

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
fermé les lundis et mardis*

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



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 :

Stella N.A.	3,00 €
Sportzot	4,50 €

BIERES REGIONALES :

Omér 8,0%	5,00 €
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 €
Martha Brown Eyes (strong dark) 12%	5,00 €
Martha Guilty Pleasure (Rouge/red) 8%	5,00 €

BIERES :

Hoegaarden 4,9%	3,50 €
Rodenbach 5,2%	3,50 €
Kriek Lindemans 3,5%	3,50 €
Vedett 5,2%	4,00 €
Kwaremont 6,6%	4,50 €
Leffe Blonde 6,6%	4,50 €
La Chouffe (Blonde) 8%	4,50 €
Westmalle Trappist Trippel 7,0%	5,00 €
Cornet 8,50 %	5,00 €
Duvel 8,5%	5,00 €
Chimay Blue 9%	5,00 €
Tripel Karmeliet 8,4%	5,00 €
Adriaen Brouwer Oaked 10%	5,00 €
La Trappe (Trappiste Blonde) 6,5%	5,00 €
La Trappe Quadrupel 10%	5,00 €
St. Bernardus Triple 8%	5,00 €
Orval 6,2%	6,00 €

APERITIFS

Coupe / 75 cl Champagne	12,00 €/ 60,00 €
Coupe / 75 cl Cava	7,00 €/ 35,00 €
Aperitif "Maison" (<i>Champagne, liqueur de fraise des bois</i>)	12,00 €
Martini (<i>blanc, rouge, Rosato</i>)	6,50 €
Martini Royal (+Cava)	8,00 €
Negroni	8,50 €
Sherry / Porto Offley (<i>blanc, rouge</i>)/ Pineau des Charentes (<i>blanc, rouge</i>)	6,50 €
Ricard	8,00 €
Kirr / Kirr Royal	6,50 €/12,50 €
Aperol Spritz (<i>Aperol, Cava, soda</i>)	9,00 €
Amalfi Spritz (<i>Limoncello, Cava, soda</i>)	10,50 €
Pacific (<i>Ricard sans alcool</i>)	5,00 €
Funny bitter (<i>Campari sans alcool</i>) + soft	7,50 €
Picon (<i>Cointreau, Picon, grenadine, vin blanc</i>)	10,00 €
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 Gin (<i>Schweppes Tonic</i>)	10,50 €
Bombay Gin (<i>Schweppes Tonic</i>)	12,00 €
Hendrick'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 €
Seedlip (<i>Gin sans alcool</i>) + (<i>aromatic tonic</i>)	10,50 €
Sangria avec fruit frais (<i>blanc, rouge</i>)	8,50 €
Mocktails : Virgin Mojito, Virgin Mojiberry	8,00 €

AMUSES – BOUCHE

Loempia artisanal (mini) par pièce	2,00 €
Assiette de tapas	12,50 €
Calamars frits, sauce tartare	10,00 €
Filets de poulet en panko, sauce curry-mangue	10,00 €
Goujonnettes de saumon, sauce tartare	12,50 €
Mix de croquettes, fromage et crevettes grises	12,50 €

BOISSONS FROIDES

Eau (<i>Eaumega</i>) pétillante / naturelle	2,50 €	
½ L (<i>Eaumega</i>) pétillante / naturelle		5,00 €
75 cl (<i>Eaumega</i>) pétillante / naturelle	7,00 €	
Coca-Cola / zero	2,80 €	
Schweppes Tonic	2,80 €	
Ice-Tea	2,80 €	
Fanta	2,80 €	
Tönissteiner sinaas / citroen	3,00 €	
Appeltiser	3,00 €	
Looza orange / pomme	3,00 €	
Cécémel	3,00 €	
Orange nature / Citron nature	5,00 €	
Lemon squash	5,50 €	

SMOOTHIES

Berry Passion / Strawberry split / Mango	8,00 €
--	--------

OFFRE DEJEUNER 30,00 € (par table, uniquement le midi et pas le Dimanche)

Tartare de crevettes royals, agrumes, vinaigrette au yaourt et oeufs de saumon

Rollade de volaille au tomate mozzarella, légumes primeurs & pommes grenailles

Tartelette au citron meringué **OU** café

Menu 37,50 € (par table) (le menu peut être commandé jusqu'à 21h00)


Tartare de crevettes royals, agrumes, vinaigrette au yaourt et oeufs de saumon

Rollade de volaille au tomate mozzarella, légumes primeurs & pommes grenailles

Tartelette au citron meringué

Café ou thé

ENTREES

Soupe du jour	5,00 €
Croquettes de fromage (1 ou 2 pièces) 	7,00 € /12,00 €
Croquettes de crevette (1 ou 2 pièces)	9,00 € /16,00 €
Duo Croquettes	15,00 €
Burrata marinée à la truffe, parmesan et roquette	15,00 €
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, pignons de pins et balsamique	16,50 €
Asperges vertes grillées, jambon cru & parmesan, mousseline au basilic	17,00 €
Asperges de Maline à la Flamande	16,50 €
Tartare de crevettes royals, agrumes, vinaigrette au yaourt et oeufs de saumon	15,00 €
Carpaccio de thon « sashimi AA », citron vert	19,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Salade de chèvre chaud et lardons	22,50 €
Salade Niçoise (<i>thon grillé, anchois, olives, poivrons, haricots, oignon rouge, citron vert</i>)	28,00 €
Salade Terre & Mer (<i>saumon fumé, crevettes, burrata & lardons</i>)	26,50 €
Tomate crevette	30,00 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	25,00 €
Vol au vent 'NEW STYLE' (asperges & boudin blanc)	26,50 €
Brochette du pêcheur, pommes écrasées à l'huile d'olive, asperges vertes	28,00 €
Médaillons de lotte, coques, fenouil & asperge vert, sauce au curry	28,00 €
Ragout de scampi à l'ail & crème, champignons, pain grillé	27,00 €
Linguine au pesto, pignons de pin, Coppa & Parmesan	28,00 €
Boulettes au sauce tomates & champignons (puree ou frites)	20,50 €
Américain maison, salade et frites	26,00 €
Filet de bœuf (<i>Greenlea New Zealand</i>)	32,00 €
Rib-eye (<i>Greenlea New Zealand</i>)	30,00 €
SAUCES : <i>poivre, champignons, béarnaise</i>	2,50 €

DESSERTS

Gâteau au citron avec meringue	10,00 €
Crème brûlée à la vanille	10,00 €
Eton mess (chantilly à la vanille – fruits rouge – meringue)	10,00 €
Moelleux au chocolat, crème à la vanille	8,50 €
Panna cotta au chocolat, salsa de mangue & fruit de la passion	10,00 €
Cheesecake au fruits rouges	8,50 €

POUR LES ENFANTS

Croquette de fromage	7,00 €
Croquette de crevette	9,00 €
Filet de poulet avec compote et frites	14,50 €
Filet de bœuf enfants et frites	22,50 €

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	5,50 €
¼ Pichet	10,00 €
½ Carafe	19,00 €
Bouteille	25,00 €

VINS ROSE



FRANCE

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

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

VINS BLANCS



FRANCE

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

LOIRE : *Pouilly Fumé* Domaine Cailbourdin **75,00 cl** 45,00 €
37,50 cl 30,00 €
Sancerre Crochet 43,00 €

BOURGOGNE :

Petit Chablis Sycomore 42,00 €

Chablis Pommier **75,00 cl** 56,00 €
37,50 cl 28,00 €

Saint – Véran Domaine Leonardi 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 : Bacalhôa (CHARDONNAY) 39,50 €

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

VINS ROUGES



FRANCE

FRONSAC : Château Moulin Haut Villars		30,00 €
BORDEAUX : Château Pascaud Réserve Supérieur		35,50 €
COTES DU RHONE : Haut de Brun		26,50 €
Rasteau Les Valats		35,50 €
LALANDE-DE-POMEROL : Château de la Commanderie	75,00 cl	51,00 €
	37,50 cl	28,50 €
ST. EMILION GRAND CRU :		
Château Croque Michotte	75,00 cl	74,00 €
	37,50 cl	40,00 €



ITALIË

PIEMONTE : Barbera d'Alba	34,50 €
TOSCANE : Poggio Badiola Mazzei	36,50 €
Torrione Petrolo	89,00 €

BOISSONS CHAUDES

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

Expresso : <i>une petite tasse café forte et surtout énergique</i>	3,00 €
Lungo / Café : <i>café à la flamande, allongé</i>	3,00 €
Décaféiné	3,20 €
Cappuccino (<i>chantilly ou mousse de lait</i>)	3,50 €
Doppio : <i>double espresso</i>	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato à sirop de caramel	5,00 €
Cécémel chaud	3,50 €
Cécémel chaud avec chantilly	4,00 €
Chocolat chaud "Callebaut" (Noir / Lait)	4,50 €
Glühwein	7,50 €
Assiette gourmande (<i>Les assiettes gourmandes sont servies entre 14h30 et 18h</i>)	8,00 €

SPECIALITES DE CAFE

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 €

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

CARTE DES THES (Thés frais et infusions)

THÉS NOIRS CLASSIQUES (VIVA SARA)

Darjeeling FTGFOP

3,50 €

*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 Kaproret

3,50 €

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

THÉS AROMATISÉS (VIVA SARA)

Thé citron

3,50 €

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

Thé au jasmin

3,50 €

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

3,50 €

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

Camomille

3,50 €

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

3,50 €

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

3,50 €

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

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 15h00 jusqu'à 18h*)

Beurre et sucre	5,00 €
Confiture / Crème chantilly	6,00 €
Sauce chocolat chaud	6,00 €
Glace	6,00 €
Nutella	6,50 €
Glace et sauce chocolat chaud	7,00 €
Fruits frais	9,00 €
Fruits frais et glace	10,00 €
Fraises (<i>en saison</i>)	10,00 €
Fraises et glace	11,00 €
Liqueur avocat	8,00 €
Liqueur avocat et glace	9,50 €
Banane et sauce chocolat	10,00 €
Banane et glace	10,00 €
Banane, sauce chocolat et glace	11,00 €
Crêpe enfant	4,00 €

POUR LES PLUS PETITS

Glace enfant (<i>chocolat et/ou vanille</i>)	6,00 €
Mini dame blanche	7,00 €
Mini dame noire	7,00 €
Glace aux fruits frais	8,00 €
Glace aux fraises (<i>en saison</i>)	8,00 €

DIGESTIFS

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 € / 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 2*

*** Veuillez respecter nos horaires*

*** Une table, une addition SVP ***

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