

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>blanc, rouge</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 €
Crispy Chicken Croquettes	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 €
Tönissteiner 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)

*Jeune hareng, haricots verts, oignon rouge et pomme Granny Smith,
vinaigrette à la moutarde*

Onglet, sauce vin rouge, cresson et pommes pont neuf

*Café glacé **OU** café ou thé*

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

*Jeune hareng, haricots verts, oignon rouge et pomme Granny Smith,
vinaigrette à la moutarde*

Onglet, sauce vin rouge, cresson et pommes pont neuf

Café glacé


*Café **OU** thé*

MOULES

Nature	29,00 €
A L'ail	30,00 €
Au vin blanc	33,50 €
Au vert (<i>sauce vin blanc aux herbes du jardin - lavande de mer & salicornes</i>) (recommandé avec du pain)	36,00 €
Tom Kha Kai (recommandé avec du pain)	36,00 €

Vin suggéré pour accompagnement aux moules
Alsace "Gentil Hugel" 42,00 €

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 €
Huitres « Fines de Claires » (6 pièces)	18,50 €
Jeune hareng, haricots verts, oignon rouge et pomme Granny Smith, vinaigrette à la moutarde	15,00 €
Carpaccio de bœuf, fromage de chèvre & noix, dressing au balsamique	18,00 €
Burrata marinée à la truffe, parmesan et roquette	16,00 €
Moules Tom Kha Kai	19,00 €

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 €

PLATS PRINCIPAUX

Salade de chèvre chaud (<i>lardons et pomme</i>)	26,00 €
Salade César (<i>laitue romaine, œuf poché, croûtons et parmesan</i>)	26,00 €
Salade Maison (<i>saumon fumé, scampi fumé & crevettes</i>)	27,00 €
Tomate – crevettes avec frites	38,00 €
Carpaccio tomate et burrata / basilic	28,00 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	28,00 €
Vol au vent 'DE LUXE' ris de veau & crevettes	34,00 €
Scampi curry aux légumes croustillants (avec du riz au frites)	29,00 €
Solettes « Meunière » avec salade et frites	30,00 €
Aile de seigle à la méditerranéenne (<i>câpres, tomates séchées, olive, citron confit</i>)	32,00 €
Hamburger « Café Rouge » au cheddar, bacon, sauce hamburger & frites douces	26,00 €
Ragoût de bœuf avec salade de chicorée et frites	26,00 €
Américain maison, salade et frites	27,00 €
Filet de bœuf (<i>Greenlea Nouvelle-Zélande</i>)	36,00 €
Rib-eye (<i>Greenlea Nouvelle-Zélande</i>)	35,00 €
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 €
1/2 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	49,00 €
LOIRE :	<i>Sancerre Rouge Crochet (peut se boire frais)</i>	58,00 €



ITALIE

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.

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 (option : lait d'avoine + 0,80 €)	5,50 €
Latte Macchiato à sirop de caramel /vanille / speculoos	6,00 €
Iced Latte (option : lait d'avoine + 0,80 €)	5,50 €
Iced Latte avec : caramel / vanille / speculoos	6,00 €
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 THES (Thés frais et infusions)

THES NOIRS CLASSIQUES (VIVA SARA)

Darjeeling FTGFOP 4,00 €

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

THES VERTS (VIVA SARA)

Japan Bancha 4,00 €

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

THES AROMATISES (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 retrouve dans le jardin de grand-mère

Mademoiselle 4,50 €

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

DESSERTS (commande jusqu'à 22h)

Crème brûlée à la vanille	10,00 €
Pâtisserie d'ananas caramélisé avec glace à la vanille (+/- 10 min)	10,00 €
Tarte Tatin avec glace à la vanille (+/- 15 min)	10,00 €
Café glacé	10,00 €
Curd au fruit de la passion et meringue Italienne	10,00 €
Moelleux au chocolat avec glace à la vanille	10,00 €
Pâtisserie d'ananas caramélisé avec glace à la vanille	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***