

Bistro Tea-room



Sint Maartenskerkhof 6 A  
8500 Kortrijk  
056/25.86.03  
[www.caferouge.be](http://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	14,00 € / 69,00 €
Coupe / 75 cl Fleur de Lys Blanc de Blancs Broeltorens	9,00 € / 45,00 €
Aperitif "Maison" ( <i>Champagne, liqueur de fraise des bois</i> )	14,00 €
Pisco sour yusibi ( <i>Courtrai</i> )	12,00 €
Picon ( <i>Cointreau, Picon, grenadine, vin blanc</i> )	12,00 €
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 € / 14,00 €
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 :

Pacific ( <i>Ricard sans alcool</i> )	5,00 €
Spritz sans alcool	10,00 €
Funny bitter ( <i>Campari sans alcool</i> ) + soft	10,00 €
Martini Floreale ( <i>blanc, rouge</i> ) + Schweppes Tonic	10,00 €
Seedlip ( <i>Gin sans alcool</i> ) + ( <i>aromatic tonic</i> )	12,00 €
Gimber ( <i>mocktail</i> )	10,00 €
Virgin Mojito ( <i>mocktail</i> )	10,00 €
Virgin Mojiberry ( <i>mocktail</i> )	10,00 €

## AMUSES – BOUCHE

Loempia artisanal ( <i>par pièce</i> )	3,00 €
Calamars frits, sauce tartare	15,00 €
Mix de légumes tempura, sauce tzatziki ( <i>veggi</i> )	15,00 €
Assiette de tapas	18,00 €
Crevettes torpedo, sauce piquante ( <i>10pc</i> )	18,00 €
Mix de croquettes, fromage et crevettes grises	18,00 €
Crispy Chicken Croquettes	18,00 €

## BOISSONS FROIDES

Eau ( <i>Eaumeqa</i> ) pétillante / naturelle	3,50 €
½ L ( <i>Eaumeqa</i> ) pétillante / naturelle	6,00 €
75 cl ( <i>Eaumeqa</i> ) pétillante / naturelle	8,00 €
Coca-Cola / zero	3,50 €
Ice-Tea	3,50 €
Fanta	3,50 €
Schweppes Tonic	4,00 €
Tönissteiner orange / citron	4,00 €
Appeltiser	4,00 €
Looza orange / pomme	4,00 €
Cécémel	4,00 €
Orange nature / Citron nature	6,00 €
Lemon squash	6,50 €

# BIERES

## BIERES A LA PRESSION :

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

## BIERES SANS ALCOOL :

Stella (sans alcool)	4,50 €
Sportzot (sans alcool)	5,50 €
La Chouffe (sans alcool)	5,50 €
Kasteelbier Rouge (sans alcool)	5,50 €
Kasteelbier Tropical (sans alcool)	5,50 €
Kasteelbier Donker (sans alcool)	5,50 €
Ypra (sans alcool)	5,50 €

## BIERES EN BOUTEILLE :

Hoegaarden 4,9%	4,50 €
Rodenbach 5,2%	4,50 €
Kriek Lindemans 3,5%	5,50 €
Omer 8,0%	5,50 €
Ypra blond 6%	5,50 €
Ypra Trippel 10%	5,50 €
Triple LeFort 8,8%	5,50 €
Martha Trippel 8%	5,50 €
Martha Brown (strong dark) 12%	5,50 €
Martha Red red 8%	5,50 €
Kasteelbier Rouge 7%	5,50 €
Kasteelbier Tropical 7%	5,50 €
La Chouffe (blonde) 8%	5,50 €
Westmalle Trappist Trippel 7%	5,50 €
Duvel 8,5%	6,00 €
Chimay Blue 9%	6,00 €
Triple Karmeliet 8,4%	6,00 €
St. Bernardus Triple 8%	6,00 €
Halsberg 8,5%	6,00 €
Fourchette 7,5%	7,00 €
Orval 6,2%	7,00 €

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

Hareng doux hollandais avec haricots, oignon rouge et pomme Granny Smith, vinaigrette à la moutarde.

Filet mignon de porc « Blackwell », salade de chicons et croquettes

Tartelette au citron meringuée **OU** Café

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

Hareng doux hollandais avec haricots, oignon rouge et pomme Granny Smith, vinaigrette à la moutarde.

Filet mignon de porc « Blackwell », salade de chicons et croquettes

Tartelette au citron meringuée

Café ou thé

## MOULES

Nature	31,00 €
A L'ail	33,00 €
Au vin blanc	36,00 €
A la Provençale	39,00 €
Tom Kha Kai	40,00 €

## ENTREES

Soupe du jour	10,00 €
Croquettes de fromage (1 ou 2 pièces)	10,00 €/19,00 €
Croquettes de crevette (1 ou 2 pièces)	14,00 €/27,00 €
Duo Croquettes	24,00 €
Hareng doux hollandais avec haricots, oignon rouge et pomme Granny Smith, vinaigrette à la moutarde	20,00 €
Ciabatta au jambon espagnol 2 pièces (à partager)	20,00 €
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan & pignon de pin, dressing au balsamique	20,00 €
Moules Tom Kha Kai (à partager)	21,00 €
Huitres « Fines de Claires » (6 pièces)	24,00 €

## POUR LES ENFANTS

Croquette de fromage	10,00 €
Croquette de crevette	14,00 €
Filet de poulet avec compote et frites	20,00 €
Boulettes de viande à la sauce tomate	20,00 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	21,00 €
Américain enfant	21,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

Salade de chèvre chaud ( <i>lardons et pomme</i> )	29,00 €
Salade Maison ( <i>saumon fumé, scampi fumé &amp; crevettes</i> )	31,00 €
Salade "Caprese" » ( <i>Tomate-mozzarella au jambon de Parme, pesto et pignons de pin</i> )	31,00 €
Tomate aux crevettes grises, frites	40,00 €
Linguine « Vongole » ( <i>ail, tomate, herbes fraîches</i> )	35,00 €
Vol au vent 'CLASSIQUE'	31,00 €
Brochette de scampis marinés, tartare fraîche et salade	34,00 €
Aile de raie « classique » aux câpres, purée aux fines herbes et cœurs de laitue grillés	32,00 €
Lotte au lard du Sud, purée de patate douce, poivron et curry vert	36,00 €
Tomahawk de porc « Blackwell », salade de chicons et croquettes	34,00 €
Américain maison, salade et frites	29,00 €
Filet pur ( <i>Greenlea Nouvelle-Zélande</i> )	42,00 €
Rib-eye ( <i>Greenlea Nouvelle-Zélande</i> )	37,00 €
<b>SAUCES :</b> poivre, champignons, béarnaise	3,00 €
<b>SUPPLEMENTS :</b> 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 : Le Plan RS Côtes du Rhône Blanc Grenache Blanc/Roussanne

Blanc moelleux : Tariquet Premières Grives Côtes de Gascogne Friszoet Gros Maseng

Rouge : Le Plan RS Côtes du Rhône Rouge Grenache/Syrah

Rosé : Le Plan RS Côtes du Rhône Rosé Grenache/Syrah/Cinsault

Verre 7,00 €

1/2 Carafe 24,00 €

Bouteille 35,00 €

## VINS ROSE



**PROVENCE :** *Estérelle Côtes de Provence Grenache/Cinsault/Tibourenc* 38,00 €

*Provence Ch. Du Rouet '1840'* 38,00 €



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

## VINS BLANCS



### BELGIQUE

*Entre-Deux-Monts Quatre Cépages Heuvellandse Blend* 37,00 €



### SUD-AFRIQUE

*Kaapzicht Kliprug Stellenbosch Chenin Blanc* 45,00 €



### FRANCE

**GASCOGNE :** *Tariquet Premières Grives Friszoet Gros Maseng* 35,00 €

**ELZAS :** *Gentil Hugel* 45,00 €

**LOIRE :** *Les Adelins Pouilly Fumé Loire Sauvignon Blanc* 52,00 €

**37,50 cl** 33,50 €

*Pouilly Fumé, Boisfleury* **37,50 cl** 39,00 €

**BOURGOGNE :** *Chablis Pommier* 66,00 €

**37,50 cl** 44,00 €

*Nuiton Beaunoy Côte D'Or Blanc* 48,00 €

*Saint – Véran Joseph Drouhin* 53,00 €



### ITALIE

**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 €

**UMBRIÈ :** *Castello della Sala Bramito del Cervo Chardonnay* 63,00 €



### L'AUTRICHE

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

## VINS ROUGES



### ESPAGNE

**RIOJA :** *Muga Reserva* 58,00 €



### FRANCE

**FRONSAC :** *Château Moulin Haut Villars* 38,00 €

**BORDEAUX :** *Château Pascaud Réserve Supérieur* 40,00 €

**BOURGOGNE :** *Pinot Noir Réserve* 45,00 €

**COTES DU RHONE :** *Haut de Brun* 38,00 €

*Rasteau Les Valats* 42,50 €

**LALANDE-DE-POMEROL :** *Château de la Commanderie* 56,00 €

**37,50 cl** 37,00 €

**ST. EMILION GRAND CRU :** *Château Croque Michotte* 76,00 €

**37,50 cl** 49,00 €

**LOIRE :** *Sancerre Rouge Crochet (peut se boire frais)* 58,00 €



### ITALIE

**PIEMONTE :** *Gagliasso Barbera d'Alba DOC Piémonte Barbera* 38,00 €

*Campasso Castello di Razzano – Barbera d'Asti DOCG* 39,00 €

**TOSCANE :** *La Magia Rosso di Montalcino DOC Sangiovese* 51,50 €

**PUGLIA :** *San Marzano, Sessantanni di Maduria* 65,00 €



### AFRIQUE DU SUD

**STELLENBOSCH :** *Kaapzicht Rooiland Pinotage* 43,00 €

## 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 €

Espresso Macchiato ( <b>option : lait d'avoine + 0,80 €</b> )	4,00 €
Flat white ( <b>option : lait d'avoine + 0,80 €</b> )	5,00 €

Cappuccino ( <i>chantilly ou mousse de lait</i> ) ( <b>option : lait d'avoine + 0,80 €</b> )	4,50 €
Doppio : <i>double espresso</i>	4,50 €

Latte Macchiato ( <b>option : lait d'avoine + 0,80 €</b> )	5,50 €
Latte Macchiato à sirop de caramel /vanille / speculoos / chai	6,00 €

Iced Latte ( <b>option : lait d'avoine + 0,80 €</b> )	5,50 €
Iced Latte avec : caramel / vanille / speculoos / chai	6,00 €

Cécémel chaud	5,00 €
Cécémel chaud avec chantilly	5,50 €

Glühwein ( <i>seulement en hiver</i> )	8,00 €
--	--------

### **SPECIALITES DE CAFE**

Irish coffee ( <i>Whisky</i> )	12,00 €
French coffee ( <i>Cognac</i> )	12,00 €
Italian coffee ( <i>Amaretto</i> )	12,00 €
Paris coffee ( <i>Grand Marnier</i> )	12,00 €

***! 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 (Feuilles de menthe séchées)** 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	12,00 €
Pâtisserie d'ananas caramélisé, glace à la vanille (+/- 10 min)	12,00 €
Tarte Tatin avec glace à la vanille (+/- 15 min)	12,00 €
Strudel aux pommes, glace vanille maison (+/- 10 min)	12,00 €
Moelleux au chocolat, glace à la vanille maison (+/- 10 min)	12,00 €
Panna cotta aux fruits exotiques et meringue	12,00 €
Eton Mess aux fruits rouges	12,00 €

## CRÈMES GLACÉES (MAISON)

Coupe vanille	11,00 €
Coupe chocolat	12,00 €
Coupe spéculoos	12,00 €
Dame Blanche ( <i>sauce chocolat chaud</i> )	12,00 €
Dame Noire ( <i>sauce chocolat chaud</i> )	12,00 €
Coupe brésilienne	12,00 €
Glace avec avocat	13,00 €
Coupe fruits frais	13,00 €
Coupe fraises ( <i>en saison</i> )	14,00 €
la crème fouetté	1,00 €

## POUR LES PLUS PETITS

Glace enfant ( <i>2 boules - chocolat et/ou vanille</i> )	7,00 €
Mini dame blanche	8,00 €
Mini dame noire	8,00 €
Glace aux fruits frais	9,00 €
Glace aux fraises ( <i>en saison</i> )	10,00 €
la crème fouetté	1,00 €

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

Beurre et sucre	7,00 €
Confiture / Crème chantilly	8,00 €
Sauce chocolat chaud	8,00 €
Glace	9,00 €
Nutella	9,00 €
Glace et sauce chocolat chaud	11,00 €
Fruits frais	13,00 €
Fruits frais et glace	14,00 €
Fraises ( <i>en saison</i> )	12,00 €
Fraises et glace ( <i>en saison</i> )	14,00 €
Liqueur avocat	10,00 €
Liqueur avocat et glace	12,00 €
Crêpe enfant	5,00 €
la crème fouetté	1,00 €

## DIGESTIFS

<b>WHISKY</b>	William Lawson / J&B	8,00 €
	Glenfiddich / Chivas Regal / Jack Daniel's	9,00 €
<b>Jenever</b>	Oude en jonge jenever	6,00 €
<b>Cognac</b>	Cognac Rémy Martin v.s.o.p.	9,00 €
<b>Calvados</b>	Boulard	9,00 €
<b>Likeuren</b>	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 €
<b>Eau de Vie</b>	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\*\**

*Merci de votre compréhension si le temps d'attente est un peu plus long en période de forte affluence. Comme nous travaillons uniquement avec des produits frais, il est possible que certains plats ne soient temporairement pas disponibles.*