, tomate, shitakee et basilic 	22,50 €
Salade de scampis aux pommes et lardons	22,50 €
Salade "CAFE ROUGE" <i>(Scampis, saumon fumé et crevettes grises)</i>	25,50 €
Salade Niçoise <i>(Thon frais)</i>	29,50 €
Tomate – crevettes avec frites	33,50 €



= végétarien

**** Si vous avez des allergies ou des besoins particuliers, veuillez nous signaler au moment de votre ordre afin d'éviter l'usage d'ingrédients auxquels vous ne vous attendiez pas. Nous utilisons parfois des noix et ne pouvons pas exclure des traces de noix.**

(1 table – 1 addition, merci)

PLATS PRINCIPAUX VIANDE

Filet de bœuf (<i>poêle ou grillé</i>)	30,00 €
Entrecôte Hereford (<i>poêle ou grillée</i>) (<i>La viande de bœuf Irlandaise, un goût et une saveur succulence unique</i>)	30,00 €
SAUCES : <i>poivre, champignons, béarnaise et choron</i>	2,50 €
Bouchée à la reine maison avec frites	23,00 €
Américain préparé maison, salade et frites	24,00 €

PLATS PRINCIPAUX POISSON

Scampi's à l'ail sauce beurre (10 pièces)	23,50 €
Scampi's à l'ail sauce crème (10 pièces)	23,50 €
Scampi's "CAFE ROUGE" (10 pièces) (<i>champignons, poivrons, fenouil et sauce curry</i>)	25,50 €
Pavé de saumon sauce béarnaise	25,50 €
Bifteck de thon au concombre- wakamé salade	27,50 €
Sole meunière (<i>400g</i>)	30,00 €

SUPPLEMENT

Mayonnaise / Ketchup / Cocktail	0,50 €
Compote de pommes	3,00 €
Frites / Croquette / Puree / Riz / Pâte	3,00 €
Salade	4,00 €

POUR LES ENFANTS

Croquette de fromage	7,00 €
Croquette de crevette	9,00 €
Spaghetti Bolognaise	9,00 €
Lasagne (avec épinards)	10,00 €
Filet de poulet avec compote et frites	14,50 €
Américain préparé et frites	16,50 €
Bouchée à la reine et frites	16,50 €
Filet de bœuf enfants et frites	20,50 €

DESSERTS

Mousse au chocolat	5,50 €
Crème Brûlée	6,50 €
Tarte aux pommes chaudes	7,50 €
Tarte aux pommes chaudes avec glace spéculoos	8,50 €
Fraises frais (<i>en saison</i>)	8,50 €

CRÈMES GLACÉES (MAISON)

Vanille	8,50 €
Chocolat	8,50 €
Coupe spéculoos	8,50 €
Dame Blanche (<i>sauce chocolat chaud</i>)	9,00 €
Dame Noire (<i>sauce chocolat chaud</i>)	9,00 €
Coupe brésilienne	9,00 €
Glace avec avocat	9,50 €
Banana Split	10,00 €
Coupe fruits frais	10,50 €
Coupe fraises (<i>en saison</i>)	10,50 €

CRÊPES FRAÎCHES

(de 14h30 jusqu'à 18h)

Beurre et sucre	4,00 €
Confiture / Nutella	4,50 €
Crème chantilly	4,50 €
Sauce chocolat chaud	4,50 €
Glace	5,00 €
Glace et sauce chocolat chaud	5,50 €
Fruits frais	7,50 €
Fruits frais et glace	8,50 €
Fraises <i>(en saison)</i>	8,50 €
Fraises et glace	9,50 €
Liqueur avocat	7,00 €
Liqueur avocat et glace	8,00 €
Banane et sauce chocolat	7,50 €
Banane, sauce chocolat et glace	8,50 €
Crêpe enfant	3,00 €

POUR LES PLUS PETITS

Glace enfant <i>(chocolat et/ou vanille)</i>	6,00 €
Mini dame blanche	6,70 €
Mini dame noire	6,70 €
Glace aux fruits frais	7,00 €
Glace aux fraises <i>(en saison)</i>	7,00 €

SUPPLEMENTEN

Chantilly / sauce chocolat chaud	0,50 €
Glace	1,00 €

DIGESTIFS

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

*** Si vous avez des allergies ou des besoins particuliers, veuillez nous signaler au moment de votre ordre afin d'éviter l'usage d'ingrédients auxquels vous ne vous attendiez pas. Nous utilisons parfois des noix et ne pouvons pas exclure des traces de noix.*

*** Cuisine ouverte toute la journée de 11h30 jusqu'à 21h30 (Dimanche 21h)*

*** Veuillez respecter nos horaires.*

*** Une table, une addition SVP*

*** Veuillez régler avec les garçons, pas au bar.*