

NOS  
CÉLÈBRES  
PÂTES

		GÉANT
<b>SPAGHET' BOLO</b>	14,2	17,2
Recette inchangée depuis des décennies		
<b>SPAGHET' BOLO VÉGÉ</b> 🌱	14,3	17,3
fameux bolo version végété (haché à base de soja)		
<b>SPAGHET' DIABLE PIQUANT</b>	14,9	17,9
La version piquante et crémeuse du bolo		
<b>SPAGHET' DIABLE PIQUANT VÉGÉ</b> 🌱	15,3	18,3
La version piquante et crémeuse du bolo végété		
<b>SPAGHET' JAMBON CRÈME</b>	15,2	18,2
Gratiné au four		
<b>PENNE BASTOCHE</b>	16,3	19,3
Tomates, crème, scampis		
<b>LINGUINE CARBO</b>	14,9	17,9
Le carbo à la belge comme on l'aime !		
<b>PENNE 4 FROMAGES</b> 🌱	16,3	19,3
Bleu d'auvergne, taleggio, parmesan, gorgonzola		
<b>RAVIOLES À LA TRUFFE</b> 🌱	19,5	22,5

## OPTIONS :

FROMAGE RAPÉ OU PARMESAN	INCLUS
UNE LOUCHETTE DE SAUCE EN PLUS	3
UNE MONTAGNE DE FROMAGE	1,5
GRATINÉ AU FOUR	1
PÂTES SANS GLUTEN 🌱	3

## SALADE

<b>NATURE</b> 🌱 🌱	14
Mesclun, tomates cerises, pois chiche, betterave, vinaigrette	
<b>AVEC SCAMPIS GRILLÉS</b>	+5,5
<b>AVEC POULET PANKO</b>	+4,5
<b>AVEC BURRATA</b> 🌱 🌱	+5,5
<b>AVEC 1/2 AVOCAT</b> 🌱 🌱	+2,5
<b>AVEC FALAFEL</b> 🌱 🌱	+2,5

PLATS  
NATIONAUX

PETITE SALADE INCLUSE

<b>LE FILET AMÉRICAIN</b> 🌱	14,8
Viande de bœuf crue blanc bleu belge hachée non préparée servie avec condiments, jaune d'oeuf, mayonnaise, salade	
<b>BURGER BOONDAEL*</b>	15,3
Pur boeuf Blanc Bleu Belge, sauce maison, bacon, fromage d'orval, oignons frits, salade	
<b>BURGER COB*</b>	15,1
Poulet frit panko, sauce maison, bacon, fromage d'orval, oignons frits, salade	
<b>BURGER VÉGÉ*</b> 🌱	16
Steak végétarien bio artisanal, sauce maison, fromage d'orval, oignons frits, salade	
<b>SCAMPIS BASTOCHE</b>	19,9
Scampis sautés, servis avec notre fameuse sauce bastoche et du riz. Servi sans salade.	
<b>PAVÉ DE BOEUF</b> 🌱	19,6
Chateaubriand de boeuf Blanc Bleu Belge 250 gr. cuit au grill	
<b>BOULETTES</b>	2 PIÈCES 15,1 3 PIÈCES 19,4
Sauce tomate	
<b>BOULET À LA LIÉGEOISE</b>	2 PIÈCES 15,3 3 PIÈCES 19,6
Mijotées dans une sauce au sirop de Liège	
<b>BOULETTES VÉGÉ</b> 🌱	15,3
Boulettes à base de soja avec sauce tomate	

POUR ACCOMPAGNER  
TON PLAT NATIONAL :

RIZ BLANC	3
PÂTES	3,5
PÂTES SANS GLUTEN 🌱	4,5
FRITES FRAÎCHES	3,9
PATATES DOUCES 🌱	5,4
HARICOTS 🌱	3,9
STOEMP DE SAISON	4,2
CROQUETTES	3,9
SAUCES	3,5
(BÉARNAISE, CHORON, POIVRE VERT, BLEU D'AUVERGNE, ARCHIDUC, ESTRAGON)	

\* OPTION PAIN BURGER SANS GLUTEN 🌱 +3

DÉCOUVREZ  
NOS SUGGESTIONS ESTIVALES AU VERSO

## PLAT DU JOUR

14,9

Tous les midis du lundi au vendredi

SUGGESTIONS  
ESTIVALES

	ENTRÉE	PLAT
<b>TARTARE SAUMON &amp; THON</b> 🌱	13,4	18,5
Courgettes, zestes d'agrumes, grenades, jeunes oignons		
<b>CARPACCIO DU MOMENT</b> 🌱		16
Filet de veau (cuisson basse t°) façon vitello tonnato		
<b>SALADE NIÇOISE AU THON GRILLÉ</b> 🌱	18,3	
Salade, haricots, oeuf dur, olives, thon		
<b>PENNE AUX 3 TOMATES &amp; BURRATA</b> 🌱	16,5	
Pesto rouge, tomates séchées et tomates fraîches		
<b>DOUBLE CROQUE MONSIEUR</b>	15	
Pain de campagne, oignons caramélisés, sauce Mornay, salade		
<b>SALADE DE CHÈVRE</b>	16,6	
Mesclun, Rocamadour (chèvre), lardons, tomates, oignons, miel		
<b>SALADE CÉSAR CROUSTILLANTE</b>	17,8	
Salade, tomates, oignons, poulet panko, parmesan, chips de légumes, sauce César		

**CHOUKE  
SI TU HÉSITES,  
PRENDS LE  
SPAGHET'BOLO  
ET ARRÊTE  
DE ZIVEREER !**

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES ALLERGÈNES

RÉSERVATIONS : **CAFEBASTOCHE.BE**

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS 12H - 22H

CASHLESS 📱 SANS GLUTEN 🌾 VÉGÉTARIEN 🌱

## GRIGNOTAGE

<b>ONION RINGS</b> Sauce barbecue	8,5
<b>FRITES BELGES</b> Mayonnaise maison 🌱 🌾	7,5
<b>FRITES DE PATATES DOUCES</b> Mayonnaise maison 🌱 🌾	9,2
<b>BOUDIN BLANC</b> Moutarde 🌾	7,5
<b>HOUMOUS</b> Pain libanais 🌱 🌾	9,5
<b>PORTION DE FROMAGE</b> Comté 🌱 🌾	8,7
<b>SAUCISSON</b> Fuet 🌾	8,9
<b>PLANCHETTE MIXTE</b> Comté et fuet au poivre 🌾	14,9
<b>NACHOS</b> Chili sin carne, cheddar, sauce salsa, jalapeño 🌱	12,5
<b>FALAFEL</b> Sauce yaourt aux fines herbes 🌱 🌾	8,9

## À PARTAGER

<b>LA BURRATINA</b> 🌱 🌾	13,5
<b>CROQUETTES AU VIEUX BRUGES</b> 2 pièces 🌱	12,8
3 pièces 🌱	18
<b>CROQUETTES CREVETTES GRISES</b> 2 pièces	17,9
3 pièces	25
<b>DUO DE CROQUETTES</b> 1x crevettes grises, 1x vieux bruges	16
<b>POULET FRIT PANKO</b> Mayonnaise wasabi maison	14,9
<b>SCAMPIS À L'AIL</b>	12
<b>CALAMARS FRITS</b> Sauce tartare	14,9

## À EMPORTER

<b>SAUCE BOLO</b> 1 litre	15
<b>SAUCE BOLO VÉGÉ</b> 1 litre 🌱	16
<b>SAUCE DIABLE PIQUANT</b> 1 litre	17
<b>SAUCE DIABLE PIQUANT VÉGÉ</b> 1 litre 🌱	18

**UNE GRANDE PARTIE DE  
NOS PLATS SONT À EMPORTER.**