

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
Zondag van 11u30 tot 21u.*

Gesloten op maandag en dinsdag

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

*Gelieve allergieën op voorhand te melden aan de bediening.
Wij doen er alles aan om uw aanpassingen door te voeren,
indien mogelijk qua voorraad & drukte in de keuken.*

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



BIEREN

Bieren op vat :

Stella Artois (25cl) 5,2%	3,00 €
Stella Artois (33cl) 5,2%	3,30 €
Brugse Zot 6%	4,50 €

NIET ALCOHOLISCHE BIEREN :

Stella N.A. 0% (alcoholvrij)	3,00 €
Sportzot 0% alcoholvrij)	4,50 €

REGIONALE BIEREN :

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 €

BIEREN :

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

APERITIEVEN

Glas / fles 75 cl Champagne	12,00 € / 60,00 €
Glas / fles 75 cl Cava	7,00 € / 35,00 €
Aperitief "Maison" (<i>Champagne, bosaardbeienlikeur</i>)	12,00 €
Pisco sour	10,00 €
Picon (<i>Cointreau, picon, grenadine, witte wijn</i>)	10,00 €
Martini (<i>wit, rood, rosato</i>)	6,50 €
Martini Royal (+Cava)	8,00 €
Negroni	8,50 €
Sherry / Porto (<i>wit, rood</i>) / Pineau des Charentes (<i>wit, rood</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>Limuncello, Cava, soda</i>)	10,50 €
Pacific (<i>alcoholvrije Ricard</i>)	5,00 €
Funny bitter (<i>alcoholvrije Campari</i>) + soft	7,50 €
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 €
Hendrick's <gin (<i>Indian Tonic</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 €
Gimber (<i>mocktail</i>)	10,00 €
Sangria met vers fruit (<i>wit, rood</i>)	8,50 €
Mocktails : Virgin Mojito, Virgin Mojiberry	8,00 €

APERITIEFHAPJES

Ambachtelijke mini loempia (per stuk)	2,00 €
Tapas bordje	12,50 €
Calamares met verse tartaarsaus	10,00 €
Kippenhaasjes in panko met curry-mangodip	10,00 €
Zalmreepjes met huisgemaakte tartaar	12,50 €
Mix van garnaal- en kaaskroketjes	12,50 €

KOUDE DRANKEN

Water (<i>Eaumege</i>) reine / bruis	2,80 €
½ L (<i>Eaumege</i>) reine / bruis	5,00 €
75 cl (<i>Eaumege</i>) reine / bruis	7,00 €

Coca-Cola / zero	3,00 €
Fanta orange	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Ice-Tea (<i>Eaumege</i>)	3,00 €
Tönissteiner sinaas / citroen	3,00 €
Appeltiser	3,00 €

Looza sinaas / appel	3,00 €
Cécémel	3,00 €

Sinaas vers / citroen vers (kannetje)	5,00 €
Lemon Squash	5,50 €
(Vers sinaas- en citroensap, grenadine)	

SMOOTHIES

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



Lunchdeal 30,00 € (per tafel) (enkel 's middags tot 14u00 en niet op zondag)

Salsa van tomaat, gebakken rode poon & focaccia met kaviaar van aubergine
Millefeuille van savooi & Mechelse koekoek, eendenlever, jus van oude porto
Coupe Colonel **OF** koffie

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

Salsa van tomaat, gebakken rode poon & focaccia met kaviaar van aubergine
Millefeuille van savooi & Mechelse koekoek, eendenlever, jus van oude porto
Coupe Colonel
Koffie **OF** thee

VOORGERECHTEN

Dagsoep	5,00 €
Kaaskroketten 1 of 2 stuks 	7,00 €/14,00 €
Garnaalkroketten 1 of 2 stuks	9,00 €/18,00 €
Duo Kroketten	16,00 €
Gemarineerde burrata met truffel, parmezaan en rucola 	15,00 €
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan, pijnboompit & balsamico	16,50 €
Zeeuwse mosselen in 't groen, zeekraal & lamsoor	17,50 €
Insalata Caprese (tomaat-mozzarella) met Italiaanse coppa & groene pesto	16,00 €
Salsa van tomaat, gebakken rode poon & focaccia met kaviaar van aubergine	19,00 €

HOOFDGERECHT

Salade Geitenkaas <i>(Met spekjes en stukjes appel)</i>	22,50 €
Salade Caesar <i>(Met gegrilde kip, Romeinse sla, Parmezaan, croutons, ansjovis & gepocheerd ei)</i>	24,00 €
Salade Maison <i>(Met gemarineerde zalm, licht gerookte scampi & garnalen)</i>	26,50 €
Salade Camembert <i>(Warme camembert in filodeeg, vijg & verse tijm)</i>	25,00 €
Vol au vent 'KLASSIEK'	25,00 €
Vol au vent 'DELUXE' (met kalfszwezerik, garnaal & mousseline)	31,50 €
Cassoulet van kabeljauw, coquille & gamba, kruidensaus & aardappelmadeleines	29,50 €
Sliptongen (3), Meunière gebakken, salade en frieten	27,50 €
Penne met truffelsaus, boschampignons & pecorino	24,00 €
Millefeuille van savooi & Mechelse koekoek, eendenlever, jus van oude porto	29,00 €
Américain maison, salade en frieten	26,00 €
Café rouge burger met cowl salade, bacon, cheddar & zoete aardappel	20,50 €
Gekonfijte varkenswangen met Chimay blauw, witloofsla & kroketten	30,00 €
Ossenhaas <i>(Greenlea Nieuw Zeeland)</i>	34,00 €
Rib-eye <i>(Greenlea Nieuw Zeeland)</i>	32,00 €
SAUZEN: peperroom, champignonroom, béarnaise	2,50 €
SUPPLEMENTEN: mayonnaise / ketchup / cocktail	1,00 €

DESSERTS

Citroentaartje met meringue	10,00 €
Crème brûlée vanille	10,00 €
Crème brûlée lavendel	10,00 €
Exotische Eton mess	10,00 €
Moelleux van chocolade met vanille ijs	10,00 €
Café glacé met vanilleroom	10,00 €

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>	22,50 €

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	6,00 €
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 €



Italië

Susumaniello (Salento) 30,00 €

***Vraag vrijblijvend naar onze
uitgebreide wijnkaart***

CAFE
ROUGE

WITTE WIJNEN



Frankrijk

BORDEAUX :	<i>Elise 'Le Blanc du Château Le Pey'</i>		49,00 €
LOIRE :	<i>Pouilly Fumé Domaine Cailbourdin</i>	75,00 cl	45,00 €
		37,50 cl	30,00 €
BOURGOGNE :	<i>Chablis Pommier</i>	75,00 cl	56,00 €
		37,50 cl	28,00 €
	<i>Saint – Véran Domaine Leonardi</i>		46,50 €
	<i>Pouilly Fuissé Domaine Thibert</i>		64,00 €



Italië

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

***Vraag vrijblijvend naar onze
uitgebreide wijnkaart***

RODE WIJNEN

Frankrijk

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

ITALIË

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

***Vraag vrijblijvend naar onze
uitgebreide wijnkaart***

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	3,00 €
Lungo / Koffie : Een koffie op z'n Vlaams, espresso waar iets meer water door werd geperst.	3,00 €
Cafeïnevrij	3,20 €
Doppio : Dubbele espresso in een tas	3,50 €
Cappuccino (slagroom of melkschuim)	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato met caramel siroop	5,00 €
Warme cécémel	3,50 €
Warme cécémel met slagroom	4,00 €
Warme Chocolademelk " Callebaut " (Donker / Melk)	4,50 €
Glühwein	7,50 €
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.

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 €

Fruitage, romige perziksmak.

Ingrediënten: stukjes appel, hibiscus, pindaolie, cocos blokjes, jasmijnbloemen, witte korenbloemen, Kamille, witte roosknopjes.

HUISGEMAAKTE IJSCREME

Coupe vanille	9,00 €
Coupe chocolade	9,00 €
Coupe spéculoos	9,00 €
Dame Blanche	10,00 €
Dame Noire	10,00 €
Coupe brésilienne	10,00 €
Coupe advocaat	10,00 €
Banana split	10,00 €
Coupe vers fruit	11,00 €
Coupe aardbeien <i>(seizoen)</i>	12,00 €

VERSE PANNENKOEKEN (van 15u00 tot 18u00)

Boter en suiker	5,00 €
Confituur / Slagroom	6,00 €
Warme chocoladesaus	6,00 €
Ijs	6,00 €
Nutella	6,50 €
Ijs en warme chocoladesaus	7,00 €
Vers fruit	9,00 €
Vers fruit en ijs	10,00 €
Aardbeien <i>(seizoen)</i>	10,00 €
Aardbeien en ijs	11,00 €
Advocaat	8,00 €
Advocaat en ijs	9,50 €
Banaan en chocoladesaus	10,00 €
Banaan en ijs	10,00 €
Banaan, chocoladesaus en ijs	11,00 €
Kinderpannenkoek	4,00 €

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	8,00 €

** 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**