

GRANDS CAFÉS BOS

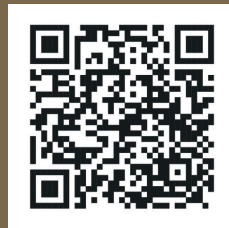
Duurzaamheid, milieubewustzijn, anti-verspilling, maatschappelijk verantwoord ondernemen ... voor de horecasector zijn dat geen loze woorden meer. Als horecagroep beseffen we dat dit ook voor ons anno 2025 niet meer weg te cijferen valt.

Dagelijks streven we naar energiezuinig werken, minder afval, minder plastic, beter sorteren en recyclen. Het aantal verschillende containers achteraan de keuken groeit: we sorteren maximaal. Lokale en seizoensproducten krijgen alle kansen, zodat we de voedselketen zo kort mogelijk houden. Bij het aanschaffen van nieuwe toestellen en machines richten we ons op energie- en waterbesparende labels.

Maar we willen nog verder gaan en een extra bijdrage leveren. Binnen het kader van de European Green deal (= Europa CO₂ neutraal tegen 2050 en de aanplant van 3 miljard extra bomen tegen 2030), hebben we beslist om een Grands Cafés bos te planten, en dit op eigen bodem.

Het is onze bedoeling, over een periode van 5 jaar, jaarlijks 1000 bomen te planten, meer specifiek in het dorpje Grune in de provincie Luxemburg. Op deze manier halen we op lange termijn 875 ton CO₂ uit de lucht!

Dat objectief kunnen we zelfs overtreffen... met de hulp van onze klanten. Mooi toch? Doe je mee? Voor slechts 6,99 euro planten we jouw boom in ons bos, in real life, op een écht terrein in België.



VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WIJ EEN KEUZE UIT MAX. 4 GERECHTEN TE MAKEN		
 VEGGIE	Voor onze maandelijkse suggesties, zie blad bijlage	
	Bij vragen over allergenen of gluten, gelieve u te richten tot het zaalpersoneel. De samenstellingen van onze producten kunnen steeds wijzigen.	
De keuken is alle dagen open tot 21:00u, op vrijdag en zaterdag tot 21:30u.	1 tafel = 1 rekening	FREE WIFI

ALLERGENENKAART	FRANÇAIS	ENGLISH
		

BITES & TAPAS

 Gemarineerde olijven	7.00
 Lookbroodjes (4 st.)	8.00
 Bruschetta mozzarella-tomaat (4 st.)	10.00
 Calamares (gefrituurd – tartaar)	13.00
Bitterballen (gefrituurd – 8st. – ketchup)	12.00
Assortiment gefrituurde hapjes (10 st. – ketchup – mayonaise)	15.00
Assortiment kazen en charcuterie	20.00
Paal26 sharing plate (koude- en warme hapjes)	25.00
Kaas- en salami blokjes met mosterd	12.00

BROOD (tot 17u op zaterdag, zon- en feestdagen)

Croque monsieur (met Breydel ham)	13.00
Croque madame	15.00
Croque Hawaiï	15.00
Croque bolognaise	17.00
Croque videe	17.00
Extra saus (mayonaise / ketchup / cocktail / mosterd / zoetzuur)	2.00
Brioche (gepocheerd ei – gerookte zalm – avocado – Hollandaise)	19.00

SOEP

Soep (seizoen)	7.50
Tomatenroomsoep met balletjes	7.50
Extra brood (per persoon)	2.00

STARTER

Carpaccio rund (rucola – kappers – parmezaan)	18.50
Vitello tonnato (kalfs – kappers – tonijnmayonaise)	18.50
Schotse gerookte zalm (rode ui – toast – mini salade)	18.00
Duo van kaas- en garnaalkroket (tartaar – cocktail – citroen – mini salade)	20.00
 Caprese (tomaat – mozzarella – pesto)	17.00
 Kaaskroket (2st. – tartaar – citroen – mini salade)	16.00
Garnaalkroket (2st. – cocktail – citroen – mini salade)	22.00
Tataki tonijn (wasabi mayonaise – soja saus – wakame)	24.00

KIDS

Stoofvlees met frietjes	17.00
Ribbokes met frietjes	17.00
Crispy chicken met appelmoes en frietjes	15.00
Curryworst met frietjes	12.00
Spaghetti bolognaise	13.00
Koninginnehapje met frietjes	16.00

Vanille-ijsje met callebaut chocoladesaus	8.00
Verrassingsijsje	7.00
Oma's ijsje (vanille-ijs en oreo)	7.50
Kidibul (75cl – appel / aardbeien)	13.00

SALADE

Caesar (gegrilde kip – ansjovis – ei – kappers – rode ui – croutons – parmezaan)	24.00
Athene (fetablokjes – inktvisringen – gemarineerde olijfjes – tzatziki dressing)	24.00
Dijon (gebakken scampi's 4st. – spekreepjes – kip – mosterddressing)	25.00
Paal26 (brie – scampi's 4st.)	24.00
Maison (gerookte zalm – scampi's 4st.)	26.00
Normandië (geitenkaas – spekreepjes – appel – walnoten – siroop dressing)	24.00
Azië (scampi's 7st.)	27.00

PASTA

Tagliatelle 'della foresta' (boschampignons – gebakken spek – roomsaus)	22.00
 Tagliatelle genuese (pesto – pijnboompitten – parmezaan)	19.50
Lasagna bolognaise	19.50
Spaghetti bolognaise	17.50
 Spaghetti all'arabiata (tomaat – ui – verse basilicum – pikante chili pepers)	18.50
Spaghetti scampi (olie – look – warme groentjes – scampi's 7st.)	27.00
 Tortellini (ricotta – spinazie)	19.00

KLASSIEKERS

Vogelnestjes in tomatensaus	22.00
Witloof met Breydelham en kaassaus	22.50
Huisbereid stoofvlees met Leffe en salade	25.00
Koninginnehapje met salade	25.00
Steak tartaar (niet bereid)	26.00

VIS

Kabeljauwhaasje met warme groentjes en witte wijnsaus	34.00
Op vel gebakken zalm met warme groentjes en dille mousseline saus	31.00
Fish & Chips	26.00
Scampi kruidenboter (7st.)	27.00
Scampi 'Chef' (curry – kokos – gember – koriander)	28.00
Gegratineerde vissschotel	30.00

VLEES

Gemarineerde spareribs met salade en zoetzure saus	26.00
Steak met salade	28.00
Filet pure met warme groenten	37.50
Brochette mixed (kip – runds – varken) met salade	28.00
Brochette kip met salade	26.00
Brochette varkenshaasje met salade	25.00
Burger 'holstein' (panchetta – cheddar – rode ui – black pepper)	26.00
Tagliata di manzo (rucola – parmezaan – zongedroogde tomaat – balsamico)	34.00

Al onze hoofdgerechten (vis, vlees en klassiekers) worden geserveerd met frieten / krielaardappelen / kroketten / puree / rijst / pasta of brood

SAUZEN EN SUPPLEMENTEN

Friet	3.50
Paal26 Gras	4.00
Kroketten	3.50
Pasta (olijfolie en look)	3.50
Puree	3.50
Rijst	3.50
Gegratineerde aardappel	4.50
Krielaardappelen (gebakken met rozemarijn)	4.50
Peperroom	4.00
Champignonroom	4.00
Béarnaise	4.00
Provençaal	4.00
Kruidenboter	4.00
Extra salade	5.00
Extra warme groenten	6.00

ZOET

Waaier van zoetigheden	15.00
Tiramisu met speculaas <i>(huisgemaakt)</i>	12.50
Chocolademousse <i>(huisgemaakt)</i>	11.50
Crème brûlée	12.00
Appeltaartje met kaneel ijs	13.00
Moelleux van chocolade en vanille-ijs	13.00
Vers fruit	11.00
Dame blanche	11.00
Coupe vanille	9.00
Coupe brésilienne	10.00
Coupe advocaat	10.00
Coupe aardbeien <i>(seizoen)</i>	13.00
Vanille-ijs en vers fruit	13.00

PANNENKOEKEN *(tussen 14u00 en 17u00)*

Pannenkoeken <i>(siroop / suiker / confituur / nutella)</i>	7.50
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus	12.50
Pannenkoeken met vers fruit	14.00
Supplement bol vanille-ijs	2.50
Supplement slagroom	2.00
Supplement chocoladesaus	2.50

FRISDRANKEN

Chaudfontaine bruis 0,25 l	3.20
Chaudfontaine plat 0,25 l	3.20
Chaudfontaine bruis 1 l	11.00
Chaudfontaine plat 1 l	11.00
Vittel 50cl	7.50
San Pellegrino 50cl	7.50
Coca cola	3.30
Coca cola zero	3.30
Coca cola light	3.30
Fanta	3.30
Sprite	3.30
Royal Bliss tonic	3.50
Royal Bliss agrum	3.50
Royal Bliss pink	3.50
Tönisteiner citroen	4.00
Tönisteiner orange	4.00
Tönisteiner vruchtenkorf	4.10
Tönisteiner naranja	4.10
Ice Tea original	3.60
Ice Tea green	3.60
Ice Tea zero	3.60
Schweppes soda	3.60
Schweppes tonic & pink pepper	4.80
Gini	3.60
Orangina	3.60
Appletiser	4.00
Minute Maid orange	3.70
Minute Maid tomaat	3.70
Minute Maid appel	3.70
Minute Maid appelkers	3.70
Minute Maid roze pompelmoes	3.70
Cécémel	3.70
Fristi	3.70
Fever-tree premium indian	4.50
Fever-tree mediterranean	4.50
Fever-tree ginger beer	4.50

WARM

Koffie	3.50
Decafeïne	3.50
Espresso corto / ristretto	3.50
Espresso doppio	6.50
Caffè macchiato / caffè latte	3.90
Cappuccino italiaans (melk)	3.90
Cappuccino belgisch (slagroom)	4.20
Warme choco (cécémel)	4.10
Lipton thee (kamille / green / natuur / melk / citroen)	3.40
Verse gemberthee (extracten / 58% gembersap / 100 % biologisch)	4.70
Verse muntthee	4.70
Verse muntthee met kaneel	5.20
Café Deluxe (palet van zoetigheden – verkrijgbaar tot sluiting keuken)	9.20

WARM STERK

Hasseltse koffie (Smeets jenever)	9.00
Irish coffee (Jameson whisky)	9.00
Caffè Italiano (Amaretto di Saronno Originale)	9.00
Café Cuba (Havana rhum)	9.00
Koffie Paal26 (advocaat)	9.00
Coffee Dublin (Bailey's)	9.00
Café Français (Martell VS cognac)	10.00
Café Paris (Grand Marnier)	10.00
Glühwein (winter)	7.50

TEA 'UP!

English earl grey	5.00
Steranijs zoethout	5.00
Aardbei munt	5.00
Rozenbottel	5.00
Curcuma ginger	5.00

BIEREN VAN 'T VAT

Stella Artois 25cl	3.30
Stella Artois 33cl	4.30
Stella Artois 50cl	6.60
Leffe blond 33cl	4.50
Leffe bruin 33cl	4.50
De Koninck 25cl	4.00
Karmeliet – alc. 8% vol. 33cl	5.00

BIEREN OP FLES 25 CL

Hoegaarden rosé	3.70
-----------------	------

BIEREN VAN DE STREEK 33 CL

Ter Dolen blond – alc. 6.1 % vol.	4.80
Ter Dolen donker – alc. 7.1% vol.	5.00
Ter Dolen kriek – alc. 4.5% vol.	5.00
Koolputter zwart – alc. 10% vol.	5.20
Koolputter goud blond – alc. 9.1% vol.	5.20
Achel Tripel – alc. 8% vol.	5.50

TRAPPIST

Westmalle Tripel – alc. 9% vol.	5.30
Westmalle Dubbel – alc. 7% vol.	5.30
Chimay Cinq Cents – alc. 8% vol. <i>(wit)</i>	5.60
Chimay Grande Réserve – alc. 9% vol. <i>(blauw)</i>	6.00
Orval - alc. 6.2% vol.	5.60

EXCLUSIEF

Duvel – alc. 8.5% vol.	5.30
Vedett blond – alc. 5.2% vol.	4.50
La Chouffe blond – alc. 8% vol.	5.30
St. Bernardus abt 12 – alc. 10% vol.	5.40
Triple d'Anvers – alc. 8% vol.	5.50
Paix Dieu – alc. 10% vol.	5.90
Wieze Tripel – alc. 8.5% vol.	5.60
Liefmans Goudenband geblend – alc. 8% vol.	5.60
Tripel Kanunnik – alc. 8.5% vol.	5.50

BIEREN ALCOHOL-ARM

Stella Artois 0.0% 25cl	3.40
Leffe 0.0% (<i>blond / donker</i>) 33cl	4.20
Liefmans fruitesse 25cl	4.60
Kasteel rouge 33cl	5.00

APERO

Maison 'classic' (<i>op basis van sinaasappelsap</i>)	10.00
Maison 'woman's apero' (<i>op basis van prosecco & gancia</i>)	10.50
Maison 'men's apero' (<i>op basis van prosecco & whisky</i>)	10.50
Kirr	7.00
Kirr royal	8.50
Porto (<i>wit / rood</i>) 10 cl	7.00
Pineau des charentes bisquit 10 cl	7.00
Martini (<i>bianco / rosso</i>) 10 cl	7.00
Campari	7.20
Ricard	7.00
Gancia 10 cl	7.00
Pisang	7.20
Passoã	7.20

APERO/COCKTAIL ZONDER ALCOHOL

Crodino biondo	6.00
Crodino rosso	6.00
Spicy vibes (<i>crodino biondo – gemberbeer – munt</i>)	7.50
Mojito	7.50
Moscow mule	7.00

GIN

Beefeater London dry	7.50
Monkey 47 Schwarzwald dry (<i>alc. 47% vol.</i>)	14.50
Mombasa club (<i>alc. 41.5% vol.</i>)	10.50
Mare (<i>alc. 42.7% vol.</i>)	12.50

RHUM

Havana club añejo 3 años	7.00
Havana club añejo especial	7.50
Zacapa centenario 23 gran reserve	15.00
Omerta rum	9.00

WHISKY

Chivas regal 12 years blended Scotch whisky	10.50
Jack Daniel's Old American Tennessee	9.00
Jameson Irish whisky	8.50

SPIRITS/DIGESTIEF

Cognac Martell vs	10.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	9.50
Grappa	10.50
Limoncello (<i>huisgemaakt</i>)	8.50
Amaretto di Saronno Originale	8.50
Sambuca Molinari	9.00
Cointreau l'Esprit d'Orange	8.50
Bailey's Irish cream	8.50
Averna Amaro Siciliano	8.50
Absolut vodka	7.50
Extra Smeets	5.50

COCKTAILS

Mojito 'original' (<i>witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda</i>)	12.50
Mojito 'sweet' (<i>witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda – suikersiroop</i>)	13.00
Cuba libre (<i>donkere rum – cola – limoen</i>)	11.50
Tequila sunrise (<i>tequila – sinaasappelsap – grenadine</i>)	11.00
Aperol spritz (<i>aperol – prosecco – bruis water</i>)	10.00
Dark 'n stormy (<i>bruine rum – gemberbeer – limoen</i>)	13.00

NEGRONI AMBASSADOR

Original (<i>campari – gin – martini rosso</i>)	11.50
Exclusive (<i>campari – del professore – monkey 47</i>)	15.50

WITTE WIJNEN

Borgo Molino Ciari Pinot Grigio	Fles	33.00
Italië, Veneto, 100% Pinot Grigio	Glas	6.50
<i>De kleur van deze witte wijn is strogeel en heeft geurige aroma's van sappige appels, witte bloemen en kweekperen. De smaak is zeer harmonieus, perfect in balans.</i>	25cl	11.00
	50cl	22.00
Mondevin Chardonnay Pomerols	Fles	33.00
Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 100% Chardonnay	Glas	6.50
<i>Soepel en aangenaam in de mond met tonen van wit fruit en vanille. Deze wijn past perfect bij gerookte zalm, vis in saus en gebakken schelpdieren, maar ook bij wit vlees of bij harde belegen kazen.</i>	25cl	6.50
	50cl	22.00
Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve	Fles	35.00
Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 100% Muscat	Glas	7.00
<i>In de mond zeer verrassend met een zoet aroma maar toch droog met een klein bittertje in de afdronk. Perfect te combineren met asperges, visgerechten en ook ideaal als aperitief.</i>	25cl	11.70
	50cl	23.50
Caballero de Olmedo Verdejo	Fles	38.00
Spanje, Rueda, 100% Verdejo		
<i>In de neus herkennen we tropische smaken van papaja en ananas. Op het einde krijgen we een kleine bittere toets. Een speelse wijn die menig wijnliefhebber zal verrassen.</i>		
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve	Fles	49.00
Frankrijk, Loire, 100% Sauvignon Blanc		
<i>Henri Bourgeois is één van de referenties in de Sancerre. In de mond onthult hij rijkdom en breedte, complexiteit en lengte. De Grande Réserve past perfect bij vele gerechten: vis, wit vlees en kazen.</i>		
Genoels-Elderen Chardonnay Blauw	Fles	47.00
België, Riemst, 100% Chardonnay		
<i>Fruiting en aromatisch van smaak. 12 maanden sur lies waarvan 50% in cuves en 50% op hout. Te drinken als aperitief en bij lichte gerechten (zoals asperges).</i>		
Joseph Drouhin Meursault	Fles	93.00
Frankrijk, Bourgogne, 100% Chardonnay		
<i>Een verfijnde wijn, die over de hele wereld wordt gewaardeerd. Een mooie gouden kleur, een mooie aromatische rijkdom. Drink hem bij allerlei visgerechten, pasta, milde en zachte kazen, charcuterie, schaaldieren en rijke vis (zoals zalm en tonijn).</i>		

ROSÉ WIJNEN

Mondevin Aurélie Trébuchon	Fles	33.00
Frankrijk, Languedoc, Roussillon, 65% Cinsault, 35% Grenach	Glas	6.50
<i>Een verfrissende rosé die heerlijk is bij gezouten vlees, rauwe groenten, vis en zeevruchten.</i>	25cl	11.00
	50cl	22.00
UP Ultimate Provence Rosé	Fles	45.00
Frankrijk, Provence, 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle		
<i>Niet enkel de fles is super, ook de inhoud kan tellen. Combineer deze wijn best met zeevruchten, salades, pasta en goed gezelschap!</i>		

RODE WIJNEN

Mondevin Sangiovese Marche Monvin	Fles	33.00
Italië, Veneto, 100% Sangiovese	Glas	6.50
<i>Robijnrode kleur. Droge rode wijn die tegelijk ook erg sappig is, perfect in harmonie. Een echte maaltijdwijn, ook lekker bij voorgerechten met vlees en rijpe kazen.</i>	25 cl	11.00
	50 cl	22.00
San Marzano Vintage 'F'	Fles	46.00
Italië, Puglia, 100% Negro Amaro		
<i>Prachtige volle wijn met zeer vriendelijke tannines, vol en boordevol rijp fruit.</i>		
San Marzano Anniversario 62 Riserva	Fles	53.00
Italië, Puglia, 100% Primitivo		
<i>Ter ere van het jaar waarin Cantine San Marzano werd opgericht (1962), rijpt deze Riserva 18 maanden in barriques om alle kracht en rijkdom van de licht overrijpe Primitivo-druiven tot uitdrukking te brengen. Een intense en complexe wijn, vol van lichaam en opmerkelijk persistent, zacht en rijk aan fijne tannines.</i>		
Matsu El Recio	Fles	44.00
Spanje, Toro, 100% Tempranillo		
<i>Rijping van 14 maanden in Franse eiken vaten. De wijn heeft een volle, zijdezachte smaak met minerale tonen en een aangename, lange afdronk. Combineer met stoofgerechten, lamsvlees, eend, wintergroenten of gegrild vlees.</i>		
Corte Figaretto Valpolicella Ripasso	Fles	45.50
Italië, Veneto, 30% Corvina, 30% Molinara, 30% Rondinella		
<i>12 maanden gerijpt in eiken vaten. Donkere robijnrode kleur met violette reflecties. Kersen, pruimen, rijpe bramen en een intense neus van viooltjes. Droog en aanhoudend in de mond.</i>		
Mastrojanni Brunello di Montalcino	Fles	75.00
Italië, Toscane, 100% Sangiovese		
<i>Een heldere en levendige robijnrode kleur. In de mond zijn de edele tannines van de Sangiovese strak en imposant maar ook fluweelachtig, vergezeld van een sappige zuurtegraad en frisheid die elegantie en een lange persistentie geven. Ideaal bij wild, lamsvlees, gegrild rood vlees en oude kazen.</i>		

BUBBELS

Champagne Moët & Chandon, brut	Fles	90.00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	Fles	120.00
Champagne Mandois Brut Origine	Fles	65.00
Frankrijk, Champagne, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir		
<i>Deze licht goudgele assemblagecuvée heeft een rijke schuimlaag en aroma's van rijp fruit en noten van linde. Steeds dezelfde kwaliteit dankzij eeuwenoude kennis. Een grote complexiteit dankzij drie jaar rijping in de fles.</i>		
Champagne Mandois Blanc de Blancs	Fles	71.00
Frankrijk, Champagne, 100% Chardonnay	Glas	14.00
<i>Schitterend en helder goud met rijke bubbels. De soepele aanzet in de mond wordt gekenmerkt door een grote mineraliteit die afkomstig is van de kalkrijke ondergrond en eindigt met een romige en lichtelijk vanillehoudende Champagne.</i>		
Prosecco, Montelvini, Promosso, Spumante extra dry	Fles	39.00
	Glas	8.00