

Bistro Tea-room



Sint Maartenskerkhof 6 A  
8500 Kortrijk  
056/25.86.03  
[www.caferouge.be](http://www.caferouge.be)



*Cuisine ouverte de 11.30 à 21.30 heures  
Dimanche de 11h30 à 21h00.*

*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 !*

*Respecter les horaires de travail du personnel  
nous fermons à 23h00.*

CAFE  
ROUGE

## APERITIFS

Coupe / 75 cl Champagne	12,50 € / 65,00 €
Coupe / 75 cl Cava	8,50 € / 40,00 €
Aperitif "Maison" ( <i>Champagne, liqueur de fraise des bois</i> )	12,00 €
Pisco sour	10,00 €
Picon ( <i>Cointreau, Picon, grenadine, vin blanc</i> )	10,00 €
Martinti ( <i>blanc, rouge, Rosato</i> )	7,00 €
Martini Royal(+Cava)	8,50 €
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> )	11,50 €
Amalfi Spritz ( <i>Limoncello, Cava, soda</i> )	11,50 €
Pacific ( <i>Ricard sans alcool</i> )	5,00 €
Funny bitter ( <i>Campari sans alcool</i> ) + soft)	7,50 €
Campari + soft	10,00 €
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 €
Gimber ( <i>mocktail</i> )	10,00 €
Sangria avec fruit frais ( <i>blanc, rouge</i> )	9,50 €
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 €
Crevettes torpedo, sauce piquante	12,50 €
Mix de légumes tempura, sauce tzatziki (veggi)	10,00 €
Mix de croquettes, fromage et crevettes grises	12,50 €

## BOISSONS FROIDES

Eau ( <i>Eaumeqa</i> ) pétillante / naturelle	3,00 €
½ L ( <i>Eaumeqa</i> ) pétillante / naturelle	5,50 €
75 cl ( <i>Eaumeqa</i> ) pétillante / naturelle	7,50 €
Coca-Cola / zero	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Ice-Tea	3,00 €
Fanta	3,00 €
Tönisteiner orange / citron	3,50 €
Appeltiser	3,50 €
Looza orange / pomme	3,50 €
Cécémel	3,50 €
Orange nature / Citron nature	5,00 €
Lemon squash	6,00 €

## BIERES

### BIERES A LA PRESSION :

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

### BIERES SANS ALCOL :

Stella N.A.	3,50 €
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%	4,00 €
Vedett 5,2%	4,00 €
Kwaremont 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 €
St. Bernardus Triple 8%	5,00 €
Orval 6,2%	6,00 €

**OFFRE DEJEUNER 34,00 € (par table et pas de changement)**  
**(uniquement le midi et sauf le Dimanche et jours fériés)**

Carpaccio de biche, crème de céleri rave, champignon mariné & vieux cheddar

Filets soles « dugléré », pomme de terre Anna

Omelette Sibérienne **OU** Café ou thé

**Menu 40,00 € (par table et pas de changement)**  
**(pasde menu entre 14h et 18h30)**

Carpaccio de biche, crème de céleri rave, champignon mariné & vieux cheddar

Filets soles « dugléré », pomme de terre Anna

Omelette Sibérienne

Café **OU** thé

## ENTREES

Soupe du jour	6,00 €
Croquettes de fromage (1 ou 2 pièces) 	8,00 €/15,00 €
Croquettes de crevette (1 ou 2 pièces)	10,00 €/19,00 €
Duo Croquettes	17,50 €
Pâté de gibier, toast au raisin, compote d'oignon & figue	16,00 €
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, pignons de pins et balsamique	16,50 €
Carpaccio de biche, crème de céleri rave, champignon mariné & vieux cheddar	19,00 €
Pomme Ostendaise, crevettes, mousseline	20,00 €
Saumon fumé classique, oignon, persil & toast	18,00 €
Purée au lait battue, œuf poché & crevettes grises	17,50 €

## POUR LES ENFANTS

Croquette de fromage	8,00 €
Croquette de crevette	10,00 €
Filet de poulet avec compote et frites	14,50 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	20,00 €
Filet de bœuf enfants et frites	23,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

Salade de chèvre chaud et lardons	24,00 €
Salade Maison ( <i>saumon fumé, scampi fumé &amp; crevettes</i> )	27,00 €
Salade Camembert ( <i>Camembert chaud, figues &amp; thym fraîche</i> )	26,00 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	25,00 €
Vol au vent 'DELUXE' (ris de veau, crevettes et sauce mousseline)	32,00 €
Caille farcie au foie, morilles à la crème, chicon & ratte de Touquet	30,00 €
Râble de lièvre, choux de Bruxelles, pomme aux airelles & croquettes	38,00 €
Hamburger Café Rouge, cole slaw, bacon, cheddar & patates douces	22,00 €
Pasta pesto au butternut & noisettes grillées, brochette de scampi	23,00 €
Filets soles « dugléré », fondue de poireau, pomme de terre Anna	28,00 €
Truite aux amandes, salade & frites	29,00 €
Barbue au purée de lait battue, crevettes & beurre noisettes	30,00€
Américain maison, salade et frites	26,00 €
Filet de bœuf ( <i>Greenlea New Zealand</i> )	34,00 €
Rib-eye ( <i>Greenlea New Zealand</i> )	32,00 €
<b>SAUCES :</b> poivre, champignons, béarnaise	2,50 €
<b>SUPPLEMENTS :</b> mayonnaise ; ketchup ; cocktail sauce	1,00 €

## 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	6,00 €
½ Carafe	22,00 €
Bouteille	30,00 €

## VINS ROSE



**PROVENCE :** *Côtes de Provence Kennel* 30,00 €

*Provence Ch. Du Rouet '1840'* 35,00 €



**PUGLIA :** *Susumaniello (Salento)* 30,00 €



## VINS BLANCS



### FRANCE

<b>GASCOGNE :</b>	<i>Le Noisette 'Domaine de Pajot (doux)</i>	30,00 €
<b>ELZAS :</b>	<i>Gentil Hugel</i>	35,00 €
<b>BORDEAUX :</b>	<i>Elise 'Le Blanc du Château Le Pey'</i>	49,00 €
<b>LOIRE :</b>	<i>Pouilly Fumé , Boisfleury</i>	45,00 €
	<b>37,50 cl</b>	30,00 €
<b>BOURGOGNE :</b>	<i>Chablis Pommier</i>	56,00 €
	<b>37,50 cl</b>	28,00 €
	<i>Petit Chablis 'Albert Pic'</i>	55,00 €
	<i>Puilly-Fuissé Domaine Thibert</i>	64,00 €
	<i>Saint – Véran Domaine Leonardi</i>	46,50 €



### ITALIË

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

## VINS ROUGES



### FRANCE

<b>FRONSAC :</b>	<i>Château Moulin Haut Villars</i>	30,00 €
<b>BORDEAUX :</b>	<i>Château Pascaud Réserve Supérieur</i>	35,50 €
<b>BOURGOGNE :</b>	<i>Pinot Noir Réserve</i>	38,00 €
<b>COTES DU RHONE :</b>	<i>Haut de Brun</i>	30,00 €
	<i>Rasteau Les Valats</i>	35,50 €
<b>LALANDE-DE-POMEROL :</b>	<i>Château de la Commanderie</i>	51,00 €
	<b>37,50 cl</b>	28,50 €
<b>ST. EMILION GRAND CRU :</b>	<i>Château Croque Michotte</i>	74,00 €
	<b>37,50 cl</b>	40,00 €
<b>LOIRE :</b>	<i>Sancerre Rouge Crochet (peut se boire frais)</i>	40,50 €



### ITALIË

<b>PIEMONTE :</b>	<i>Barbera d'Alba</i>	34,50 €
<b>TOSCANE :</b>	<i>Poggio Badiola Mazzei</i>	36,50 €
	<i>Torrione Petrolo</i>	89,00 €
<b>PUGLIA :</b>	<i>San Marzano, Sessantanni di Maduria</i>	65,00 €

## 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>	3,00 €
Lungo / Café : <i>café à la flamande, allongé</i>	3,00 €
Décaféiné	3,20 €
Cappuccino ( <i>chantilly ou mousse de lait</i> )	4,00 €
Doppio : <i>double espresso</i>	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato à sirop de caramel	5,00 €
Cécémel chaud	4,00 €
Cécémel chaud avec chantilly	4,50 €
Chocolat chaud " <b>Callebaut</b> " ( <i>Noir / Lait</i> )	5,00 €
Glühwein (hiver seulement)	7,50 €

### **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 €
Espresso Martini	14,00 €

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

# CARTE DES THÉS (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.*

## 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.*

**Camomille** 3,50 €

*Facilite la digestion. La camomille calme les troubles de l'estomac*

**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*

**Shiny White** 4,00 €

*Gout de pêche fruité et crémeux*

## DESSERTS (commande jusqu'à 22h)

Tartelette au citron meringuée	10,00 €
Crème brûlée à la vanille	10,00 €
Gratin de fruit au crumble	10,00 €
Tarte Tatin	10,00 €
Moelleux au chocolat, crème à la vanille	10,00 €
Omelette Sibérienne	10,00 €
Crumble aux pommes, crème anglaise et glace spéculoos	10,00 €

## CRÈMES GLACÉES (MAISON)

Coupe vanille	9,00 €
Coupe chocolat	9,00 €
Coupe spéculoos	9,00 €
Dame Blanche ( <i>sauce chocolat chaud</i> )	10,00 €
Dame Noire ( <i>sauce chocolat chaud</i> )	10,00 €
Coupe brésilienne	10,00 €
Glace avec avocat	10,00 €
Coupe fruits frais	11,00 €
Coupe fraises ( <i>en saison</i> )	12,00 €

## POUR LES PLUS PETITS

Glace enfant ( <i>2 boules - 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 €

## 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	7,00 €
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 ( <i>en saison</i> )	11,00 €
Liqueur avocat	8,00 €
Liqueur avocat et glace	9,00 €
Crêpe enfant	4,00 €

## SMOOTHIES

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

## DIGESTIFS

<b>WHISKY</b>	William Lawson / J&B	8,00 €
	Glenfiddich / Chivas Regal / Jack Daniel's	9,00 €
<b>Jenever</b>	Oude en jonge jenever	5,00 €
<b>Cognac</b>	Cognac Rémy Martin v.s.o.p.	9,00 €
<b>Calvados</b>	Boulard	9,00 €
<b>Likeuren</b>	Limoncello ( <i>Schweppes Tonic</i> )	6,00 €
	Baileys	8,00 €
	Amaretto Di Saronne	8,00 €
	Grand Marnier	8,00 €
	Cointreau	8,00 €
	Sambucca	8,00 €
<b>Eau de Vie</b>	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 21u30, dimanche jusqu'à 21u00 heures*

*\*\* Veuillez respecter nos horaires.  
Respecter les horaires de travail du personnel nous **fermons à 23h00.***

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

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