

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 | | 13,00 € / 65,00 € |
| Coupe / 75 cl Cava | | 9,00 € / 45,00 € |
| Aperitif "Maison" (<i>Champagne, liqueur de fraise des bois</i>) | | 13,00 € |
| Pisco sour yusibi (<i>Courtrai</i>) | | 11,00 € |
| Picon (<i>Cointreau, Picon, grenadine, vin blanc</i>) | | 11,00 € |
| Martinti (<i>blanc, rouge, Rosato</i>) | | 8,00 € |
| Martini Royal(+Cava) | | 10,00 € |
| Negroni | | 12,00 € |
| 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 € |
| Yuzu gin by Boury | (<i>Indian Tonic</i>)  | 15,00 € |
| | | |
| SANS ALCOOL : | | |
| Martini Floreale (<i>wit of rood</i>) + Schweppes Tonic | | 8,00 € |
| 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 € |
| 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 € |

| | |
|---------------------------------|--------|
| La Chouffe (Blonde) 8% | 4,50 € |
| Leffe 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)

Vitello Tonnato

Cochon de lait mariné & vernis, asperges vertes,
Purée aux herbes, sauce moutarde-hoisin

Tiramisu **OU** café ou thé

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

Vitello Tonnato

Cochon de lait mariné & vernis, asperges vertes,
Purée aux herbes, sauce moutarde-hoisin

Tiramisu

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 € |
| Asperges à la Flamande | 19,00 € / HG 28,50 € |
| Asperges au saumon fumé, œuf poché & sauce mousseline | 22,00 € / HG 33,00 € |

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 fiqué fraîche, chicon & noix</i>) | 28,00 € |
| Pain de viande, sauce échalote, gratin de salsifis et croquettes | 24,00 € |
| Vol au vent 'CLASSIQUE' | 27,00 € |
| Gratin de scampi & coquilles aux pleurotes, portobello et l'ail (riz ou frites) | 29,00 € |
| Turbot au four aux asperges de Malines, coques, ciboule, purée au ciboulette, sauce mousseline | 40,00 € |
| Cassoulet de poisson, sauce crustacés, fondue de poireau & pommes duchesse | 30,00 € |
| Penne au ragoût de champignons sauvages, sauce aux truffes & Parmesan + supplément foie gras poêlé | 26,00 € 8,00 € |
| Rib-eye de veau « Blackwell » avec salade d'endives & pommes de terre nouvelles au cresson | 33,00 € |
| 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 € |
| SUPPLEMENTS : 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 : | <i>Le Noisette 'Domaine de Pajot (doux)</i> | 35,00 € |
| ELZAS : | <i>Gentil Hugel</i> | 42,00 € |
| LOIRE : | <i>Pouilly Fumé, Boisfleury</i> | 59,00 € |
| | 37,50 cl | 39,00 € |
| BOURGOGNE : | <i>Chablis Pommier</i> | 66,00 € |
| | 37,50 cl | 44,00 € |
| | <i>Saint – Véran Domaine Leonardi</i> | 53,00 € |



ITALIE

| | | |
|-------------------|---|---------|
| SICILE : | <i>Gurgo Grillo Monte Major</i> | 35,00 € |
| ABRUZZO : | <i>Orsetto Oro, IGT Terre de Chieti</i> | 38,00 € |
| TRENTINO : | <i>Pinot Grigio Cembra DOC</i> | 38,00 € |
| PUGLIA : | <i>Cantina di Gioia Zaffiro – Fiano IGP</i> | 42,00 € |



ALLEMAGNE

| | | |
|---------------------|-----------------------------------|---------|
| HEINHESSEN : | <i>Weingut Geil – Pinot Blanc</i> | 38,00 € |
|---------------------|-----------------------------------|---------|



L'AUTRICHE

| | | |
|-----------------|--|---------|
| WACHAU : | <i>Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten</i> | 72,00 € |
|-----------------|--|---------|

VINS ROUGES



FRANCE

| | | |
|--------------------------------|---|---------|
| 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 | 40900 € |
| LOIRE : | <i>Sancerre Rouge Crochet (peut se boire frais)</i> | 58,00 € |



| | | |
|-------------------|--|---------|
| SICILIÈ : | <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.

| | |
|--|--------|
| Expresso : <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 expresso</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***