

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*

*Gesloten op maandag en dinsdag*

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



## APERITIEVEN

Glas / fles 75 cl Champagne	12,00 € / 60,00 €
Glas / fles 75 cl Cava	6,50 € / 35,00 €
Bellini ( <i>Martini</i> )	7,00 €
Aperitief "Maison" ( <i>Champagne, bosaardbeienlikeur</i> )	12,00 €
Martini ( <i>wit, rood, Rosato</i> )	6,00 €
Martini Royal ( <i>+Cava</i> )	8,00 €
Negroni	8,50 €
Sherry / Porto ( <i>wit, rood</i> ) / Pineau des Charentes ( <i>wit, rood</i> )	6,00 €
Ricard	8,00 €
Kirr / Kirr Royal	6,00 € / 12,00 €
Aperol Spritz ( <i>Aperol, Cava, soda</i> )	8,50 €
Amalfi Spritz ( <i>Limoncello, Cava, soda</i> )	10,50 €
Pacific ( <i>alcoholvrije Ricard</i> )	5,00 €
Funny bitter ( <i>alcoholvrije Campari</i> ) + soft	7,50 €
Picon (Cointreau, picon, grenadine, witte wijn)	9,50 €
Campari + soft	9,50 €
Bacardi + soft	10,00 €
Bacardi Reserva + soft	12,50 €
Vodka Mary White ( <i>Ginger Ale Fever Tree</i> )	12,00 €
Gordon's Gin ( <i>Schweppes Tonic</i> )	10,50 €
Bombay Gin ( <i>Schweppes Tonic</i> )	12,00 €
Canteclaer ( <i>Mediterranean Tonic</i> ) 	14,00 €
Hendrick's Gin ( <i>Indian Tonic</i> )	14,00 €
Cockney's Gin ( <i>Indian Tonic</i> ) 	14,00 €
Copperhead Gin ( <i>Elderflower Tonic</i> ) 	15,00 €
Blind Tiger Gin ( <i>Indian Tonic</i> ) 	15,00 €
Seedlip ( <i>alcoholvrije gin</i> )	10,50 €
Sangria met vers fruit ( <i>wit, rood</i> )	8,00 €
Mocktails : Virgin Mojito, Virgin Mojiberry	7,50 €

## BIEREN

### Bieren op vat :

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

### NIET ALCOHOLISCHE BIEREN :

Stella N.A. 0% (alcoholvrij)	2,80 €
Sportzot 0% alcoholvrij)	4,00 €

### REGIONALE BIEREN :

Omér 8,0%	4,50 €
Julia « The Birth » 5,7%	5,00 €
Julia « Sunny Joy » 4,2%	5,00 €
Tripel LeFort 8,8%	5,00 €
Halsberg 8,5%	5,00 €

### BIEREN :

Hoegaarden 4,9%	3,20 €
Rodenbach 5,2%	3,20 €
Kriek Lindemans 3,5%	3,20 €
Vedett 5,2%	4,00 €
Kwaremont 6,6%	4,50 €
Leffe Blond 6,6%	4,50 €
La Chouffe (blond)	4,50 €
Westmalle Extra 4,8%	4,50 €
Westmalle Trappist Trippel 7,0%	5,00 €
Cornet 8,50%	5,00 €
Duvel 8,5%	5,00 €
Tripel Karmeliet 8,4%	5,00 €
La Trappe Blonde Trappist 6,5%	5,00 €
La Trappe Quadrupel 10%	5,00 €
Orval 6,2%	6,00 €

## APERITIEFHAPJES

Ambachtelijke mini loempia per stuk	2,00 €
Tapas bordje	12,50 €
Gefrituurde hapjes	12,50 €
Bruschetta met gerookte zalm, wasabi & rode ui	18,00 €

## KOUDE DRANKEN

Water ( <i>Eaumeга</i> ) reine / bruis	2,50 €
½ L ( <i>Eaumeга</i> ) reine / bruis	5,00 €
75 cl ( <i>Eaumeга</i> ) reine / bruis	7,00 €

Coca-Cola / zero	2,80 €
Fanta orange	2,80 €
Schweppes Tonic	2,80 €
Ice-Tea ( <i>Eaumeга</i> )	2,80 €
Tönisteiner sinaas / citroen	2,80 €
Appeltiser	2,80 €

Looza sinaas / appel	2,80 €
Cécémel	2,80 €

Sinaas vers / citroen vers (kannetje)	5,00 €
Lemon Squash	5,00 €
(Vers sinaas- en citroensap, grenadine)	

## SMOOTHIES

Berry Passion / Strawberry split / Mango Paradise	7,50 €
---	--------

## 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	2,80 €
Lungo / Koffie : Een koffie op z'n Vlaams, espresso waar iets meer water door werd geperst.	2,80 €
Cafeïnevrij	2,90 €
Doppio : Dubbele espresso in een tas	3,20 €
Cappuccino (slagroom of melkschuim)	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Latte Macchiato met caramel siroop	4,50 €
Warme cécémel	3,00 €
Warme cécémel met slagroom	3,50 €
Warme Chocolademelk " <b>Callebaut</b> " (Donker / Melk)	4,00 €
Glühwein	6,50 €
Verwen bordje (verwenbordjes worden geserveerd tussen 14u30 en 18u00)	8,00 €
Irish coffee ( <i>Whisky</i> )	10,00 €
French coffee ( <i>Cognac</i> )	10,00 €
Italian coffee ( <i>Amaretto</i> )	10,00 €
Paris coffee ( <i>Grand Marnier</i> )	10,00 €
Baileys Coffee ( <i>Baileys</i> )	10,00 €

## THEEKAART (verse losse thee)

### Klassieke zwarte thee (Viva SARA)

**Darjeeling TGFOP** 3,50 €

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

**Kenya GFOP Kaproret** 3,50 €

*Een fijne bladthee met gouden punten en een frisse smaak.*

### Groene thee (Viva SARA)

**Japan Bancha** 3,50 €

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

**Korea FOP** 3,50 €

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

### Aroma thee (Viva SARA)

**Citroenthee** 3,50 €

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

**China jasminehee** 3,50 €

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

**Earl Grey Blue Flower** 3,50 €

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

## Kruideninfusie (Viva SARA)

### **Munt**

3,50 €

*Bevordert spijsvertering, bestrijdt slapeloosheid en zenuwachtigheid.*

### **Kamille**

3,50 €

*Bevordert spijsvertering, werkt kalmerend op maag- en darmstoornissen, bestrijdt hoofdpijn en koorts.*

### **Rozenbottel**

3,50 €

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

## Vruchteninfusie (Viva SARA)

### **Oma's Garden**

3,50 €

*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	5,50 €
¼ Pichet	10,00 €
½ Karaf	19,00 €
Fles	25,00 €

## ROSE WIJNEN



### Frankrijk

Côtes de Provence Kennel	25,00 €
Provence Ch. Du Rouet '1840'	32,00 €

**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 42,00 €

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



### Italië

**SICILIË :** Gurgo Grillo Monte Major 28,00 €

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



### Portugal

**PENINSULA DE SETUBAL :** *Catarina* 32,00 €



### Spanje

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

**Vraag vrijblijvend naar onze  
uitgebreide wijnkaart**

## RODE WIJNEN



### Frankrijk

**FRONSAC** : Château Moulin Haut Villars 30,00 €

**BORDEAUX** : Château Pascaud Réserve Supérieur 35,50 €

**HAUT MEDOC** : *Château Le Pey* 35,00 €

**COTES DU RHONE** : Rasteau Côtes du Rhône Villages 35,50 €

### **ST. EMILION GRAND CRU :**

*Château Croque Michotte* 75,00 cl 74,00 €  
37,50 cl 40,00 €

**ALSACE** : Pinot Noir Zink (gekoeld) 31,50 €



### SPANJE

**JUMILLA** : Macho Man 47,00 €



### ITALIË

**SICILIË** : Gurgo Nero D'Avola Syrah Monte Major 28,00 €

**TOSCANE** : Poggio Badiola Mazzei 36,50 €



### PORTUGAL

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

## Lunchdeal 29,00 € (per tafel - enkel 's middags en niet op zondag)

Vitello tonnato

Slibtonge Meunière (2) met slaatje en frietjes

Duo vanille en karamel **OF** koffie

## Menu 35,00 € (per tafel) (menu te bestellen tot 21u00)

Vitello tonnato

Gegrilde gamba's (2) met tartaarsausje **(optioneel + €10)**

Slibtonge Meunière (2) met slaatje en frietjes

Duo vanille en karamel

Koffie of thee

## 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 rucola, parmezaan, pijnboompit & balsamico	16,50 €
Gegrilde gamba's (4) met tartaarsausje	16,00 €
Gepofte aardappel met grijze garnalen, gerookte zalm & mousselinesaus	18,50 €

## HOOFDGERECHTEN

<i>Moules Jumbo</i> : Natuur	29,00 €
Look	30,00 €
Witte wijn	33,50 €
Café Rouge – met curry	32,00 €

« Suggestiewijn voor bij mosselen : Alsace 'Gentil Hugel' » 35,00 €

Salade geitenkaas *(Met spekjes en stukjes appel)* 22,50 €

Salade Caesar *(Romeinse sla, gegrilde kip, parmezaan, gepocheerd ei, ansjovis dressing en croutons)* 22,50 €

Tomaat garnaal 29,50 €

Carpaccio van tomaat met burrata en beukzwammen  22,50 €

Vol au vent 'KLASSIEK' 25,00 €

Vol au vent 'DELUXE', met gebakken kalfszwezerik en garnalen 31,00 €

Roggeveugel op zuiderse wijze met krielaardappelen 25,50 €

Gebakken slibtongen "Meunière" (3) met slaatje en frietjes 27,00 €

Scampi curry met krokante groenten (gewokte rijst of frieten) 26,00 €

Huisgemaakte américain 24,00 €

Ossenhaas *(Belgisch Wit-blauw)* 30,00 €

Entrecôte Holstein *(Ierse Hereford)* 30,00 €

**SAUZEN** : peperroom, champignonroom, béarnaise, 2,50 €

## DESSERTS

Luchtig schuim van witte chocolade, vanille ijs & rode vruchten 10,00 €

Crème brûlée 10,00 €

Tiramisu met boudoirs & aardbeien 10,00 €

Frambozentaartje met kruimeldeeg & Italiaanse meringue 10,00 €

Duo van vanille en karamel 8,50 €

## VOOR DE KLEINTJES

Kaaskroket (1 stuk)	7,00 €
Garnaalkroket (1 stuk)	9,00 €
Kipfilet met appelmoes	14,50 €
Kinder ossenhaas met frietjes <i>(met saus +2,50 €)</i>	20,50 €

## 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 <i>(seizoen)</i>	10,50 €

## VERSE PANNENKOEKEN (van 14u30 tot 18u00)

Boter en suiker	4,50 €
Confituur / Nutella / Slagroom	5,00 €
Warme chocoladesaus	5,00 €
Ijs	5,50 €
Ijs en warme chocoladesaus	6,00 €
Vers fruit	8,00 €
Vers fruit en ijs	9,00 €
Aardbeien <i>(seizoen)</i>	9,00 €
Aardbeien en ijs	10,00 €
Advocaat	7,50 €
Advocaat en ijs	8,50 €
Banaan en chocoladesaus	8,00 €
Banaan, chocoladesaus en ijs	9,00 €
Kinderpannenkoek	3,50 €

## VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Kinderijsje (2 bolletjes – vanille en/of chocolade)	6,00 €
Mini dame blanche	7,00 €
Mini dame noire	7,00 €
Ijsje met vers fruit	8,00 €
Ijsje met aardbeien ( <i>seizoen</i> )	8,00 €

## DIGESTIEVEN

<b>WHISKY</b>	William Lawson / J&B	8,00 €
	Glenfiddich / Chivas Regal	9,00 €
	Jack Daniel's	9,00 €

<b>JENEVER</b>	Oude en jonge jenever	5,00 €
----------------	-----------------------	--------

<b>COGNAC</b>	Cognac Otard	8,00 €
	Cognac Rémy Martin v.s.o.p.	9,00 €

<b>CALVADOS</b>	Boulard	9,00 €
-----------------	---------	--------

### LIKEUREN

Limoncello ( <i>Schweppes Tonic</i> )	6,00 € / 8,50 €
Baileys	8,00 €
Amaretto Di Saronne	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Sambuca	8,00 €

### EAU DE VIE

Poire Williams	8,0
----------------	-----

\*\* 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\*\*

