

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 graag 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 €
Crispy chicken kroketjes	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 €
Tönisteiner 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)	4,00 €
Sportzot (alcoholvrij)	5,00 €
La Chouffe (alcoholvrij)	5,00 €
Kasteelbier Rouge (alcoholvrij)	5,00 €
Ypra(alcoholvrij)	5,00 €

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 €
Kasteelbier Rubus Framboise 7%	5,00 €
Duchesse de Bourgogne 6,20%	4,50 €
Duchesse Chocolate Cherry 6,8%	5,00 €

BIEREN OP FLES:

Hoegaarden 4,9%	4,00 €
Rodenbach 5,2%	4,00 €
Kriek Lindemans 3,5%	4,00 €
Vedett 5,2%	4,00 €
La Chouffe (blond) 8%	5,00 €
Westmalle Trappist Trippel 9,5%	5,00 €
Duvel 8,5%	5,00 €
Chimay Blauw 9%	5,00 €
Tripel Karmeliet 8,4%	5,00 €
St. Bernardus Tripel 8%	5,00 €
Straffe Hendrik tripel 9%	6,00 €
Straffe Hendrik Quadrupel 11%	6,00 €
Fourchette 7,5%	6,00 €
Orval 6,2%	6,00 €

Lunchdeal 38,00 € (per tafel & geen veranderingen mogelijk)
(enkel 's middags tot 14u en niet op zon- en feestdagen)

Ambachtelijke asperge-Superano kroket

Ravioli met pesto, op vel gebakken roodbaars, jus van zongedroogde tomaat

Mini coupe rood fruit **Of** Koffie

Menu 45,00 € (per tafel & geen veranderingen mogelijk)
(niet beschikbaar tussen 14u en 18u30)

Ambachtelijke asperge-Superano kroket

Ravioli met pesto, op vel gebakken roodbaars, jus van zongedroogde tomaat

Mini coupe rood fruit

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 €
Oesters "Fines de Claires" n°2 (6 stuks)	18,50 €
Carpaccio van rund, rucola, Parmezaan, pijnboompitten, balsamico dressing	18,00 €
Kikkerbillen in lookboter, Parijse champignons & tuinkruiden	18,00 €
Asperges op z'n Vlaams	19,00 € / HG 28,50 €
Asperges met gerookte zalm & 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 €

HOOFDGERECHTEN

Salade Geitenkaas (<i>spekjes en stukjes appel</i>)	26,00 €
Salade Camembert, vijgen compote, noten	28,00 €
Salade met gelakte verse zalm, soja, sesam, mango & koriander	28,00 €
Salade Maison (<i>Gerookte zalm, licht gerookte scampi & garnalen</i>)	29,00 €
Luikse balletjes, witloofsalade, Häselback aardappel	27,00 €
Vol au vent 'KLASSIEK'	28,00 €
Vol au vent " Royale" met kalfszwezeriken en asperges	36,00 €
Scampi met zachte looksaus, paksoi, Japanse broccoli & pasta met fijne groenten	29,00 €
Gegratineerde vispan (volgens marktaanbod), jonge spinazie, groene asperges, Duchesse aardappel & nantuasaus	32,00 €
Gegrilde gamba's (5) met kruidenboter, gebrande amandelen, kruidenslaatje & rijst	38,00 €
Asperges met parmezaanse kaas, Parmaham & mousseline met zwarte olijf	36,00 €
Gegratineerd orloffgebraad, fine champagnesaus, champignons, tuinkers & kroketten	29,00 €
Américain maison met salade en frietjes	28,00 €
Ossenhaas (<i>Greenlea Nieuw-Zeeland</i>)	37,00 €
Rib-eye (<i>Greenlea Nieuw-Zeeland</i>)	36,00 €
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>Nuiton Beaunoy Côte D'Or Blanc (Chardonnay)</i>	48,00 €



Italië

	<i>Saint – Véran Domaine Leonardi</i>	53,00 €
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 €



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) (optie: havermelk + €0,80)	4,50 €
Latte Macchiato (optie: havermelk + €0,80)	5,50 €
Latte Macchiato met : caramel / vanille / speculoos / chai	6,00 €
Iced Latte (optie: havermelk + €0,80)	5,50 €
Iced Latte met : caramel / vanille / speculoos / chai	6,00 €
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 (gedroogde muntblaadjes) 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)

Crème brûlée vanille	10,00 €
Gekarameliseerd ananasgebakje met vanille -ijs (+/- 10 min)	10,00 €
Tarte tatin met vanille -ijs (+/- 15 min)	10,00 €
Café glacé	10,00 €
Appelstrudel met huisgemaakt vanille ijs	10,00 €
Moelleux van chocolade met vanille -ijs	10,00 €

HUISGEMAAKTE IJSCREME

Coupe vanille	10,00 €
Coupe chocolade	11,00 €
Coupe spéculoos	11,00 €
Dame Blanche	11,00 €
Dame Noire	11,00 €
Coupe brésilienne	11,00 €
Coupe advocaat	11,00 €
Coupe vers fruit	12,00 €
Coupe aardbeien (<i>seizoen</i>)	13,00 €
Slagroom	0,50 €

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 €

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 graag 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.