

GRANDS CAFÉS BOS

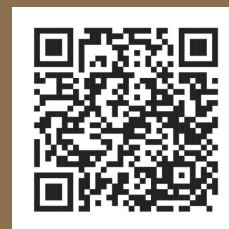
Durabilité, conscience écologique, lutte contre le gaspillage, responsabilité sociale des entreprises... Dans le secteur de l'horeca, ces concepts sont désormais au centre de l'attention. Au sein de notre groupe, nous sommes bien conscients qu'en 2025, ces derniers ne peuvent plus être ignorés.



Nous nous efforçons quotidiennement d'être économes en énergie, de réduire nos déchets, de limiter l'usage du plastique, de mieux trier et de mieux recycler. À l'arrière de la cuisine, le nombre de conteneurs différents ne cesse d'augmenter : nous trions au maximum. Nous privilégions les produits locaux et de saison afin que la chaîne alimentaire reste la plus courte possible. Lorsque nous achetons des appareils et des machines neufs, nous optons pour des modèles économes en énergie et en eau.

Nous souhaitons toutefois aller encore plus loin et faire un geste supplémentaire. Dans le cadre du pacte vert pour l'Europe (dont l'objectif est une Europe neutre en carbone d'ici 2050 et la plantation de 3 milliards d'arbres supplémentaires d'ici 2030), nous avons décidé de planter une forêt Grands Cafés, et ce, sur nos terres.

Notre objectif est de planter 1 000 arbres par an pendant 5 ans dans le village de Grune, en province de Luxembourg. À long terme, nous pourrions ainsi réduire de 875 tonnes la quantité de CO₂ dans l'air !

Nous pouvons même dépasser cet objectif... avec l'aide de nos clients. Super nouvelle, pas vrai ? Vous avez envie de contribuer à ce beau projet ? Pour seulement 6,99 €, nous planterons votre arbre dans notre forêt, pour de vrai, sur un terrain bien réel en Belgique.



POUR LES GROUPES DE 10 PERSONNES OU PLUS, NOUS DEMANDONS DE CHOISIR MAXIMUM 4 PLATS.		CARTE DES ALLERGÈNES
 VÉGÉTARIEN	Pour découvrir nos suggestions du mois, consultez la feuille annexe.	
	Pour toute question relative aux allergènes ou au gluten, adressez-vous au personnel de salle. La composition de nos produits est toujours susceptible d'être modifiée.	
La cuisine est ouverte tous les jours jusqu'à 21 h, le vendredi et le samedi jusqu'à 21h30.	1 table = 1 addition	FREE WIFI

BITES & TAPAS

🍷 Olives marinées	7.00
🍷 Pains à l'ail (4 pcs)	8.00
🍷 Bruschetta tomate-mozzarella (4 pcs)	10.00
🍷 Calamars (frits – sauce tartare)	13.00
Boulettes de viande (frites – 8 pcs – ketchup)	12.00
Assortiment d'amuse-bouche frits (10 pcs – ketchup – mayonnaise)	15.00
Assortiment de fromages et de charcuteries	20.00
Assiette à partager Paal26 (amuses-bouches chauds et froids)	25.00
Dés de fromage et de salami avec moutarde	12.00

PAIN (jusqu'à 17h le samedi, le dimanche et les jours fériés)

Croque monsieur (avec jambon Breydel)	13.00
Croque madame	15.00
Croque Hawaï	15.00
Croque bolognaise	17.00
Croque vidée	17.00
Sauce supplémentaire (mayonnaise / ketchup / cocktail / moutarde / aigre-douce)	2.00
Brioche (œuf poché – saumon fumé – avocat – sauce Hollandaise)	19.00

SOUPES

Soupe (de saison)	7.50
Crème de tomates avec boulettes de viande	7.50
Supplément de pain (par personne)	2.00

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf (roquette – câpres – parmesan)	18.50
Vitello tonnato (Veau – câpres – Mayonnaise au thon)	18.50
Saumon fumé d'Écosse et oignons rouges (oignon rouge – toast – mini salade)	18.00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes (sauce tartare – sauce cocktail – citron – mini salade)	20.00
🍷 Salade caprese (tomates – mozzarella – pesto)	17.00
🍷 Croquettes au fromage (2 pcs – sauce tartare – citron – mini salade)	16.00
Croquettes aux crevettes (2 pcs – sauce cocktail – citron – mini salade)	22.00
Tataki de thon (mayonnaise au wasabi – sauce soja – wakame)	24.00

ENFANTS




Carbonade flamande avec frites	17.00
Ribs avec frites	17.00
Poulet croustillant avec compote de pommes et frites	15.00
Saucisse au curry avec frites	12.00
Spaghetti bolognaise	13.00
Vol-au-vent avec frites	16.00

Glace vanille avec chocolat Callebaut fondu	8.00
Glace surprise	7.00
Glace de Mamy (glace vanille et oreo)	7.50
Kidibul (75 cl – pomme/fraise)	13.00

SALADES

César (poulet grillé – anchois – œuf – câpres – oignon rouge – croûtons – parmesan)	24.00
Athènes (dés de feta – anneaux de calamar – olives marinées – vinaigrette tzatziki)	24.00
Dijon (scampis frits, 4 pcs – lardons – poulet – vinaigrette moutarde)	25.00
Paal26 (brie – scampis, 4 pcs)	24.00
Maison (saumon fumé – scampis, 4 pcs)	26.00
Normandie (fromage de chèvre – lardons – pommes – noix – vinaigrette au sirop)	24.00
Asie (scampis, 7 pcs)	27.00

PÂTES

Tagliatelle della foresta (champignons des bois – lard cuit – crème)	22.00
 Tagliatelle genuese (pesto – pignons de pin – parmesan)	19.50
Lasagne bolognaise	19.50
Spaghetti bolognaise	17.50
 Spaghetti all' arabiata (tomate – oignon – basilic frais – piments forts)	18.50
Spaghetti aux scampis (huile – ail – légumes chauds – scampis, 7 pcs)	27.00
 Tortellini (ricotta – épinards)	19.00

LES CLASSIQUES

Nids d'oiseaux à la sauce tomate (boulettes de viande avec un œuf au centre)	22.00
Chicon gratiné au jambon Breydel et béchamel au fromage	22.50
Carbonade flamande maison à la Leffe et salade	25.00
Vol-au-vent avec salade	25.00
Steak tartare (non préparé)	26.00

POISSONS

Filet de cabillaud – vin blanc – légumes chauds – sauce au beurre blanc	34.00
Saumon cuit sur peau – légumes chauds – sauce mousseline à l’aneth	31.00
Fish & Chips	26.00
Scampis au beurre aux fines herbes (7 pcs)	27.00
Scampis du Chef (curry – noix de coco – gingembre – coriandre)	28.00
Gratin de poisson	30.00

VIANDE

Spare-ribs marinés – salade – sauce aigre-douce	26.00
Steak – salade	28.00
Filet pur – légumes chauds	37.50
Mix de brochettes (poulet – bœuf – porc) – salade	28.00
Blanc de poulet – salade	26.00
Brochette de filet de porc – salade	25.00
Burger – steak holstein (pancetta – cheddar – oignon rouge – poivre noir)	26.00
Tagliata di manzo (roquette – parmesan – tomates séchées – vinaigre balsamique)	34.00

Tous nos plats principaux (poissons, viandes et classiques) sont accompagnés de frites, de pommes de terre grenaille, de croquettes, de purée, de riz, de pâtes ou de pain

SAUCES ET SUPPLÉMENTS

Frites	3.50
Paal26 frites allumettes	4.00
Croquettes	3.50
Pâtes (à l’huile d’olive et de l’ail)	3.50
Purée	3.50
Riz	3.50
Gratin dauphinois	4.50
Pommes de terre grenaille (au romarin)	4.50
Sauce au poivre	4.00
Sauce aux champignons	4.00
Béarnaise	4.00
Provençale	4.00
Beurre aux fines herbes	4.00
Supplément de salade	5.00
Supplément de légumes chauds	6.00

DESSERT

Assortiment de mignardises	15.00
Tiramisu aux spéculoos (<i>maison</i>)	12.50
Mousse au chocolat (<i>maison</i>)	11.50
Crème brûlée	12.00
Tarte aux pommes et glace à la cannelle	13.00
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	13.00
Salade de fruits	11.00
Dame blanche	11.00
Coupe vanille	9.00
Coupe brésilienne	10.00
Coupe à l'advocaat	10.00
Coupe aux fraises (<i>en saison</i>)	13.00
Glace à la vanille et fruits frais	13.00

CRÊPES (*de 14h30 à 17h*)

Crêpes (<i>sirop/sucre/confiture/Nutella</i>)	7.50
Crêpes avec glace et chocolat fondu	12.50
Crêpes avec fruits frais	14.00
Supplément boule de glace vanille	2.50
Supplément crème fraîche	2.00
Supplément Sauce au chocolat	2.50

SOFTS

Chaudfontaine pétillante 0,25 l	3.20
Chaudfontaine plate 0,25 l	3.20
Chaudfontaine pétillante 1 l	11.00
Chaudfontaine plate 1 l	11.00
Vittel 50 cl	7.50
San Pellegrino 50 cl	7.50
Coca Cola	3.30
Coca Cola zero	3.30
Coca Cola light	3.30
Fanta Orange	3.30
Sprite	3.30
Royal Bliss Tonic	3.50
Royal Bliss Agrumes	3.50
Royal Bliss Pink	3.50
Tönisteiner Citron	4.00
Tönisteiner Orange	4.00
Tönisteiner Multifruits	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 Tomate	3.70
Minute Maid Pomme	3.70
Minute Maid Pomme Cerise	3.70
Minute Maid Pamplemousse Rose	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

BOISSONS CHAUDES

Café	3.50
Décaféiné	3.50
Espresso corto/ristretto	3.50
Espresso doppio	6.50
Caffè macchiato/caffè latte	3.90
Cappuccino à l'italienne (lait)	3.90
Cappuccino à la belge (crème)	4.20
Chocolat chaud (Cécémel)	4.10
Thé Lipton (camomille/vert/nature/lait/citron)	3.40
Thé au gingembre frais (extraits)	4.70
Thé menthe fraîche	4.70
Thé menthe fraîche avec de la cannelle	5.20
Café Deluxe (assortiment de mignardises – disponible jusqu'à la fermeture de la cuisine)	9.20

BOISSONS CHAUDES ET FORTES

Café hasseltois (genièvre Smeets)	9.00
Irish Coffee (Jameson whisky)	9.00
Caffè Italiano (Amaretto di Saronno Originale)	9.00
Café Cuba (Havana rhum)	9.00
Café Paal26 (advocaat)	9.00
Coffee Dublin (Bailey's)	9.00
Café français (Martell VS cognac)	10.00
Café parisien (Grand Marnier)	10.00
Vin chaud	7.00

TEA 'UP!

English earl grey	5.00
Anis et réglisse	5.00
Menthe et fraise	5.00
Églantier	5.00
Curcuma et gingembre	5.00

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25 cl	3.30
Stella Artois 33 cl	4.30
Stella Artois 50 cl	6.60
Leffe blonde 33 cl	4.50
Leffe brune 33 cl	4.50
De Koninck 25 cl	4.00
Tripel Karmeliet (8 %) 33 cl	5.00

BIÈRES EN BOUTEILLE 25 CL

Hoegaarden Rosée	3.70
------------------	-------------

BIÈRES DE LA RÉGION 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

TRAPPISTES

Westmalle Triple (9 %)	5.30
Westmalle Double (7 %)	5.30
Chimay Cinq cents (<i>blanche</i> , 8 %)	5.60
Chimay Grande réserve (<i>bleue</i> , 9 %)	6.00
Orval (6,2 %)	5.60

EXCLUSIVITÉS

Duvel (8,5 %)	5.30
Vedett Blond (5,2 %)	4.50
La Chouffe (<i>blonde</i> , 8 %)	5.30
St. Bernardus Abt 12 (10 %)	5.40
Triple d'Anvers (8 %)	5.50
Paix Dieu (10 %)	5.90
Wieze tripel (8,5 %)	5.60
Liefmans Goudenband (8 %)	5.60
Triple Kanunnik (8,5 %)	5.50

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois 0,0 % 25 cl	3.40
Leffe 0,0 % (blonde/brune) 33 cl	4.20
Liefmans Fruitesse	4.60
Kasteel rouge 33cl	5.00

APÉRITIFS

Apéritif de la maison « classic » (sur une base de jus d'orange)	10.00
Apéritif de la maison « woman's apero » (sur une base de prosecco et de Gancia)	10.50
Apéritif de la maison « men's apero » (sur une base de prosecco et de whisky)	10.50
Kirr	7.00
Kirr royal	8.50
Porto (blanc/rouge) 10 cl	7.00
Pineau des Charentes Bisquit 10 cl	7.00
Martini (bianco/rosso) 10 cl	7.00
Campari	7.20
Ricard	7.00
Gancia 10 cl	7.00
Pisang	7.20
Passoã	7.20

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino biondo	6.00
Crodino rosso	6.00
Spicy vibes (crodino biondo – ginger beer – menthe)	7.50
Mojito	7.50
Moscow mule	7.00

GIN

Beefeater London Dry	7.50
Monkey 47 Schwarzwald Dry (47 %)	14.50
Mombasa club (41,5 %)	10.50
Mare (42,7 %)	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

DIGESTIFS

Cognac Martell vs	10.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	9.50
Grappa	10.50
Limoncello (<i>maison</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
Smeets Extra	5.50

COCKTAILS

Mojito Original (<i>rhum blanc – sucre de canne – menthe – citron vert – soda</i>)	12.50
Mojito « sweet » (<i>rhum blanc – sucre de canne – menthe – citron vert – soda – sirop de sucre</i>)	13.00
Cuba libre (<i>rhum brun – cola – citron vert</i>)	11.50
Tequila sunrise (<i>tequila – jus d'orange – grenadine</i>)	11.00
Aperol spritz (<i>aperol – prosecco – eau pétillante</i>)	10.00
Dark 'n stormy (<i>rhum brun – ginger beer – citron vert</i>)	13.00

NEGRONI AMBASSADOR

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

VINS BLANCS

Borgo Molino Ciari Pinot Grigio Italie, Veneto, 100 % pinot grigio <i>Une robe jaune paille et des arômes enivrants de pommes juteuses, de fleurs blanches et de poires. Un goût très harmonieux, tout en équilibre.</i>	Bouteille	33.00
	Verre	6.50
	25 cl	11.00
	50 cl	22.00
Mondevin Chardonnay Pomerols France, Languedoc-Roussillon, 100 % Chardonnay <i>La bouche est souple et agréable avec des notes de fruits blancs et de vanille. Ce vin accompagne parfaitement le saumon fumé, les poissons en sauce et les crustacés frits, ainsi que les viandes blanches et les fromages à pâte dure.</i>	Bouteille	33.00
	Verre	6.50
	25 cl	6.50
	50 cl	22.00
Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve France, Languedoc-Roussillon, 100 % Muscat <i>Très surprenant en bouche : doux et sec à la fois, et qui termine par une légère amertume. Parfait pour accompagner les asperges et les plats de poisson, ou en apéritif.</i>	Bouteille	35.00
	Verre	7.00
	25 cl	11.70
	50 cl	23.50
Caballero de Olmedo Verdejo Espagne, Rueda, 100 % Verdejo <i>Au nez, on reconnaît des saveurs tropicales de papaye et d'ananas. En fin de bouche, on perçoit une légère touche d'amertume. Ce vin enjoué surprendra même les connaisseurs!</i>	Bouteille	38.00
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve France, Loire, 100 % Sauvignon Blanc <i>Henri Bourgeois est l'une des références en matière de Sancerre. En bouche, ce vin révèle richesse et ampleur, complexité et longueur. Ce Grande Réserve se marie parfaitement avec de nombreux plats de poissons, viandes blanches ou fromages.</i>	Bouteille	49.00
Genoels-Elderen Chardonnay Bleu Belgique, Riemst, 100 % Chardonnay <i>Un goût fruité et aromatique pour ce vin qui aura passé 12 mois sur lies (dont 50 % en cuves et 50 % en fûts). À boire en apéritif et avec des plats légers (comme les asperges).</i>	Bouteille	47.00
Joseph Drouhin Meursault France, Bourgogne, 100 % Chardonnay <i>Un vin raffiné, apprécié dans le monde entier notamment pour sa belle couleur dorée et sa grande richesse aromatique. Idéal avec tous les poissons, plats de pâtes, fromages doux et à pâte molle, charcuteries, crustacés et poissons gras (comme le saumon ou le thon).</i>	Bouteille	93.00

VINS ROSÉS

Mondevin Aurélie Trébuchon France, Languedoc-Roussillon, 65 % Cinsault, 35 % Grenache <i>Un rosé rafraîchissant qui accompagne à merveille les charcuteries, les crudités, les poissons et les fruits de mer.</i>	Bouteille	33.00
	Verre	6.50
	25 cl	11.00
	50 cl	22.00
Rosé UP Ultimate Provence France, Provence, 30 % Cinsault, 30 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Rolle <i>La bouteille est super, son contenu aussi. Dégustez ce vin de préférence avec des fruits de mer, des salades, des pâtes et en bonne compagnie.</i>	Bouteille	45.00

VINS ROUGES

Mondevin Sangiovese Marche Monvin Italie, Veneto, 100 % Sangiovese	Bouteille	33.00
<i>Une robe rubis pour un vin rouge à la fois sec et fruité, en parfaite harmonie. Un vrai vin de table, aussi délicieux avec des entrées de viande que des fromages affinés.</i>	Verre	6.50
	25 cl	11.00
	50 cl	22.00
San Marzano Vintage 'F' Italie, Pouilles, 100 % Negro Amaro	Bouteille	46.00
<i>Un magnifique vin corsé aux tannins très agréables, à la fois corsé et gorgé de fruits mûrs.</i>		
San Marzano Anniversario 62 Riserva Italie, Pouilles, 100 % Primitivo	Bouteille	53.00
<i>Nommé en l'honneur de l'année de création de Cantine San Marzano (1962), ce Riserva vieillit pendant 18 mois en barriques afin d'exprimer toute la puissance et la richesse des raisins Primitivo légèrement surmûris. Un vin intense et complexe, avec du corps et une persistance remarquable, doux et riches en tannins délicats.</i>		
Matsu El Recio Espagne, Toro, 100 % Tempranillo	Bouteille	44.00
<i>Vieilli pendant 14 mois en fûts de chêne français, ce vin plein et soyeux aux notes minérales a une longue finale très agréable. Il se marie aux ragoûts, à l'agneau, au canard, aux légumes d'hiver ou aux viandes grillées.</i>		
Corte Figaretto Valpolicella Ripasso Italie, Vénétie, 30 % Corvina, 30 % Molinara, 30 % Rondinella	Bouteille	45.50
<i>Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne. Robe rouge rubis foncé aux reflets violets. Cerises, prunes, mûres bien mûres avec un nez intense de violette. Sec et persistant en bouche.</i>		
Mastrojanni Brunello di Montalcino Italie, Toscane, 100 % Sangiovese	Bouteille	75.00
<i>Ce vin à la couleur rouge rubis brillante et vibrante libère, en bouche, les tanins nobles du Sangiovese : à la fois serrés et imposants tout en étant veloutés et accompagnés d'une acidité croquante et d'une grande fraîcheur. À la clé ? Élégance et persistance. Idéal pour accompagner le gibier, l'agneau, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.</i>		

BULLES

Champagne Moët & Chandon, brut	Bouteille	90.00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	Bouteille	120.00
Champagne Mandois Brut Origine France, Champagne, 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir	Bouteille	65.00
<i>Cette cuvée d'assemblage subtilement dorée offre une mousse abondante et présente des arômes de fruits mûrs et des notes de citron vert. Une qualité éprouvée grâce à un savoir-faire séculaire et une grande complexité après trois ans de vieillissement en bouteille.</i>		
Champagne Mandois Blanc de Blancs France, Champagne, 100 % Chardonnay	Bouteille	71.00
<i>D'un bel or brillant avec des bulles abondantes. L'attaque souple en bouche se caractérise par une grande minéralité issue d'un sol calcaire et se termine par un Champagne crémeux et légèrement vanillé.</i>		14.00
Prosecco, Montelvini, Promosso, Spumante extra dry	Bouteille	39.00
	Verre	8.00