Bistro Tea-room

CAFE ROUGE

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	14,00 € / 69,00 €
Coupe / 75 cl Fleur de Lys Blanc de Blancs Broeltorens	9,00 € / 45,00 €
Aperitief "Maison" *(Champagne, liqueur de fraise des bois)*	14,00 €
Pisco sour yusibi *(Courtrai)*	12,00 €
Picon *(Cointreau, Picon, grenadine, vin blanc)*	12,00 €
Martinti *(blanc, rouge, Rosato)*	8,00 €
Martini Royal *(+ Cava)*	10,00 €
Negroni	12,00 €
Sherry / Porto Offley *(blanc, rouge)* / Pineau des Charentes *(blanc, rouge)*	8,00 €
Porto Graham's 20 years old	10,00 €
Ricard	8,00 €
Kirr / Kirr Royal	8,00 € / 14,00 €
Aperol Spritz *(Aperol, Cava, soda)*	12,00 €
Amalfi Spritz *(Limoncello, Cava, soda)*	12,00 €
Campari *+ soft*	12,00 €
Bacardi *+ soft*	12,00 €
Bacardi Reserva *+ soft*	13,50 €
Mary White Vodka *(Ginger Ale Fever Tree)*	12,00 €
Sangria avec fruit frais *(blanc, rouge)*	10,00 €

Gordon Gin	*(Schweppes Tonic)*	11,00 €
Bombay Gin	*(Schweppes Tonic)*	12,00 €
Hendrick's Gin	*(Indian Tonic)*	14,00 €
Copperhead Gin	*(Elderflower Tonic)*	15,00 €
Blind Tiger Gin	*(Indian Tonic)*	15,00 €
Yuzu gin by Boury	*(Indian Tonic)*	15,00 €

SANS ALCOOL :

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

AMUSES – BOUCHE

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

BOISSONS FROIDES

Eau *(Eaumega)* pétillante / naturelle	3,50 €
½ L *(Eaumega)* pétillante / naturelle	6,00 €
75 cl *(Eaumega)* 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)

Purée au babeurre – œuf fermier poché – fromage Reypenaer

Pluma ibérique– déclinaison de céleri-rave – pomme de terre Hasselback – jus aux girolles

Glace à la vanille – caramel au beurre salé - noisette **OU** Cafe

Menu 45,00 € **(par table et pas de changement)**

(Pas de menu entre 14h et 18h30)

Purée au babeurre – œuf fermier poché – fromage Reypenaer

Pluma ibérique – déclinaison de céleri-rave – pomme de terre Hasselback – jus aux girolles

Glace à la vanille – caramel au beurre salé - noisette

Café ou thé

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 €
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan & pignon de pin, dressing au balsamique	22,00 €
Saumon gravlax, salade de salicorne et edamame, mayonnaise orientale	22,00 €
Purée au babeurre, œuf fermier poché, fromage Reypenaer	24,00 €
Huitres « Fines de Claires » (6 pièces)	24,00 €
Coquilles Saint-Jacques gratinées (3), jeunes poireaux, purée de butternut, sauce au Noilly prat	27,00 €

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 *(Lardons et pomme)*	29,00 €
Salade Maison *(Saumon fumé, scampi fumé & crevettes)*	31,00 €
Salade au kamembert *(Vinaigrette à la figue, mélange de noix, miel et jambon de Parme)*	31,00 €
Solette meunière, salade et frites	38,00 €
Coquilles Saint-Jacques et scampis, riz à la grecque et ratatouille, feta, caviar d'aubergine	36,00 €
Filet de saumon, raviolis aux épinards, salicorne, champignon shiitaké, sauce beurre blanc	35,00 €
Vol-au-vent « CLASSIQUE »	31,00 €
Pluma ibérique, déclinaison de céleri-rave, pomme de terre Hasselback, jus aux girolles	35,00 €
Ragoût de sanglier, potiron, pomme aux airelles, croquettes aux amandes	38,00 €
Américain maison, salade et frites	29,00 €
Filet pur *(Greenlea Nouvelle-Zélande)*	42,00 €
Rib-eye *(Greenlea Nouvelle-Zélande)*	37,00 €
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 : 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 €
½ Carafe	24,00 €
Bouteille	35,00 €

VIN AU VERRE

Entre-Deux-Monts Quatre Cépages Heuvellandse Blend (Nouveau)	8,00 €
Chablis Vaudon Joseph Drouhin (Bourgogne)	12,00 €
Pinot Noir (vin rouge frais) – Roux Pere et fils (Bourgogne)	10,00 €

VINS ROSE

FRANCE

PROVENCE :	*Estérelle Côtes de Provence Grenache/Cinsault/Tibourenc*	38,00 €
	Provence Ch. Du Rouet '1840'	38,00 €

ITALIE

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* ***(moelleux)***	35,00 €
LOIRE :	*Les Adelins Pouilly Fumé Loire Sauvignon Blanc*	52,00 €
	37,50 cl	33,50 €
BOURGOGNE :	*Chablis Vaudon Joseph Drouhin*	59,00 €
	37,50 cl	35,00 €
	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 €
UMBRIË :	*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 €
	Pavillon Du Glana Saint-Julien		53,00 €
BOURGOGNE :	*Pinot Noir Roux Pere et Fils*		49,00 €
COTES DU RHONE :	*Haut de Brun*		38,00 €
	Rasteau Les Valats		42,50 €
LALANDE-DE-POMEROL :	*Château de la Commanderie*		48,50 €
		37,50 cl	28,00 €
ST. EMILION GRAND CRU :	*Château Croque Michotte*		85,00 €
		37,50 cl	58,00 €
LOIRE :	*Sancerre Rouge Crochet (peut se boire frais)*		58,00 €

ITALIE

PIEMONTE :	*Gagliasso Barbera d'Alba DOC Piëmonte 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*	75,00 €

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 : *une petite tasse café forte et surtout énergique*	3,50 €
Lungo / Café : *café à la flamande, alongé*	3,50 €
Décaféiné	3,70 €
Espresso Macchiato ***(option : lait d'avoine + 0,80 €)***	4,00 €
Flat white ***(option : lait d'avoine + 0,80 €)***	5,00 €
Cappuccino *(chantilly ou mousse de lait)* ***(option : lait d'avoine + 0,80 €)***	4,50 €
Doppio : *double expresso*	4,50 €
Latte Macchiato ***(option : lait d'avoine + 0,80 €)***	5,50 €
Latte Macchiato à sirop de caramel /vanille / speculoos / chai	6,00 €
Iced Latte ***(option : lait d'avoine + 0,80 €)***	5,50 €
Iced Latte avec : caramel / vanille / speculoos / chai	6,00 €
Cécémel chaud	5,00 €
Cécémel chaud avec chantilly	5,50 €
Glühwein *(seulement en hiver)*	8,00 €

SPECIALITES DE CAFE

Irish coffee *(Whisky)*	12,00 €
French coffee *(Cognac)*	12,00 €
Italian coffee *(Amaretto)*	12,00 €
Paris coffee *(Grand Marnier)*	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 €
Gaufre de Liège aux fruits des bois & glace vanille (+/- 10 min)	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 *(sauce chocolat chaud)*	12,00 €
Dame Noire *(sauce chocolat chaud)*	12,00 €
Coupe brésilienne	12,00 €
Glace avec avocat	13,00 €
Coupe fruits frais	13,00 €
Coupe fraises *(en saison)*	14,00 €
la crème fouetté	1,00 €

POUR LES PLUS PETITS

Glace enfant *(2 boules - chocolat et/ou vanille)*	7,00 €
Mini dame blanche	8,00 €
Mini dame noire	8,00 €
Glace aux fruits frais	9,00 €
Glace aux fraises *(en saison)*	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 *(en saison)*	12,00 €
Fraises et glace *(en saison)*	14,00 €
Liqueur avocat	10,00 €
Liqueur avocat et glace	12,00 €
Crêpe enfant	5,00 €
la crème fouetté	1,00 €

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 ***(Schweppes Tonic)***	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***

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.