

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.*



APERITIEVEN

| | |
|---|-------------------|
| Glas / fles 75 cl Champagne | 13,00 € / 65,00 € |
| Glas / fles 75 cl Cava | 9,00 € / 45,00 € |
| Aperitief "Maison" (<i>Champagne, bosaardbeienlikeur</i>) | 13,00 € |
| Pisco sour Yusibi (<i>Kortrijk</i>) | 11,00 € |
| Picon (<i>Cointreau, picon, grenadine, witte wijn</i>) | 11,00 € |
| Martini (<i>wit, rood, rosato</i>) | 8,00 € |
| Martini Royal (+Cava) | 10,00 € |
| Negroni | 12,00 € |
| Sherry / Porto (<i>wit, rood</i>) / Pineau des Charentes (<i>wit, rood</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 met vers fruit (<i>wit, rood</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 € |

ALCOHOL VRIJ :

| | |
|---|---------|
| Martini Floreale (<i>wit of rood</i>) + Schweppes Tonic | 8,00 € |
| Pacific (<i>alcoholvrije Ricard</i>) | 5,00 € |
| Funny bitter (<i>alcoholvrije Campari</i>) + soft | 8,00 € |
| Seedlip (<i>alcoholvrije gin</i>) | 11,50 € |
| Gimber (<i>mocktail</i>) | 10,00 € |
| Virgin Mojito, Virgin Mojiberry (<i>mocktail</i>) | 10,00 € |

APERITIEFHAPJES

| | |
|--|---------|
| Ambachtelijke mini loempia (<i>per stuk</i>) | 2,50 € |
| Calamares met verse tartaarsaus | 12,50 € |
| Tempura groentenmix met tzatziki (<i>veggie</i>) | 12,50 € |
| Tapas bordje | 15,00 € |
| Torpedo garnalen met spicy dipsaus (<i>10st</i>) | 15,00 € |
| Mix van garnaal- en kaaskroketjes | 15,00 € |

KOUDE DRANKEN

| | |
|---|--------|
| Water (<i>Eaumeqa</i>) reine / bruis | 3,00 € |
| ½ L (<i>Eaumeqa</i>) reine / bruis | 5,50 € |
| 75 cl (<i>Eaumeqa</i>) reine / bruis | 7,50 € |
| Coca-Cola / zero | 3,00 € |
| Fanta | 3,00 € |
| Ice-Tea (<i>Eaumeqa</i>) | 3,00 € |
| Schweppes Tonic | 3,50 € |
| Tönissteiner sinaas / citroen | 3,50 € |
| Appeltiser | 3,50 € |
| Looza sinaas / appel | 3,50 € |
| Cécémel | 3,50 € |
| Sinaas vers / citroen vers (<i>kannetje</i>) | 5,00 € |
| Lemon Squash (<i>vers sinaas- en citroensap, grenadine</i>) | 6,00 € |

BIEREN

BIEREN OP VAT :

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

NIET ALCOHOLISCHE BIEREN :

| | |
|---------------------------|--------|
| Stella N.A. (alcoholvrij) | 3,50 € |
| Sportzot (alcoholvrij) | 4,50 € |
| La Chouffe (alcoholvrij) | 4,50 € |

REGIONALE BIEREN :

| | |
|---------------------------------------|--------|
| 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 € |

BIEREN OP FLES:

| | |
|---------------------------------|--------|
| Hoegaarden 4,9% | 3,50 € |
| Rodenbach 5,2% | 3,50 € |
| Kriek Lindemans 3,5% | 4,00 € |
| Vedett 5,2% | 4,00 € |
| La Chouffe (blond) 8% | 4,50 € |
| Lefte Blond 6,6% | 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 € |
| St. Bernardus Tripel 8% | 5,00 € |
| Orval 6,2% | 6,00 € |

Lunchdeal 38,00 € (**per tafel & geen veranderingen mogelijk**)

(enkel 's middags tot 14u en niet op zondag en feestdagen)

Vitello Tonnato

Gepekeld & gelakt speenvarken, groene asperges, kruidenpuree, mosterd-hoisinsaus

Tiramisu Of Koffie

Menu 45,00 € (**per tafel & geen veranderingen mogelijk**)

(niet beschikbaar tussen 14u en 18u30)

Vitello Tonnato

Gepekeld & gelakt speenvarken, groene asperges, kruidenpuree, mosterd-hoisinsaus

Tiramisu

Koffie Of thee

VOORGERECHTEN

| | |
|---|----------------------|
| Dagsoep | 8,00 € |
| Kaaskroketten 1 of 2 stuks | 9,00 €/17,00 € |
| Garnaalkroketten 1 of 2 stuks | 11,00 €/21,00 € |
| Duo kroketten | 20,00 € |
| Rundscarpaccio met crumble van geitenkaas & walnoot, balsamico dressing | 18,00 € |
| Kikkerbillen in lookboter met verse tuinkruiden | 18,00 € |
| Kikkerbillen met Ricard, champignon en spek | 20,00 € |
| Asperges op z'n Vlaams | 19,00 € / HG 28,50 € |
| Asperges met gerookte zalm, gepocheerd hoeve-ei & mousselinesaus | 22,00 € / HG 33,00 € |

VOOR DE KLEINTJES

| | |
|---|---------|
| Kaaskroket (1 stuk) | 9,00 € |
| Garnaalkroket (1 stuk) | 11,00 € |
| Kipfilet met appelmoes | 17,50 € |
| Balletjes in tomatensaus | 17,50 € |
| Vol au vent 'KLASSIEK' | 21,00 € |
| Ossenhaas met frietjes <i>(met saus + 3,00 €)</i> | 26,00 € |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|-------------------|
| Salade Geitenkaas (<i>spekjes en stukjes appel</i>) | 26,00 € |
| Salade Maison (<i>Gerookte zalm, licht gerookte scampi & garnalen</i>) | 27,00 € |
| Salade Paysanne (<i>Gebakken kip, champignons, boontjes & aardappel</i>) | 26,00 € |
| Salade Camembert (<i>vijg, witloof & walnoot</i>) | 28,00 € |
| Gehaktbrood met sjalottensaus, gratin van schorseneren en kroketten | 24,00 € |
| Vol au vent 'KLASSIEK' | 27,00 € |
| Gratin van scampi & coquilles met oesterzwam, portobello en look (rijst of frietjes) | 29,00 € |
| Gebakken tarbot met Mechelse asperges, kokkels, lente-ui, bieslookpurée, mousseline | 40,00 € |
| Vispannetje met schaaldierenjus, fondue van prei & duchesse aardappelen | 30,00 € |
| Penne met ragout van boschampignons, truffelsaus & Parmezaan + supplement gebakken ganzenlever | 26,00 € 8,00 € |
| Kalfsrib-eye "Blackwell" met witloofsalade & krielaardappelen met tuinkers | 33,00 € |
| Américain maison met salade en frieten | 27,00 € |
| Ossenhaas (<i>Greenlea Nieuw-Zeeland</i>) | 36,00 € |
| Rib-eye (<i>Greenlea Nieuw-Zeeland</i>) | 35,00 € |
| SAUZEN: peperroom, champignonroom, béarnaise | 3,00 € |
| SUPPLEMENTEN: mayonaise / ketchup / cocktail | 1,50 € |
| Frietjes / kroketten / rijst | 3,00 € |

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om maximaal 4 verschillende gerechten per gezelschap te kiezen.

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 | 7,00 € |
| ½ Karaf | 24,00 € |
| Fles | 35,00 € |

ROSE WIJNEN



Frankrijk

| | | |
|-------------------|-------------------------------------|---------|
| PROVENCE : | <i>Côtes de Provence Kennel</i> | 35,00 € |
| | <i>Provence Ch. Du Rouet '1840'</i> | 38,00 € |



Italië

| | | |
|--------------------|---|---------|
| GUERRIERI : | <i>Rosa dei Venti Marche IGT Sangiovese</i> | 38,00 € |
|--------------------|---|---------|

WITTE WIJNEN



Frankrijk

| | | |
|--------------------|---|---------|
| GASCOGNE : | <i>Le Noisette 'Domaine de Pajot (zoete witte wijn)</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 € |



Italië

| | | |
|-------------------|---|---------|
| SICILIË : | <i>Gurgo Grillo Monte Major IGT</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 € |



Duitsland

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



Oostenrijk

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

RODE WIJNEN

Frankrijk

| | | |
|--------------------------------|---|---------|
| 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 € |
| CÔTES DU RHÔNE : | <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 | 49,00 € |
| LOIRE : | <i>Sancerre Rouge Crochet (kan gekoeld)</i> | 58,00 € |

ITALIË

| | | |
|-------------------|--|---------|
| SICILIË : | <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 € |

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 | 3,50 € |
| Lungo / Koffie : Een koffie op z'n Vlaams, espresso waar iets meer water door werd geperst. | 3,50 € |
| Cafeïnevrij | 3,70 € |
| Doppio : Dubbele espresso in een tas | 4,50 € |
| Cappuccino (slagroom of melkschuim) | 4,50 € |
| Latte Macchiato | 5,00 € |
| Latte Macchiato met caramelsiroop | 5,50 € |
| Warme cécémel | 4,50 € |
| Warme cécémel met slagroom | 5,00 € |
| Glühwein (<i>enkel in de winter</i>) | 8,00 € |
| Aperol Warm (<i>enkel in de winter</i>) | 8,00 € |

KOFFIE SPECIALITEITEN

| | |
|---------------------------------------|---------|
| 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 € |

THEEKAART (verse losse thee)

Klassieke zwarte thee (Viva SARA)

Darjeeling TGFOP 4,00 €
Fijne, krachtige thee van de helling van de Himalaya, heerlijk na de maaltijd of in de vroege namiddag.

Groene thee (Viva SARA)

Japan Bancha 4,00 €
Typisch groot blad met een fijn scherp aroma, met een laag cafeïnegehalte.

Aroma thee (Viva SARA)

Citroenthee 4,00 €
Gearomatiseerde zwarte Ceylon/China thee, met stukjes citroenschil en natuurlijk citroen aroma.

China jasminehee 4,00 €
Exotische groene thee met breed blad uit china, gearomatiseerd met jasmijnbloemen.

Earl Grey Blue Flower 4,00 €
Klassieke zwarte thee met stevige body, aangevuld met bergamot en blauwe korenbloesem.

Kruideninfusie (Viva SARA)

Munt 4,00 €
Bevordert spijsvertering, bestrijdt slapeloosheid en zenuwachtigheid.

Kamille 4,00 €
Bevordert spijsvertering, werkt kalmerend op maag- en darmstoornissen, bestrijdt hoofdpijn en koorts.

Rozenbottel 4,00 €
De vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C, aanbevolen bij griep en vermoeidheid.

Gember 4,00 €
Zoetige aangename kruidigheid met een lichte toets van citroen

Vruchteninfusie (Viva SARA)

Oma's Garden 4,00 €
Een kleurrijk mengsel van verschillende vruchten en bessen, zoals in grootmoeders tuin.

Mademoiselle 4,50 €
Heerlijk lentegevoel. Mix van heldere, kleurrijke bloemen en fruit samen

DESSERTS (bestellen tot 22u00)

| | |
|--|---------|
| Chocolademousse | 10,00 € |
| Crème brûlée vanille | 10,00 € |
| Gekarameliseerd ananasgebakje met vanille-ijs (+/- 10 min) | 10,00 € |
| Tarte tatin met vanille -ijs (+/- 15 min) | 10,00 € |
| Crumble van rabarber | 10,00 € |
| Moelleux van chocolade met vanille -ijs | 10,00 € |

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 € |
| Coupe vers fruit | 11,00 € |
| Coupe aardbeien (<i>seizoen</i>) | 12,00 € |

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>) | 9,00 € |

VERSE PANNENKOEKEN (van 15u00 tot 18u00)

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Boter en suiker | 6,00 € |
| Confituur / Slagroom | 7,00 € |
| Warme chocoladesaus | 7,00 € |
| Ijs | 7,00 € |
| Nutella | 8,00 € |
| Ijs en warme chocoladesaus | 8,00 € |
| Vers fruit | 10,00 € |
| Vers fruit en ijs | 11,00 € |
| Aardbeien (<i>seizoen</i>) | 11,00 € |
| Aardbeien en ijs (<i>seizoen</i>) | 12,00 € |
| Advocaat | 9,00 € |
| Advocaat en ijs | 10,50 € |
| Kinderpannenkoek | 4,00 € |

SMOOTHIES

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

DIGESTIEVEN

| | | |
|-------------------|--|--------|
| 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 | 7,00 € |
| | Baileys | 9,00 € |
| | Amaretto Di Saronne | 9,00 € |
| | Grand Marnier | 9,00 € |
| | Cointreau | 9,00 € |
| | Sambuca | 9,00 € |
| EAU DE VIE | | |
| | Poire Williams | 9,00 € |

** 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
Desserts tot 22u00

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

** 1 tafel, 1 rekening AUB

** Gelieve af te rekenen aan de kelners, niet aan de bar**

**Gelieve begrip te hebben dat de wachttijden bij grote drukte wat langer kunnen zijn.
**Aangezien wij enkel met verse producten werken,
Kan het zijn dat iets niet voorradig is.