

Bistro Tea-room



Sint Maartenskerkhof 6 A
8500 Kortrijk
056/25.86.03
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>IndianTonic</i>)	14,00 €
Cockney's Gin (<i>IndianTonic</i>) 	14,00 €
Copperhead Gin (<i>ElderflowerTonic</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 €
Calamares met verse tartaarsaus	9,00 €
Kippenhaasjes in panko met curry-mangodip	10,00 €
Goujonettes van zalm met huisgemaakte tartaar	12,50 €
Mix van garnaal- en kaaskroketjes	10,00 €

KOUDE DRANKEN

Water (<i>Eaumeqa</i>) reine / bruis	2,50 €
½ L (<i>Eaumeqa</i>) reine / bruis	5,00 €
75 cl (<i>Eaumeqa</i>) reine / bruis	7,00 €
Coca-Cola / zero	2,80 €
Fanta orange	2,80 €
Schweppes Tonic	2,80 €
Ice-Tea (<i>Eaumeqa</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 (Vers sinaas- en citroensap, grenadine)	5,00 €

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 " Callebaut " (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 30,00 € (per tafel - enkel 's middags en niet op zondag)

Wildpastei met uienconfituur & brioche

Gevulde hoevekip met hazelnoot & wildchampignons, fine champagnesaus en amandelkroket

Crème brulée met pistache **OF** koffie

Menu 37,50 € (per tafel) (menu te bestellen tot 21u00)

Wildpastei met uienconfituur & brioche


Duo van pladijs & wilde zalm met texturen van knolselder en zeevruchten **(optioneel + €10)**

Gevulde hoevekip met hazelnoot & wildchampignons, fine champagnesaus en amandelkroket

Crème brulée met pistache

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 truffelboter	16,00 €
Club sandwich met wildpastei & ganzenlever met uienconfituur	18,00 €

HOOFDGERECHTEN

Salade geitenkaas <i>(Met spekjes en stukjes appel)</i>	22,50 €
Beef salad <i>(Romeinse sla, gegrild rundsvlees, dressing van Roquefort en gepekeld rode ui)</i>	22,50 €
Salade paysanne <i>(Met gebakken spek, witte pens, boontjes en aardappel)</i>	20,50 €
Vol au vent 'KLASSIEK'	25,00 €
Vol au vent 'DELUXE', met gebakken kalfszwezerik en garnalen	31,00 €
Pladijs & wilde zalm, texturen van knolselder, roodlof en jus van schaaldieren	25,50 €
Gebakken slibtongen "Meunière" (3) met slaatje en frietjes	27,00 €
Scampi curry met krokante groenten (gewokte rijst of frieten)	26,00 €
Rollade van fazant met wildchampignons, fine champagnesaus en amandelkroket	27,50 €
Medaillon van hert met hazelnoot, wildgarnituur en Grand Veneursaus	29,50 €
Ossenhaas <i>(Greenlea Nieuw Zeeland)</i>	31,00 €
Entrecôte Holstein <i>(Ierse Hereford)</i>	31,00 €
SAUZEN : peperroom, champignonroom, béarnaise	2,50 €

DESSERTS

Cheesecake met bosbes en coulis van rode vruchten	8,50 €
Crème brûlée vanille	10,00 €
Crème brûlée met pistache	10,00 €
Mousse van bittere chocolade met gekonfijte sinaasappel	9,00 €
Chocoladefriand met karamel & gebrande hazelnoot	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

WHISKY	William Lawson / J&B	8,00 €
	Glenfiddich / Chivas Regal	9,00 €
	Jack Daniel's	9,00 €
JENEVER	Oude en jonge jenever	5,00 €
COGNAC	Cognac Otard	8,00 €
	Cognac Rémy Martin v.s.o.p.	9,00 €
CALVADOS	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**

