

Grand Café
PAAL 26

CHAMPAGNE

Laurent-perrier (brut)

20cl.

19.00

37.5cl.

36.00

75cl.

64.00

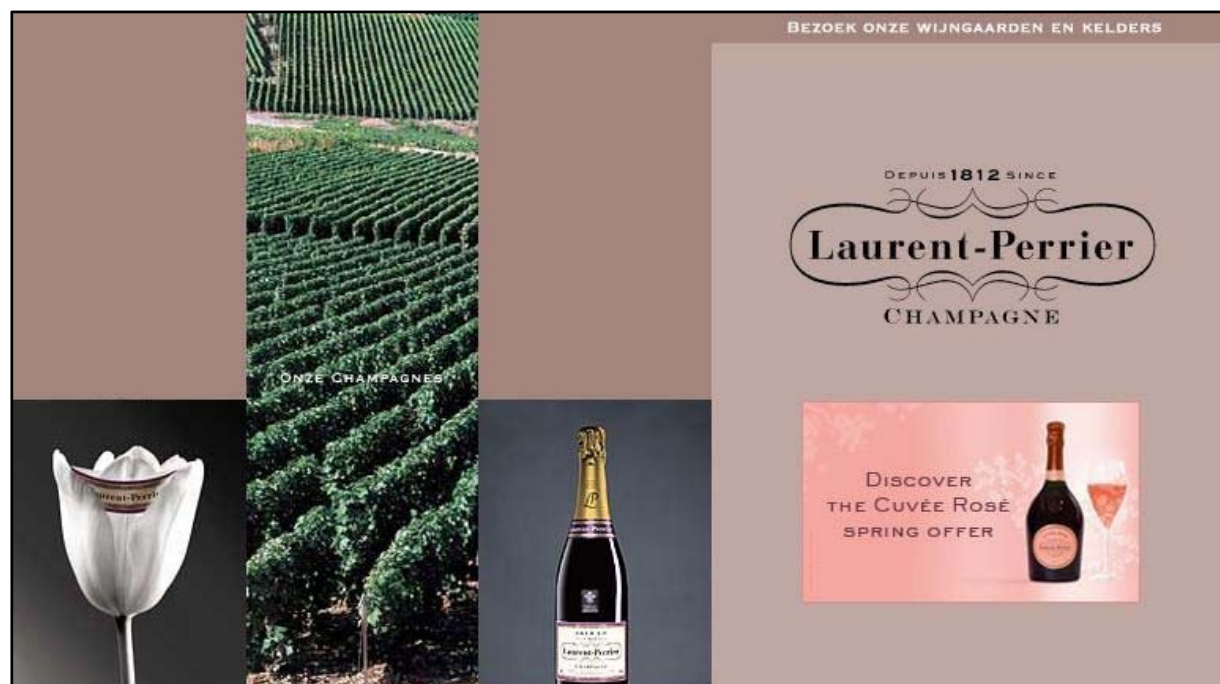
150cl.

127.00

Laurent-perrier (rosé)

75cl.

97.00



WATERS

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
Chaudfontaine (still / sparkling)	2.00
Chaudfontaine (still / sparkling / light sparkling) 0,5	4.00

GEZOND

Natuur (sinaas / citroen / mix)	4.50
Smooty (banaan)	6.00
Appletise	3.30
Minute maid (orange / tomaat / appel)	2.30
Looza (pompelmoes / roze pompelmoes / ananas / ace / appelkers / b3)	2.50

SOFT DRINKS

Coca cola	2.00
Coca cola light	2.00
Coca cola zero	2.00
Coca cola light lemon	2.00
Fanta orange	2.00
Sprite	2.20
Nestea	2.20
Nordic mist tonic	2.20
Gini	2.40
Schweppes agrum	2.40
Schweppes agrum light	2.40
Tönisteiner (orange / citroen / vruchtenkorf / naranja)	2.50
Orangina	2.80
Cécémel	2.30
Fristi	2.30
Red bull	4.50

BIER OP VAT

Jupiler 25cl.	2.00
Jupiler 33cl.	2.70
Jupiler 50cl.	4.00
Leffe blond 33cl.	3.20
Leffe donker 33cl.	3.20
Lindemans kriek 25cl.	2.90

TRAPPIST

Westmalle tripel – <i>alc. 9% vol.</i>	3.70
Westmalle dubbel – <i>alc. 7% vol.</i>	2.80
Chimay première – <i>alc. 7% vol. (rood)</i>	2.80
Chimay cinq cents – <i>alc. 8% vol. (wit)</i>	3.00
Chimay grande réserve – <i>alc. 9% vol. (blauw)</i>	3.70
Orval – <i>alc. 5.2% vol.</i>	3.50

BIER OP FLES

 Duvel – alc. 8.5% vol.	3.40
Jupiler na	2.20
De koninck	2.00
Carlsberg	2.40
Hoegaarden	2.10
Hoegaarden rosé	2.10
Belle-vue geuze	2.20
Rodenbach	2.20
Gordon scotch – alc. 8% vol.	3.90
Ter dolen blond – alc. 6.1% vol.	2.60
Ter dolen donker – alc. 7.1% vol.	2.60
La chouffe blond – alc. 8% vol.	3.50
Mc chouffe donker – alc. 8% vol.	3.50
Val dieu bruin – alc. 8% vol.	3.20
Val dieu blond – alc. 6% vol.	2.90
Val dieu triple – alc. 9% vol.	3.30
 VEDETT – alc. 5.2% vol.	2.60
Vedett white – alc. 4.7% vol.	2.60
Guinness – alc. 8% vol.	5.00
Corona	3.20

WIJN

Domaine de Sauvigny, Vin d'Oc (wit - droog)

glas	3.00
25cl.	5.30
50cl.	10.50
75cl.	15.00

Domaine des Sources, Cabernet-Sauvignon (rood)

glas	3.00
25cl.	5.30
50cl.	10.50
75cl.	15.00

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

APER O

Maison (classic)	6.00
Maison (summer edition)	5.00
Crodino	3.00
Kirr	3.20
Kirr royal	4.80
Porto offley (wit / rood)	3.50
Sherry (dry / medium)	3.50
Pineau des charentes bisquit	4.30
Martini (bianco / rosso / fiero / rosato)	3.50
Campari	3.80
Ricard	4.50
Safari	3.80
Pisang	3.80
Passoã	3.80
Malibu	3.80

STERKE DRANK

Batida de coco	3.60
Eristoff vodka (brut - red)	4.10
Absolut vodka	4.50
Diamond wodka red	4.30
Bombay sapphire gin	5.40
Cointreau	5.60
Bailey's	4.70
Havana rhum añejo blanco	4.50
Havana rhum añejo especial	5.20
Havana rhum añejo 7 años	7.80
Bacardi superior	4.50
Bacardi reserva	5.20
William lawson's finest blended	4.10
Jack daniel's old	6.50
Johnnie walker red label	4.80
Johnnie walker black label	8.60
Justerini & brooks	4.80
Jameson irish whiskey	5.50
Glenfiddich Special Reserve 12 years single malt	7.80
The famous grouse	5.40

DIGESTIEF

Amaretto di saronno	4.70
Sambuca molinari	5.00
Averna amaro siciliano	4.80
Averna limoni de sicilia	4.90
Grand marnier	7.10
Martell vs	7.20
Martell vsop	10.90
Otard vsop	9.60
Courvoisier vs	7.80
Calvados boulard	6.00
Armagnac	6.80
Grappa bongiorno	5.20
Grappa bongiorno oro	5.30

JENEVER

Extra smeets	3.40
Cactus	2.90
Speculoos	3.30
Chocolade	3.30

PROSECCO

Prosecco, Vino Spumante Ca'di Pietra (brut)

glas 4.60

75cl. 23.00

Prosecco, Vino Spumante Ca'di Pietra (rosé)

glas 5.00

75 cl. 25.00

COCKTAIL

Mojito 7.50

Piña colada 7.00

Cuba libre 7.00

Daiquirí 7.00

Sangria 5.50

W A R M

Espresso	2.00
Decafeïne	2.00
Espresso corto / ristretto	2.00
Espresso doppio	4.00
Caffè macchiato / caffè latte	2.50
Cappuccino italiaans (melk)	2.70
Cappuccino belgisch (slagroom)	2.70
Warme choco (cécémel)	2.50
Choco-o-lait	3.70
Lipton thee (rozenbottel – kamille – linde – green – natuur – melk - citroen)	2.40
Verse munt thee	3.00
Glühwein	4.20
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
Cafè <i>Delux</i> (soesje, borrel met room, cake, etc.)	4.50
Supplement slagroom	0.70

WITTE WIJN

Domaine Klug, Chardonnay & Sauvignon, Vin d'Oc, Languedoc, France	21.10
Viré-Clessé, Vieilles Vignes, Bourgogne, France	41.00
Pouilly-Fumé, Domaine l'Abbaye Saint Laurent, Loire, France	43.10
	37.50cl. 24.80
Sancerre, Domaine Franck Millet, Loire, France	43.90
Pouilly-Fuissé, Domaine Cordier et Fils, Bourgogne, France	81.10
Versi, IGT, Fondo Antico, Sicilia, Italia	19.40
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico, DOC, Santa-Barbara, Marche, Italia	24.70
Collio, Pinot Grigio, DOC, Conti Formentini, Friuli, Italia	34.20
Wamakersvallei, Chardonnay, Wellington, South-Africa	20.90
Sauvignon, Elemental, Casablanca Valley, Chili	22.90



RODE WIJN

Domaine Klug, Cabernet-Sauvignon & Merlot, Vin d'Oc, Languedoc, France	21.60
Côtes-du-Rhône, Vieux Clocher, Domaine Arnoux, France	20.00
	37.50cl. 12.50
Château Penin, Grande Sélection, Bordeaux-Supérieur, France	37.40
Château Haut-Gravet, Grand Cru, Saint-Emilion, France	78.60
Bonera, IGT, MandraRossa, Sicilia, Italia	26.10
Vallevo, Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Frentana, Abruzzo, Italia	18.10
Chianti, DOC, Leonardo, Leonardo da Vinci, Toscana, Italia	24.30
Barbera d'Alba, DOC, Commendatore GB Burlotto, Piemonte, Italia	40.40
Brunello di Montalcino, DOCG, Tenuta di Sesta, Toscana, Italia	87.50
Bajoz, Crianza, Bodegas Viña Bajoz, Toro, España	33.80
Wamakersvallei, Pinotage, Stellenbosch, South-Africa	20.10



TAPAS

Gemarineerde olijfjes	3.00
Lookbroodjes (6 stuks)	6.00
Antipasti (nuovo modo)	8.50
Assortiment verse gerechtjes	12.50
Huismix (gefrituurd)	8.00
Bruschetta mozzarella-tomaat	7.50

SOEP

Dagverse soep	3.50
Tomatenroomsoepje met balletjes	4.00

STARTER

Carpaccio runds	13.10
Carpaccio zalm	13.30
Duo van kaas- en garnaalkroket	10.20
Parmaham, meloen en porto	11.50
Salade caprese (tomaat - mozzarella) *	9.80
Scampi look (boter / room) 5st.	12.00

BROOD

Kaas / ham / smos / gezond *	6.00
Boerenbrood kruidenkaas en gerookte zalm	9.20
Geroosterd brood mozzarella, tomaat en gerookte zalm	9.70
Geroosterd brood champignons (natuur / room) *	8.10
Croque (monsieur)	6.00
Croque (madame / hawai)	7.00
Croque (bolognaise / videe)	8.50
Wrap kip	8.90
Wrap zalm	9.50
Wrap runds	9.80

PUBERS

Kipfilet met frietjes en appelmoes	8.00
Viskroketjes met frietjes	6.50
Curryworst met frietjes	6.00
Spaghetti Bolognaise	6.00
Kinderijsje met chocoladesaus	3.00



SALADE

Milano (gegrilde “yellow fin” tonijn, olijven, rode ui en ansjovis)	17.10
Hawaiï (kip, gegrilde ananas en dressing van mango)	13.40
Atlantis (gegrilde scampi met yoghurt dressing)	15.20
Paris (spekreepjes, croutons en schuim van framboos)	11.80
Athene (fetablokjes, inktvisringen en gemarineerde olijfjes)	12.30
Tropical (fruit) *	11.50
Brussels (runds, paprika, rode ui)	14.90
Dijon (gebakken scampi's, spekreepjes, kip en mosterddressing)	16.70
Paal (brie en gebakken scampi)	15.80
Maison (grijze garnaal, gerookte zalm en gefruite scampistaartjes)	16.90

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
Pasta mista (enkel mogelijk per tafel)	(p.p.) 14.00
Lasagne bolognaise	13.40
Spaghetti bolognaise met verse parmezaan	9.00
Penne all' arabiata (tomaat, ui, basilicum & pikante chili pepers) *	11.80
Penne groentjes in lookolie *	13.50
Tortellini ricotta en spinazie in een kaassaus *	12.90

V I S

Gegrilde verse tonijn met groentjes en krielaardappelen	22.70
Kabeljauwhaasje met een schuim van witte wijn en grijze garnaltjes	19.80
Op vel gebakken zalm met roze pepersaus en warme groentjes	18.20
Spiesje van scampi en fris slaatje met yoghurt dressing	18.70
Krokant gebakken vismix met salade	20.50
Scampi look (boter/room)	18.70

V L E E S

Huisbereid stoofvlees met leffe en frietjes	13.50
Gemarineerde spare-ribs	15.90
Steak	16.70
Entrecote	17.90
Filet pure met warme groenten	23.40
Mixed Grill	20.50
Kipfilet	14.20
Medaillons van varkenshaasje	15.60
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 of brood.

Supplement saus, keuze uit: 2.50

Peperroom, champignonroom, champignon natuur, béarnaise, mosterdgraan, Provençaal, natuur (gebonden) of kruidenboter.

Extra salade 2.50

Extra warme groenten 3.00

Weekendmenu (vrijdag vanaf 18u tot zondag 21u) 28.00

Suggesties (zie blad)

Vegetarische gerechten *

DESSERT

Waaier van kleine dessertjes	8.50
Tiramisu van speculaas	6.00
Duo van witte en bruine chocolademousse	5.70
Sabayon met amaretto en vanille-ijs	6.50
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

Paalsesteenweg 240 3583 Beringen-Paal

tel 011/74.30.08 fax 011/74.04.18

info@paal26.be www.paal26.be