

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
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.*



APERITIFS

Coupe / 75 cl Champagne		12,50 € / 65,00 €
Coupe / 75 cl Cava		9,00 € / 45,00 €
Aperitif "Maison" (<i>Champagne, liqueur de fraise des bois</i>)		13,00 €
Pisco sour		11,00 €
Picon (<i>Cointreau, Picon, grenadine, vin blanc</i>)		11,00 €
Martini (<i>blanc, rouge, Rosato</i>)		8,00 €
Martini Royal (+Cava)		10,00 €
Negroni		10,00 €
Sherry / Porto Offley (<i>blanc, rouge</i>) / Pineau des Charentes (<i>blanc, rouge</i>)		8,00 €
Porto Graham's 20 years old		10,00 €
Ricard		8,00 €
Kirr / Kirr Royal		8,00 € / 13,00 €
Aperol Spritz (<i>Aperol, Cava, soda</i>)		12,00 €
Amalfi Spritz (<i>Limoncello, Cava, soda</i>)		12,00 €
Campari + soft		12,00 €
Bacardi + soft		12,00 €
Bacardi Reserva + soft		13,50 €
Mary White Vodka (<i>Ginger Ale Fever Tree</i>)		12,00 €
Sangria avec fruit frais (<i>blanc, rouge</i>)		10,00 €
Gordon Gin	(<i>Schweppes Tonic</i>)	11,00 €
Bombay Gin	(<i>Schweppes Tonic</i>)	12,00 €
Hendrick'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 €
Pacific (<i>Ricard sans alcool</i>)		5,00 €
Funny bitter (<i>Campari sans alcool</i>) + soft		8,00 €
Seedlip (<i>Gin sans alcool</i>) + (<i>aromatic tonic</i>)		11,50 €
Gimber (<i>mocktail</i>)		10,00 €
Virgin Mojito, Virgin Mojiberry (<i>mocktail</i>)		10,00 €

AMUSES – BOUCHE

Loempia artisanal (<i>par pièce</i>)	2,50 €
Calamars frits, sauce tartare	12,50 €
Mix de légumes tempura, sauce tzatziki (<i>veggi</i>)	12,50 €
Assiette de tapas	15,00 €
Crevettes torpedo, sauce piquante (<i>10pc</i>)	15,00 €
Mix de croquettes, fromage et crevettes grises	15,00 €

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 €
Ice-Tea	3,00 €
Fanta	3,00 €
Schweppes Tonic	3,50 €
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 €

BIERES SANS ALCOOL :

Stella Artois (sans alcool)	3,50 €
Sportzot (sans alcool)	4,50 €
La Chouffe (sans alcool)	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 Sexy Blond 8%	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 €
Lefte Blond 6,6%	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 €
St. Bernardus Triple 8%	5,00 €
Orval 6,2%	6,00 €

OFFRE DEJEUNER 38,00 € (par table et pas de changement)
(uniquement le midi et sauf le Dimanche et jours fériés)

Carpaccio de bœuf au fromage chèvre et noix

Surf & turf de poulet fermier & langoustine, brochette de légumes
et pomme de terre Hasselback

Tiramisu « classique » à l'Amaretto & boudoirs **OU** café ou thé

Menu 45,00 € (par table et pas de changement)
(pas de menu entre 14h et 18h30)


Carpaccio de bœuf au fromage chèvre et noix

Surf & turf de poulet fermier & langoustine, brochette de légumes
et pomme de terre Hasselback

Tiramisu « classique » à l'Amaretto & boudoirs

Café **OU** thé

ENTREES

Soupe du jour	8,00 €
Croquettes de fromage (1 ou 2 pièces) 	9,00 €/17,00 €
Croquettes de crevette (1 ou 2 pièces)	11,00 €/21,00 €
Duo Croquettes	20,00 €
Carpaccio de bœuf, fromage de chèvre & noix, dressing au balsamique	18,00 €
Cuisses de grenouilles au beurre d'ail et herbes fraîches	18,00 €
Cuisses de grenouilles au Ricard, champignons de Paris et lardons	20,00 €
Pomme de terre « Ostendaise » <i>(pomme de terre avec des crevettes grises et sauce mousseline)</i>	21,00 €

POUR LES ENFANTS

Croquette de fromage	9,00 €
Croquette de crevette	11,00 €
Filet de poulet avec compote et frites	17,50 €
Boulettes de viande à la sauce tomate	17,00 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	21,00 €
Filet de bœuf enfants et frites <i>(supl. saus + 3,00 €)</i>	26,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Salade de chèvre chaud (<i>lardons et pomme</i>)	26,00 €
Salade Maison (<i>saumon fumé, scampi fumé & crevettes</i>)	27,00 €
Salade Paysanne (<i>Poulet poêlé, lardons, champignons, haricots verts & pommes de terre</i>)	26,00 €
Salade Camembert (<i>au figue fraîche, chicon & noix</i>)	28,00 €
Rouleau au jambon & chicon, pommes duchesses	21,00 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	27,00 €
Scampis au curry, timbale de riz et légumes croustillants	28,50 €
Truite au beurre d'amande, salade et frites	28,00 €
Cassoulet de poisson, sauce crustacés, fondue de poireau & pommes duchesse	30,00 €
Morue de l'atlantique poché, pistils de babeurre, crevettes grises et beurre noisette	32,00 €
Ragoût d'agneau, gratin de pommes de terre, brochette de légumes d'hiver et romarin	34,00 €
Caille farcie au foie de canard, champignons des bois, écrasé de pomme de terre, crème de butternut & choux de Bruxelles	35,00 €
Américain maison, salade et frites	27,00 €
Filet de bœuf (<i>Greenlea Nouvelle-Zélande</i>)	35,00 €
Rib-eye (<i>Greenlea Nouvelle-Zélande</i>)	34,00 €
SAUCES : poivre, champignons, béarnaise	3,00 €
SUPPLÉMENTS : mayonnaise / ketchup / cocktail sauce	1,50 €
Frites / croquettes / riz	3,00 €

Pour garantir un service fluide, nous vous demandons de choisir au maximum 4 plats différents par soirée.

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	7,00 €
½ Carafe	24,00 €
Bouteille	35,00 €

VINS ROSE



PROVENCE : *Côtes de Provence Kennel* 35,00 €

Provence Ch. Du Rouet '1840' 38,00 €



GUERRIERI : *Rosa dei Venti Marche IGT Sangiovese* 38,00 €

VINS BLANCS



FRANCE

GASCOGNE : *Le Noisette 'Domaine de Pajot (doux)* 35,00 €

ELZAS : *Gentil Hugel* 42,00 €

LOIRE : *Pouilly Fumé, Boisfleury* 59,00 €

37,50 cl 39,00 €

BOURGOGNE : *Chablis Pommier* 66,00 €

37,50 cl 44,00 €

Saint – Véran Domaine Leonardi 53,00 €



ITALIE

SICILE : *Gurgo Grillo Monte Major* 35,00 €

ABRUZZO : *Orsetto Oro, IGT Terre de Chieti* 38,00 €

TRENTINO : *Pinot Grigio Cembra DOC* 38,00 €

PUGLIA : *Cantina di Gioia Zaffiro – Fiano IGP* 42,00 €



ALLEMAGNE

HEINHESSEN : *Weingut Geil – Pinot Blanc* 38,00 €



L'AUTRICHE

WACHAU : *Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten* 72,00 €

VINS ROUGES



FRONSAC :	<i>Château Moulin Haut Villars</i>	38,00 €
BORDEAUX :	<i>Château Pascaud Réserve Supérieur</i>	40,00 €
BOURGOGNE :	<i>Pinot Noir Réserve</i>	45,00 €
COTES DU RHONE :	<i>Haut de Brun</i>	38,00 €
	<i>Rasteau Les Valats</i>	42,50 €
LALANDE-DE-POMEROL :	<i>Château de la Commanderie</i>	56,00 €
	37,50 cl	37,00 €
ST. EMILION GRAND CRU :	<i>Château Croque Michotte</i>	76,00 €
	37,50 cl	40,90 €
LOIRE :	<i>Sancerre Rouge Crochet (peut se boire frais)</i>	58,00 €



SICILIE :	<i>Baglio di Pianeto – Nero d’Avola DOC</i>	38,00 €
PIEMONTE :	<i>Barbera d’Alba</i>	38,00 €
	<i>Castello di Razzano – Barbera d’Asti DOCG</i>	39,00 €
TOSCANE :	<i>Poggio Badiola Mazzei</i>	45,50 €
PUGLIA :	<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>	3,50 €
Lungo / Café : <i>café à la flamande, allongé</i>	3,50 €
Décaféiné	3,70 €
Cappuccino (<i>chantilly ou mousse de lait</i>)	4,50 €
Doppio : <i>double espresso</i>	4,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Latte Macchiato à sirop de caramel	5,50 €
Cécémel chaud	4,50 €
Cécémel chaud avec chantilly	5,00 €
Glühwein (<i>seulement en hiver</i>)	8,00 €
Aperol chaud (<i>seulement en hiver</i>)	8,00 €

SPECIALITES DE CAFE

Irish coffee (<i>Whisky</i>)	11,00 €
French coffee (<i>Cognac</i>)	11,00 €
Italian coffee (<i>Amaretto</i>)	11,00 €
Paris coffee (<i>Grand Marnier</i>)	11,00 €
Baileys coffee (<i>Baileys</i>)	11,00 €

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

CARTE DES THÉS (Thés frais et infusions)

THÉS NOIRS CLASSIQUES (VIVA SARA)

Darjeeling FTGFOP 4,00 €

Un thé de l'Himalaya frais et fleuri avec une tasse clair et une saveur légère.

THÉS VERTS (VIVA SARA)

Japan Bancha 4,00 €

Thé japonais en feuilles longues et pressées, teneur en caféine basse

THÉS AROMATISÉS (VIVA SARA)

Thé citron 4,00 €

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

Thé au jasmin 4,00 €

Thé vert chinois de la province du Fujian parfumé naturellement grâce à l'ajout de fleurs de jasmin fraîches.

Earl Grey Blue Flower 4,00 €

Thé noir classique, fort, enrichi de bergamote et fleur de blé bleue

INFUSIONS D'HERBES (VIVA SARA)

Menthe 4,00 €

Les feuilles de menthe poivrée donnent une boisson énergétique et rafraîchissante.

Camomille 4,00 €

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

Eglantier 4,00 €

Le fruit du rosier sauvage: riche en vitamine C, recommandé contre les états grippaux et la fatigue

Gingembre 4,00 €

Un piquant doux et agréable avec une légère touche de citron

INFUSIONS DE FRUITS (VIVA SARA)

Oma's Garden 4,00 €

Une variété de fruits et de baies, comme on les retrouvent dans le jardin de grand-mère

Mademoiselle 4,50 €

Le sentiment de printemps. Une mixe de fleurs claires et colorées, fruits et l'arome de fraises

DESSERTS (commande jusqu'à 22h)

Mousse au chocolat	10,00 €
Crème brûlée à la vanille	10,00 €
Pâtisserie d'ananas caramélisé avec glace à la vanille	10,00 €
Tarte Tatin avec glace à la vanille	10,00 €
Moelleux au chocolat avec glace à la vanille	10,00 €
Crumble de rhubarbe	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>)	9,00 €

CRÊPES FRAÎCHES (de 15h00 jusqu'à 18h)

Beurre et sucre	6,00 €
Confiture / Crème chantilly	7,00 €
Sauce chocolat chaud	7,00 €
Glace	7,00 €
Nutella	8,00 €
Glace et sauce chocolat chaud	8,00 €
Fruits frais	10,00 €
Fruits frais et glace	11,00 €
Fraises (<i>en saison</i>)	11,00 €
Fraises et glace (<i>en saison</i>)	12,00 €
Liqueur avocat	9,00 €
Liqueur avocat et glace	10,50 €
Crêpe enfant	4,00 €

SMOOTHIES

Berry Passion / Strawberry split / Mango Paradise	10,00 €
---	---------

DIGESTIFS

WHISKY	William Lawson / J&B	8,00 €
	Glenfiddich / Chivas Regal / Jack Daniel's	9,00 €
Jenever	Oude en jonge jenever	6,00 €
Cognac	Cognac Rémy Martin v.s.o.p.	9,00 €
Calvados	Boulard	9,00 €
Likeuren	Limoncello (<i>Schweppes Tonic</i>)	7,00 €
	Baileys	9,00 €
	Amaretto Di Saronne	9,00 €
	Grand Marnier	9,00 €
	Cointreau	9,00 €
	Sambucca	9,00 €
Eau de Vie	Poire Williams	9,00 €

*** 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***