

FORESTA GRANDS CAFÉS

Sostenibilità, attenzione per l'ambiente, lotta agli sprechi, responsabilità sociale d'impresa... per l'industria della ristorazione non sono più soltanto parole. La nostra azienda è consapevole che nel 2024 questi aspetti non possono essere ignorati.

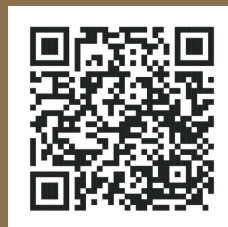
Ogni giorno ci impegniamo per ottenere una migliore efficienza energetica, meno rifiuti, meno plastica e migliore differenziazione e riciclaggio. Ci impegniamo a differenziare il più possibile, per questo il numero dei contenitori per il riciclaggio nel retro della cucina è aumentato. I prodotti locali e di stagione vengono utilizzati in ogni occasione, in modo da mantenere la catena alimentare il più breve possibile. Quando investiamo in nuovi elettrodomestici e macchine, ci concentriamo sulle etichette che indicano risparmio energetico e idrico.

Tuttavia, vogliamo andare avanti e dare un maggiore contributo. Nell'ambito del Green deal europeo (= Europa neutrale dal punto di vista delle emissioni di CO² entro il 2050 e piantumazione di 3 miliardi di alberi in più entro il 2030), abbiamo deciso di piantare una foresta presso il terreno di Grands Cafés.

Nell'arco di cinque anni, abbiamo in programma di piantare 1.000 alberi all'anno, in particolare nel villaggio di Grune, nella provincia del Lussemburgo belga.

In questo modo eliminiamo dall'atmosfera 875 tonnellate di CO² sul lungo termine!

Obiettivamente possiamo superare questo obiettivo...con l'aiuto dei nostri clienti. Fantastico, vero? Ti unisci a noi? Con soli 6,99 € piantiamo il tuo albero nella nostra foresta vera in Belgio.



PER I GRUPPI A PARTIRE DA 10 PERSONE RICHIEDIAMO DI EFFETTUARE UNA SCELTA FRA UN MASSIMO DI 3 PORTATE



VEGETARIANO

Tutte le nostre portate principali sono accompagnate da patatine fritte/
patate novelle/crocchette/purè/riso/pasta o pane.

Per informazioni sugli allergeni o glutine, rivolgersi al personale di sala.

La cucina è aperta tutti i giorni dalle 11:30 alle 22:00.

1 tavolo = 1 conto

ANTIPASTI

🍷	Porzione formaggio (<i>Gouda invecchiato</i>)	8.00
	Porzione salame italiano	8.00
	Porzione mista	10.00
🍷	Porzione olive	6.50
	Porzione polpettine (6 pz.)	9.50
	Porzione involtini primavera (8 pz.)	12.90
	Porzione calamari con tartare fresca	12.90
	Porzione di antipasti caldi misti	14.90
	Piatto esclusivo Grands Cafés (<i>antipasti freddi e caldi</i>)	17.90



PORTATE PICCOLE

	Croque monsieur	10.50
🍷	Croque madame (<i>solo formaggio</i>)	10.50
	Croque a cheval (<i>con uova al tegamino</i>)	12.50
	Croque hawai	12.50
	Croque al ragù	13.50
	Croque vidée	13.50
	Extra croque	6.50
	Toast cannibal	13.50
🍷	Toast funghi freschi	14.00
	Toast salmone affumicato	17.50



INSALATE E PORTATE FREDDE

🍷	Insalata di verdure crude	17.00
🍷	Insalata greca (<i>formaggio feta, cetriolo, pomodoro, cipolle rosse, olive e peperoni ripieni di formaggio</i>)	21.50
🍷	Insalata con mozzarella di bufala, pomodorini e basilico	21.50
🍷	Insalata di pasta con mozzarella di bufala, pomodorini e pesto	21.50
	Insalata con formaggio feta, bacon fritto e condimento a base di mostarda e miele	23.00
	Insalata con scampi saltati	24.00
	Insalata di speck Luikse (<i>pancetta affumicata, fagiolini verdi e patate novelle</i>)	21.50
	Insalata cesar (<i>lattuga romana, pollo, uovo, crouton, acciughe e scaglie di parmigiano</i>)	23.00
	Salade niçoise (<i>tonno, acciughe, fagiolini verdi e olive</i>)	21.50
	Pietanza fredda salmone fresco	24.00
	Pietanza fredda salmone affumicato	25.00
	Pietanza fredda americain préparé	21.50

PASTA

Spaghetti al ragù	13.90 / 16.90
Maccheroni al prosciutto e formaggio	16.90
Spaghetti dello chef (<i>sugo di pomodori e peperoni con speck affumicato, prosciutto cotto e funghi</i>)	17.90
Penne (<i>porri e macinato</i>)	17.90
 Penne (<i>pomodori, sugo di verdure</i>)	17.90
Penne con strisce di pollo (<i>formaggio alle erbe e broccoli</i>)	20.50
Linguine al salmone	23.00
Linguine con scampi e pesto	23.50
Lasagne	18.90
 Lasagne vegetariane	18.90

ANTIPASTI

Zuppa di pomodori con polpette fresche	7.00
Zuppa di cipolle gratinate	7.50
 Pomodori e mozzarella di bufala	15.90
Salmone affumicato	17.50
 Crocchette di formaggio (<i>2 pz. / 3 pz.</i>)	15.00 / 18.50
Crocchette di gamberetti (<i>2 pz. / 3 pz.</i>)	18.00 / 22.00
Scampi con salsa all'aglio (<i>5 pz.</i>)	18.00
Scampi all'indonesiana (<i>5 st.</i>)	18.00
Carpaccio di manzo, crema di aceto balsamico e rucola	17.50
<i>Supplementi per patate fritte/crocchette/patate novelle/purè/riso o pasta</i>	3.50

PORTATE PER BAMBINI (*fino a 12 anni*)

Salsiccia al curry (<i>1 pz. / 2 pz.</i>)	11.50 / 14.50
Croque al pugno	7.00
Crocchetta di formaggio	12.00
Crocchetta di gamberetti	14.00
Aperitivo della regina	14.50
Nugget di pollo con composta di mele	12.00
Polpette al sugo	14.00

Tutte le nostre portate principali sono accompagnate da patatine fritte/patate novelle/crocchette/purè/riso o pasta

PIATTI PRINCIPALI LOCALI

Aperitivo della regina	22.50
Polpette al sugo	22.50
Carne stufata alla fiamminga (con Lefe scura)	23.50
Indivia belga con prosciutto	22.00
Spiedini grigliati di galletto	25.50
Lombo di maiale	22.00
Cotolette di agnello	26.50
Mix grill (agnello, manzo, pollo e maiale)	26.50
Bistecca (180 gr - Manzo Angus)	20.50
Bistecca (250 g - Manzo Angus)	24.50
Burger classico Black Angus grigliato	23.50
Costata di manzo (300 g - Manzo Angus)	34.50
Filetto puro (250 g - Manzo Angus)	36.00

Tutte le nostre portate principali sono accompagnate da patatine fritte/patate novelle/crocchette/purè/riso/pasta o pane e un'insalata fredda

SALSE

Panna al pepe, ai funghi, bernese, messicana, provenzale, curry	3.50
---	------

SUPPLEMENTI

Insalata mista	4.50
Porzione verdure calde	4.50

PIATTI PRINCIPALI MARE

Portata di pesce gratinata (portata al forno con merluzzo, scampi, salmone, funghi e salsa di granchio)	25.50
Scampi con salsa all'aglio (Black Tiger - 8 pz.)	27.00
Scampi all'indonesiana (Black Tiger - 8 st.)	27.00
Trota con mandorle tostate	24.00
Filetto di salmone con salsa bernese	29.50
Filetto di salmone con salsa di aneto	29.50
Filetto di merluzzo con pelle con salsa ai porri e mostarda	32.50
Cozze 1,2 kg (stagione)	
Cozze al naturale	29.00
Cozze al vino bianco	32.00
Cozze alla provenzale	32.00
Cozze all'aglio	32.00
Cozze all'aglio e panna	32.00

DESSERT

Mousse al cioccolato <i>(della casa)</i>	10.00
Tiramisù <i>(della casa)</i>	11.00
Torta di mele calda con 1 pallina di gelato alla vaniglia	10.50
Cheesecake ai frutti di bosco	9.00

GELATI

Gelato per bambini alla vaniglia <i>(1 pallina / 2 palline)</i>	3.50 / 5.00
Gelato per bambini a scelta <i>(1 pallina / 2 palline)</i>	3.80 / 5.50
Pallina di vaniglia <i>(3 palline)</i>	7.00
Pallina al cioccolato <i>(3 palline)</i>	7.80
Pallina di mokka <i>(3 palline)</i>	7.80
Pallina pistacchio <i>(3 palline)</i>	7.80
Pallina speculaas <i>(3 palline)</i>	7.80
Pallina stracciatella <i>(3 palline)</i>	7.80
Pallina avocado <i>(3 palline vaniglia e avocado)</i>	9.80
Dame blanche <i>(3 palline vaniglia e crema di cioccolato calda)</i>	8.60
Dame blanche <i>(3 palline di cioccolato e crema di cioccolato calda)</i>	9.40
Pallina brasiliana <i>(2 palline vaniglia, 1 pallina mokka, caramello e noci)</i>	8.90
Pallina Notre Dame <i>(vaniglia, cioccolato, mokka, speculaas, pistacchio e crema di cioccolato calda)</i>	12.80
Dame blanche <i>(3 palline vaniglia, banana e crema di cioccolato calda)</i>	10.90
Bananasplit royal <i>(bananasplit con avocado)</i>	13.70
Pallina alle fragole fresche <i>(stagione, 2 palline vaniglia, 1 pallina di gelato alle fragole, fragole fresche)</i>	12.50

SORBETTO

Lampone	7.00
---------	------

PANCAKE

Pancake con zucchero, sciroppo, confettura o nutella	5.50
Pancake con gelato alla vaniglia	7.00
Pancake con gelato alla vaniglia e crema al cioccolato	9.00

SUPPLEMENTI

Panna	2.00
Crema calda al cioccolato	2.50
Pallina extra	2.50
Avocado	3.00

BIBITE

Chaudfontaine frizzante	3.20
Chaudfontaine liscia	3.20
San Pellegrino 0,5 l	7.50
Aqua Panna 0,5 l	7.50
Chaudfontaine frizzante 1 l	11.00
Chaudfontaine liscia 1 l	11.00
Coca cola	3.30
Coca cola zero	3.30
Fanta	3.30
Sprite	3.30
Canada Dry	3.60
Gini	3.50
Royal Bliss tonic	3.50
Royal Bliss agrum	3.50
Royal Bliss pink	3.50
Schweppes Touch of Lime	4.00
Schweppes Pink Pepper	4.00
Schweppes Ginger Beer	4.00
Oasis	3.50
Tönisteiner limone	4.00
Tönisteiner arancia	4.00
Tönisteiner alla frutta	4.00
Ice Tea original	3.60
Ice Tea green	3.60
Ice Tea zero	3.60
Minute Maid arancia	3.60
Minute Maid mela	3.60
Minute Maid mela + ciliegia	3.60
Minute Maid pompelmo	3.60
Fristi	3.70
Cécémel	3.70
Spini 40 cl (<i>frizzante/ginii</i>)	6.70
Eskimo 40 cl (<i>pompelmo/tonica</i>)	6.70
Sinton (<i>arancia/tonica</i>)	6.70

MILK - SHAKES

Vaniglia, mokka, cioccolato e pistacchio	6.20
Banana	7.50
Fragola (<i>stagione</i>)	8.00

BEVANDE CALDE

Caffè	3.30
Decaffeinato	3.30
Espresso	3.30
Espresso decaffeinato	3.30
Cappuccino	3.90
Cappuccino con panna	4.10
Cappuccino decaffeinato	3.90
Cappuccino decaffeinato con panna	4.10
Caffèlatte	3.90
Caffèlatte decaffeinato	3.90
Latte macchiato	3.90
Cécémel caldo	4.10
Cécémel caldo con panna	4.90
Latte caramél con panna	6.50
Latte speculoos con panna	6.50
Irish coffee (<i>whisky</i>)	9.00
Caffè francese (<i>whisky</i>)	9.00
Caffè italiano (<i>amaretto</i>)	9.00
Caffè Baileys (<i>Baileys</i>)	9.00

TÉ *Pip's*

North American mint	3.30
Camomilla	3.30
Íbisco	3.30
Ginger Lemon	3.30
Tè verde <i>bancha</i>	3.30
Earl Grey nero	3.30
Infusione di menta fresca	4.70
Infusione di zenzero fresco	4.70

BIRRE ALLA SPINA

Stella 25 cl	3.30
Stella 33 cl	3.50
Leffe Blond 33 cl	4.30
Leffe scura 33 cl	4.30
Karmeliet 25 cl	3.70

BIRRE IN BOTTIGLIA

Hoegaarden	3.30
Hoegaarden rosé	3.70
Hoegaarden Grand Cru	4.70
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Trippel Le Fort	4.90
Kasteelbier scura/rossa	5.30
Kriek Lindemans	3.90
Rodenbach	4.10
La Chouffe	5.30
Westmalle doppia	5.30
Westmalle tripel	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay blauw 9°	5.60
Rochefort 8°	5.30
St. Bernadus Abt 12	5.40
Triple Kanunnik 8,2°	4.80

BIRRE POCO ALCOLICHE-SENZA ALCOL

Leffe Blond 0.0 cl	4.20
Hoegaarden rosé 0,0%	4.60
Carlsberg 0,0%	3.30
Sportzot 0,4%	4.60
Cornet Oaked 0,0%	4.90

APERITIVI

Aperol spritz	8.90
Kirr	7.00
Kirr Royale	8.50
Campari	7.20
Pisang ambon	7.20
Martini bianco	7.00
Martini rosso	7.00
Martini Bellini	7.00
Porto rosso	7.00
Porto bianco	7.00
Pineau des Charentes	7.00
Sherry dry	7.00
Vino bianco Picon	7.00
Ricard	7.00

*+ supplemento bibite***GINS**

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50
Double You Gin	13.00

*+ supplemento bibite***APERITIVI 0,0%**

Pisang ambon orange 0,0%	7.00
Campari orange 0,0%	7.00
Virgin Mojito 0,0%	7.00
Crodino Biondo 0,0%	6.00
Crodino Biondo 0,0% con tonica	9.60
Crodino Biondo 0,0% con arancia	9.60
Tanguerary Gin 0,0% con tonica	8.90

SUPERALCOLICI

Amaretto	8.50
Cointreau	8.50
Baileys	8.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	8.50
Cognac Courvoisier VSOP	10.50
Bacardi Superior	9.00
William Lawson whisky	8.50
Highland park whisky (10y)	10.50
Sambucca	9.00
Grappa	9.00
Armagnac	9.00
Limoncello	8.50
Jonge Bols jenever	4.40
Eristoff vodka	10.50
Omerta rum	9.00

+ supplemento bibite

BOLLICINE

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italia, Veneto	Bicchiera	8.00
	Bottiglia	39.00
Champagne Mandois Brut Origine Francia, Champagne, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir <i>Questo cuvée di colore giallo dorato chiaro ha una spuma ricca e aromi di frutta matura e note di tiglio. La stessa qualità permane da sempre grazie all'esperienza secolare. Grande complessità grazie ai tre anni di invecchiamento in bottiglia.</i>	Bottiglia	55.00
Champagne Mandois Blanc de Blancs Francia, Champagne, 100% Chardonnay <i>Splendido oro brillante dalle ricche bollicine. L'approccio morbido al palato è caratterizzato da una grande presenza di minerali proveniente dal terreno gessoso che termina con uno Champagne cremoso e leggermente vanigliato.</i>	Bottiglia	65.00

VINI BIANCHI

Mondevin Chardonnay Jérôme Vic Francia, Champagne, Roussillon, 100% Chardonnay <i>Questo vino offre una raffinata combinazione di freschezza oltre alla tipica corposità delle uve Chardonnay.</i>	Bicchiere	6.00
	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bottle	30.00
Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Sauvignon Blanc <i>Fresco al palato con aromi di frutti agrumati. Un retrogusto fresco con toni di frutti esotici.</i>	Bicchiere	6.00
	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bottle	30.00
Caballero de Olmedo Verdejo Spagna, Rueda - 100% Verdejo <i>All'olfatto riconosciamo gli aromi della papaia e dell'ananas. Il retrogusto regala toni amari. Un vino giocoso che sorprenderà numerosi amanti del vino.</i>	Bottle	32.00
Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc Francia, Côtes du Rhône, 50% Grenache Blanc, 20% Clairette, 10% Roussanne, 10% Viognier, 10% Bourboulenc <i>Questo vino si rivela fresco e aromatico al palato con un retrogusto perfettamente bilanciato. Da bere come aperitivo oppure per accompagnare il pesce, la carne bianca e il pollame cucinato con la panna.</i>	Bottle	34.00
Jeff Carrel Morillon Blanc Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay <i>Un autentico « Uber-Chardonnay ». Puro, corposo, maturo, ricco e robusto. Ottimo con prosciutto affumicato e palline di melone, foie gras a metà cottura, faraona con funghi, formaggio stagionato, torta di mele.</i>	Bottle	36.00
Wijnkasteel Genoels-Elderen Chardonnay Blauw Belgio, Champagne, Roussillon, 100% Chardonnay <i>Vino bianco secco particolarmente elegante, fruttato con aromi di miele, ananas fresca, mela e accenni di burro. Tuttavia presenta un retrogusto perfettamente fresco.</i>	Bottle	41.00
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve Francia, Loire, 100% Sauvignon Blanc <i>Henri Bourgeois è uno dei punti di riferimento nella Sancerre. Al palato rivela ricchezza e ampiezza, complessità e lunghezza. De Grande Réserve si accompagna perfettamente a molti piatti: pesce, carne bianca e formaggi.</i>	Bottle	44.00

VINI ROSÉ

Mondevin Rosé de Syrah Pomerols	Bicchiera	6.00
Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah		
<i>Questo vino rosé si contraddistingue per un color ciliegia brillante e intenso. Un rosé strutturato dal morbido equilibrio.</i>	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bottiglia	30.00

VINI ROSSI

Mondevin Merlot Jérôme Vic	Bicchiera	6.00
Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Merlot		
<i>Questo vino ha un gusto rotondo e corposo, con tannini leggermente percettibili.</i>	1/4 l	10.50
	1/2 l	21.00
	Bottiglia	30.00
Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve	Bottiglia	31.00
Francia, Languedoc-Roussillon, 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah		
<i>Al palato risulta leggero, forte, con un'acidità inflessibile, ma avvolto da una sostanza rotonda, vellutata e affascinante. Il retrogusto è rinfrescante, concentrato e con forte presenza di tannini.</i>		
Cantele Primitivo	Bottiglia	29.00
Puglia, 100% Primitivo		
<i>Fantastico vino completo con tannini morbidi, corposo e ricco di frutta matura.</i>		
Palagetto Chianti Colli Senesi	Bottiglia	34.00
Chianti, 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino, 5% Merlot		
<i>Invecchiamento in diverse varianti. Color rosso rubino intenso, dalla struttura corposa con un aroma fresco e fruttato. Questo vino è perfetto per accompagnare svariate preparazioni di carne e pietanze tipiche italiane, nonché i formaggi.</i>		
Matsu El Recio	Bottiglia	41.00
Spagna, Toro, 100% Tempranillo		
<i>Invecchiato a 14 mesi in barili di rovere francesi. Questo vino offre un gusto pieno e setoso con note minerali e un retrogusto piacevole e lungo. Da abbinare a stufati, agnello, anatra, verdure invernali o carne alla griglia.</i>		
Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru	Bottiglia	44.00
Francia, Bordeaux, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc		
<i>Questo Saint Emilion Grand Cru è un vino ben bilanciato proveniente da una produzione di appena 14.000 bottiglie. I tannini delicati sbocciano nel palato con un retrogusto lungo ed elegante. Ideale per accompagnare la carne di vitello, agnello, manzo o un buon tagliere di formaggi.</i>		