

Grand Café
PAAL 26

OPENINGSUREN

Paal26 is alle dagen open vanaf 10u00, uitzonderlijk zaterdag vanaf 11u00.
Keuken open vanaf 11u00 tot 22u00, vrijdag en zaterdag tot 23u00.

Reserveer online: info@paal26.be

Website: www.paal26.be

Telefoon: 011 / 74 30 04

WiFi zone – draadloos internet

EET!KET – kindvriendelijk restaurant

Wiresto Horecagroep

Alle gerechten kunnen ook afgehaald worden.

Cadeaubonnen te verkrijgen.

CHAMPAGNE

Laurent-perrier (brut)

20cl.

37.50cl.

75cl.

150cl.



19.00

36.00

64.00

127.00

Laurent-perrier (rosé)

75cl.

97.00

Ruinart brut

113.00

K R E E F T (800 gram)

½ Kreeft – à la nage – natuur	26.00
½ Kreeft – armoricaine	26.40
Salade – ½ kreeft – cocktailsaus	24.90
½ Kreeft – gegrild – kruidenboter – salade	26.00

**Gerechten met ½ kreeft zijn enkel per 2 personen te verkrijgen.*

Kreeft (volledig, 1 bereidingswijze)	47.00
--------------------------------------	-------

O E S T E R S

6 oesters – natuur	12.00
12 oesters – natuur	22.00
6 oesters – gratineerd	14.00
12 oesters – gratineerd	24.00

PROSECCO

Prosecco, Vino Spumante Ca'di Pietra (brut)

glas 5.20

75cl. 26.00

Prosecco, Vino Spumante Ca'di Pietra (rosé)

glas 5.20

75 cl. 26.00

Cava, Viña Pola (brut nature)

glas 6.00

75 cl. 30.00

WITTE WIJN

Domaine Klug, Chardonnay & Sauvignon, Vin d'Oc, Languedoc, France	23.60
Viré-Clessé, Vieilles Vignes, Bourgogne, France	43.50
Pouilly-Fumé, Domaine l'Abbaye Saint Laurent, Loire, France	45.60
	37.50cl. 27.30
Sancerre, Domaine Franck Millet, Loire, France	46.40
Pouilly-Fuissé, Domaine Cordier et Fils, Bourgogne, France	83.60
Versi, IGT, Fondo Antico, Sicilia, Italia	21.90
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico, DOC, Santa-Barbara, Marche, Italia	27.20
Collio, Pinot Grigio, DOC, Conti Formentini, Friuli, Italia	36.70
Wamakersvallei, Chardonnay, Wellington, South-Africa	23.40
Sauvignon, Elemental, Casablanca Valley, Chili	25.40

RODE WIJN

Domaine Klug, Cabernet-Sauvignon & Merlot, Vin d'Oc, Languedoc, France	24.10
Côtes-du-Rhône, Vieux Clocher, Domaine Arnoux, France	22.50
	37.50cl. 15.00
Château Penin, Grande Sélection, Bordeaux-Supérieur, France	39.90
Château Haut-Gravet, Grand Cru, Saint-Emilion, France	81.10
Bonera, IGT, MandraRossa, Sicilia, Italia	28.60
Vallevo, Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Frentana, Abruzzo, Italia	20.60
Chianti, DOC, Leonardo, Leonardo da Vinci, Toscana, Italia	26.80
Barbera d'Alba, DOC, Commendatore GB Burlotto, Piemonte, Italia	42.90
Brunello di Montalcino, DOCG, Tenuta di Sesta, Toscana, Italia	89.90
Bajoz, Crianza, Bodegas Viña Bajoz, Toro, España	36.30
Wamakersvallei, Pinotage, Stellenbosch, South-Africa	22.60

WATERS

Chaudfontaine (still / sparkling)	2.10
Chaudfontaine (still / sparkling / light sparkling) 0,5	4.20
Vittel	2.20
Vittel 0,5	4.40
Vittel (liter)	8.50
Perrier	2.40
San pellegrino 0,5	4.40
San Pellegrino (liter)	8.50

GEZOND - FRESH - HEALTHY

Natuur (sinaas / citroen / mix)	4.50
Appletise	3.30
Minute maid (orange / tomaat / appel / multivitamine / appelkers / roze pomelmoes/ananas)	2.40

SOFT DRINKS

Coca cola	2.10
Coca cola light	2.10
Coca cola zero	2.10
Coca cola light lemon	2.10
Fanta orange	2.20
Sprite	2.20
Nestea	2.40
Nordic mist tonic	2.30
Gini	2.40
Schweppes agrum	2.40
Schweppes agrum light	2.50
Tönisteiner (orange / citroen / vruchtenkorf / naranja)	2.50
Orangina	2.70
Cécémel	2.40
Fristi	2.40
Red bull	4.00

BIER - VAT - DRAFT

Jupiler 25cl.	2.10
Jupiler 33cl.	2.70
Leffe blond 33cl.	3.40
Leffe donker 33cl.	3.40
Hoegaarden 25cl.	2.30
Karmeliet – <i>alc. 8% vol.</i> 33cl.	3.60

EXCLUSIEF - TRAPPIST

Omer traditional blond – <i>alc. 8% vol.</i>	3.30
La chouffe blond – <i>alc. 8% vol.</i>	3.90
Mc chouffe donker – <i>alc. 8% vol.</i>	3.90
Westmalle tripel – <i>alc. 9% vol.</i>	3.90
Westmalle dubbel – <i>alc. 7% vol.</i>	3.00
Chimay première – <i>alc. 7% vol.</i> (rood)	3.00
Chimay cinq cents – <i>alc. 8% vol.</i> (wit)	3.30
Chimay grande réserve – <i>alc. 9% vol.</i> (blauw)	4.00
Orval – <i>alc. 5.2% vol.</i>	3.90

BIER - FLES - BOTTLES

 Duvel – alc. 8.5% vol.	3.50
Jupiler na	2.20
De koninck	2.30
Carlsberg	2.60
Hoegaarden rosé	2.40
Belle-vue geuze	2.60
Rodenbach	2.50
Gordon scotch – alc. 8% vol.	4.60
Ter dolen blond – alc. 6.1% vol.	2.80
Ter dolen donker – alc. 7.1% vol.	2.90
Val dieu bruin – alc. 8% vol.	3.40
Val dieu blond – alc. 6% vol.	3.20
Val dieu triple – alc. 9% vol.	3.50
 VEDETT EXTRA BLOND – alc. 5.2% vol.	2.90
Guinness – alc. 8% vol.	5.70
Corona	5.50
Desperados	6.00
Lindemans kriel	2.60

WIJN - WINE - SANGRIA

Viña Enterizo, Macabeo, España (wit – droog)

glas	3.20
25cl.	5.40
50cl.	10.70
75cl.	16.00

Madiba, Chenin Blanc, Wine of Origin Welington, South Africa (wit – droog/fruitig)

glas	3.50
25cl.	5.90
50cl.	11.70
75cl.	17.50

Domaine des Sources, Cabernet-Sauvignon (rood)

glas	3.20
25cl.	5.90
50cl.	11.70
75cl.	17.50

Château Sainte-Roseline, Perle de Roseline (rosé)

glas	4.40
25cl.	7.40
50cl.	14.80
75cl.	22.30

Domaine de Maubet, Moelleux, Petit Manseng (wit – zoet)

glas	5.00
25cl.	8.30
50cl.	16.60
75cl.	25.00

Sangria (rood / wit)

glas	6.40
½ liter	10.70
liter	21.50
glas & vers fruit	7.90

APERRO - APERITIF

Maison (classic)	7.00
Maison (summer edition)	6.00
Crodino	3.00
Kirr	3.40
Kirr royal	5.40
Aperol	4.00
Porto offley (wit / rood)	4.00
Sherry (dry / medium)	4.00
Pineau des charentes bisquit	5.40
Martini (bianco / rosso / fiero / rosato)	4.00
Campari	4.30
Ricard	4.50
Gancia	4.00
Safari	4.30
Pisang	4.30
Passoã	4.30
Malibu	4.30

STERK - STRONG - LIQUOR

Batida de coco	5.10
Eristoff vodka (brut - red)	4.60
Absolut vodka	5.00
Diamond wodka red	4.80
Bombay sapphire gin	5.90
Cointreau	6.10
Bailey's	5.20
Havana rhum añejo 7 años	8.30
Bacardi superior	5.00
Bacardi reserva	5.70
Bacardi 8 years	6.70
William lawson's finest blended	4.60
Jack daniel's old	7.00
Johnnie walker red label	5.30
Johnnie walker black label	9.10
Justerini & brooks	5.30
Jameson irish whiskey	6.00
Glenfiddich special reserve 12 years single malt	8.30
The famous grouse	8.30

DIGESTIEF - DIGESTIF

Amaretto di saronno	5.20
Sambuca molinari	5.50
Averna amaro siciliano	5.30
Averna limoni de sicilia	5.50
Grand marnier	7.60
Martell vs	7.70
Martell vsop	11.40
Otard vsop	10.30
Courvoisier vs	8.30
Calvados boulard	6.50
Armagnac	7.40
Grappa bongiorno	5.70
Grappa bongiorno oro	5.80

J E N E V E R

Extra smeets	3.60
Cactus	2.90
Speculoos / Chocolate	3.30

C O C K T A I L

Mojito (witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda)	7.50
Piña colada (witte rum – batida de coco – malibu – amaretto – ananassap)	7.00
Cuba libre (donkere rum – cola – limoensap – limoen)	7.00
Daiquirí (witte rum – limoensap – rietsuiker – limoen)	7.00
Margarita (tequila – cointreau – suikersiroop – limoen – zout)	7.00
Martini Rosato Royal (Martini Rosato – Prosecco – kaneel – rode vrucht)	8.00

WARM - HOT

Espresso	2.10
Decafeïne	2.10
Espresso corto / ristretto	2.10
Espresso doppio	4.20
Caffè macchiato / caffè latte	2.70
Cappuccino italiaans (melk)	2.70
Cappuccino belgisch (slagroom)	2.70
Warme choco (cécémel)	2.70
Choco-o-lait	3.70
Lipton thee (rozenbottel – kamille – linde – green – natuur – melk - citroen)	2.20
Verse munt thee	3.00
Cafè <i>Deluxe</i> (palet van zoetigheden)	4.50
Supplement slagroom	0.70

WARM - HOT - STRONG

Ierse koffie (whisky)	6.50
Italiaanse koffie (amaretto)	6.50
Franse koffie (cognac)	6.50
Hasseltse koffie (jenever)	6.50
Caffè de paris (grand marnier)	7.00
Caffè paal 26 (advocaat)	6.50
Glühwein	4.20

BRUNCH

Glaasje prosecco/cava of fruitsap

Dagvers soepje

Tomaat met grijze garnaltjes

Tomaat monégasque (tonijn)

Runds-carpaccio met rucola en parmezaan

Parmaham met meloen

Schotse gerookte zalm met rode ajuin

Tomaat mozzarella en basilicum

Roze zalm belle-vue

Gebakken kippenboutjes

Rosbief of varkensgebraad

Gemarineerde olijfjes

Frisse salades, koude sausjes, broodvariatie en koude pasta

Water en fruitsap

Enkel op reservatie

25.00

BUSINESS MENU

Maandag t.e.m. Vrijdag (12u – 15u) 30.00

WEEKEND MENU

Vrijdag (18u) t.e.m. Zondag (21u) 28.00

SUGGESTIES

Zie extra blad (maandelijks)

SOEP - SOUP

Dagverse soep 4.00

Tomatenroomsoepje met balletjes 4.00

BROOD - BREAD

Grijs stokbrood kaas / ham / smos / gezond	6.00
Boerenbrood kruidenkaas en gerookte zalm	11.20
Boerenbrood brie en pijnboompitten	10.40
Geroosterd brood mozzarella, tomaat en gerookte zalm	12.70
Geroosterd brood champignons (natuur / room)	9.10
Geroosterd brood champignons en spek (natuur / room)	10.30
Croque (monsieur)	7.00
Croque (madame / hawai)	8.00
Croque (bolognaise / videe)	10.50
Wrap zalm – salade	11.50
Wrap kip – warme groentjes	11.20
Wrap kip – warme groentjes – verse ananas – zoet zure saus	11.90
Wrap runds – warme groentjes – zoet zure saus	12.80

PUBERS - KIDS

Steak met frietjes	12.70
Ribbokes met frietjes	11.90
Kipfilet met frietjes en appelmoes	9.50
Viskroketjes met frietjes	6.50
Curryworst met frietjes	6.00
Spaghetti bolognaise	6.00
Koninginnehapje	9.50
Vanille-ijsje met chocoladesaus	3.00
Verrassingsijsje	3.50

TAPAS

Gemarineerde olijven	4.00
Lookbroodjes (6 stuks)	6.00
Antipasti (nuovo modo)	8.50
Assortiment verse gerechtjes (2 personen)	16.70
Huismix (gefrituurd)	10.50
Bruschetta mozzarella-tomaat	9.00

STARTER

Carpaccio runds	13.90
Schotse gerookte zalm met rode ajuin	13.40
Duo van kaas- en garnaalkroket	11.60
Serranoham, meloen en porto	13.10
Salade caprese (tomaat – mozzarella – verse basilicum)	11.80
Scampi look (boter / room) 5st.	14.00
Kaaskroket (2 stuks)	10.50
Garnaalkroket (2 stuks)	12.70

VEGETARISCH

Grijs stokbrood kaas / smos / gezond	6.00
Boerenbrood brie en pijnboompitten	10.40
Geroosterd brood champignons (natuur / room)	9.10
Salade caprese (tomaat – mozzarella – verse basilicum)	11.80
Kaaskroket (2 stuks)	10.50
Salade Tropical (fruit)	12.50
Tagliatelle genuese (pesto)	12.90
Penne all' arabiata (tomaat, ui, basilicum & pikante chili pepers)	12.80
Penne groentjes in lookolie	12.90
Tortellini ricotta en spinazie in een kaassaus	13.90
Tortellini ricotta en spinazie, verse basilicum in een tomatensaus	13.50

SALADE

Milano (gegrilde “yellow fin” tonijn, olijven, rode ui en ansjovis)	18.10
Hawaï (kip, gegrilde ananas en dressing van mango)	14.40
Atlantis (gegrilde scampi met yoghurt dressing)	16.20
Noordzee (garnalen met cocktail dressing)	14.60
Paris (spekreepjes, croutons en schuim van framboos)	12.80
Athene (fietabokjes, inktvisringen en gemarineerde olijfjes)	13.30
Tropical (fruit)	12.50
Brussels (runds, paprika, rode ui)	15.90
Dijon (gebakken scampi's, spekreepjes, kip en mosterddressing)	16.70
Paal (brie en gebakken scampi)	16.30
Maison (grijze garnaal, gerookte zalm en gefruite scampistaartjes)	17.40

PASTA

Tagliatelle 'della casa' (scampi, kip, champignons, zongedroogde tomaat en lookolie)	16.80
Tagliatelle 'della foresta' (boschampignons en gebakken spek in een roomsaus)	14.70
Tagliatelle 'del sole' (scampi, paprika, courgette, witloof, sojascheuten en lookolie)	16.30
Tagliatelle genuese (pesto)	12.90
Pasta mista (minimum 2 personen)	(p.p.) 15.00
Lasagne bolognese	13.40
Spaghetti bolognese met verse parmezaan	10.00
Spaghetti bolognese met mozzarella	13.20
Penne all' arabiata (tomaat, ui, basilicum & pikante chili pepers)	12.80
Penne groentjes in lookolie	12.90
Penne groentjes en kip in lookolie	14.60
Penne zalm in een roomsaus	15.50
Tortellini ricotta en spinazie in een kaassaus	13.90
Tortellini ricotta en spinazie in een kaassaus met ham en erwtjes	14.70
Tortellini ricotta en spinazie, verse basilicum in een tomatensaus	13.50

VIS - FISH - POISSON

Gegrilde verse tonijn met groentjes en krielaardappelen	22.70
Kabeljauwhaasje met een schuim van witte wijn en grijze garnaltjes	23.80
Op vel gebakken zalm met roze pepersaus en warme groentjes	19.60
Spiesje van scampi en fris slaatje met yoghurt dressing	19.70
Krokant gebakken vismix met salade	21.50
Scampi look (boter/room)	19.70

VLEES - MEAT - VIANDE

Huisbereid stoofvlees met leffe en frietjes	14.50
Gemarineerde spare-ribs	16.90
Steak	17.70
Entrecote	18.90
Filet pure met warme groenten	24.40
Mixed Grill	21.50
Kipfilet	15.20
Medaillons van varkenshaasje	16.60
Chateau-briand	(2 personen) 46.00
Koninginnehapje	(klein) 9.50
	(normaal) 11.50

Inbegrepen bij de vis- en vleesgerechten, keuze uit:

friet
aardappelbolletjes
gegratineerde aardappelen
pasta
krielaardappelen
puree
brood

Supplement saus, keuze uit:

2.50

peperroom
champignonroom
champignon natuur
béarnaise
mosterdgraan
provençaal
natuur (gebonden)
kruidenboter

Extra salade

2.50

Extra warme groenten

3.00

DESSERT

Waaier van kleine dessertjes	8.50
Tiramisu van speculaas	6.00
Duo van witte en bruine chocolademousse	6.70
Sabayon met amaretto en vanille-ijs	7.50
Crème brûlée	5.50
Appeltaartje met kaneelijs	4.80
Dame blanche	4.50
Coupe vanille	4.00
Coupe brésilienne	5.30
Coupe aardbeien (seizoen)	6.80
Coupe banaan	5.90
Coupe vers fruit	6.40

Brusselse wafel met suiker	3.20
Brusselse wafel met vanille-ijs	5.80
Brusselse wafel met vers fruit	6.20
Pannenkoeken (siroop / suiker) <i>vanaf 14u30 tot 17u30</i>	3.50
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus <i>vanaf 14u30 tot 17u30</i>	6.60
Pannenkoeken met vers fruit <i>vanaf 14u30 tot 17u30</i>	6.50
Supplement bol vanille-ijs	1.30
Supplement slagroom	0.70

Rock Paal26 (3^{de} editie) zaterdag 4 augustus 2012

Paalsesteenweg 240 3583 Beringen-Paal

tel 011/74.30.08 fax 011/74.04.18

info@paal26.be www.paal26.be

