

GRIM'CAFE

NOS ENTREES

TARTE AU MAROILLES: Pâte brisée garnie d'oignons confits et maroilles fermier, salade	8,90 €
CARPACCIO DE BŒUF: Bœuf tranché finement parsemé de parmesan et d'une vinaigrette au citron, échalote et persil	10,50 €
CARPACCIO DE SAUMON: Saumon fumé, huile d'olive, poivre mignonnette, câpres, roquette et citron confit	10,50 €
PLANCHE GRIM': Mélange de charcuteries, fromages et Tapas, selon arrivage	18,90 €

NOS SALADES

GRIM' CÉSAR: Aiguillettes de poulet panées, parmesan, tartare de tomate, pickles d'oignon, croutons à l'ail, œuf, sauce Grim'(*)	17,90 €
CHÈVRE MIEL: Toast de pain d'épice, chèvre, figue, miel de fleur, jambon Serrano, pickles d'oignon, tartare de tomate, vinaigrette balsamique au miel, crème balsamique	18,90 €
SAUMON: Saumon fumé, câpres, citrons confits, pickles d'oignon, crème ciboulette, vinaigrette agrumes, crème balsamique	18,90 €
VOSGIENNE: Lardons, pommes de terre, crème ciboulette, œuf, pickles d'oignon, crème balsamique	17,90 €

NOS MOULES ET FRITES

MARINIÈRE: Beurre demi-sel, mélange de légumes et vin blanc	19,50 €
CRÈME: Beurre demi-sel, mélange de légumes et crème	19,90 €
MAROILLES: Beurre demi-sel, mélange de légumes et sauce maroilles	20,90 €
CURRY: Beurre demi-sel, mélange de légumes et sauce curry	19,90 €

NOS FLAMMEKUECHES

FLAM GRIM: Boeuf haché, oignons blancs, confit d'oignon, champignons, fromage rapé, sauce Grim'(*)	14,90 €
FLAM CLASSIQUE: Crème ciboulette, lardons, oignons blancs,	13,50 €
FLAM CLASSIQUE " GRATINÉE": Crème ciboulette, lardons, fromage râpé oignons blancs,	13,90 €
FLAM MAROILLES: Crème ciboulette, lardons, oignons blancs, maroilles	14,90 €
FLAM SAUMON: Crème ciboulette, saumon fumé, oignons blancs, pickles d'oignons,	14,90 €
FLAM VEGETARIENNE: Crème ciboulette, courgettes, poivrons, champignons, oignons blancs, pickles d'oignons	13,90 €

GRIM'CAFE

NOS SPECIALITES

CORDON BLEU: Escalope de dinde, jambon blanc, maroilles, sauce maroilles, frites et salade	18,90 €
WELSH: Tranche de pain de campagne, jambon blanc, sauce cheddar, bière et moutarde, œuf au plat, frites	18,50 €
FRICADELLE: Recette maison de viande hachée de bœuf et porc panées, sauce Grim'(*), frites et salade	18,50 €
CARBONNADE FLAMANDE: Viande de bœuf, sauce à la bière brune, au pain d'épice et à la moutarde, crumble de pain d'épice, servi sur frites	18,90 €
CH'TIS CROQUETTES: Préparation à base de crevettes grises et de sauce béchamel au fumet, panées à l'anglaise, frites, salade	21,90 €

NOS INCONTOURNABLES

FISH AND CHIPS: Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites et salade	17,90 €
ENTRECÔTE: Entrecôte de bœuf (≈ 250gr), sauce Grim (*) ou Maroilles, frites et salade	26,90 €
TARTARE DE BŒUF: Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, oignons, câpres, roquette, sauce Grim'(*), frites.	20,90 €

NOS BURGERS

GRIM' BURGER: Bun's, steak haché 180gr, maroilles, oignons confits, oignons frits, sauce Grim, frites salade	21,90 €
GRIM' VEGE : Pain focaccia, buratta, pesto, tartare de tomate, roquette, parmesan, portobello (champignon) confit, frites	19,90 €

PLATS ENFANTS

Steak haché, frites	10,90 €
Aiguillettes de poulet panées, frites	10,90 €

PETITES FAIMS

Frites ou salade ou poêlée de légumes frais	5 €
Frites, sauce maroilles et oignons frits	6,50 €
Salade	3 €

Nos frites sont fraîches, cuites dans la graisse de bœuf et assaisonnées de Paprika fumé

(*) Notre sauce GRIM est composée de moutarde à l'ancienne au miel, mayonnaise à l'ancienne, ketchup, sauce BBQ et du jus filtré de la carbonade flammande

NOS DESSERTS

A découvrir sur notre carte des glaces et desserts maisons

GRIM'CAFE

NOS DESSERTS MAISON

CAFÉ GOURMAND : Crème brûlée, mini gaufre de liège, mini mousse spéculos (Sujet à variation)	10,50 €
FONDANT CHOCOLAT: Cœur coulant au chocolat, glace vanille	7,90 €
CRÈME BRULÉE	7,90 €
MOUSSE SPÉCULOOS ET CHICORÉE: Mousse à base de pâte de spéculoos, mousse à la chicorée et spéculoos concassé	8,50 €
TARTE AU SUCRE: Recette maison de pâte briochée garnie de vergeoise, glace vanille	8,50 €

NOS COUPES GLACEES

DAME BLANCHE: Boules vanille, topping chocolat, chantilly	7,50 €
CAFE LIEGOIS: Boules café, espresso, Chantilly	7,50 €
COUPE CHOCO: Boules chocolat, topping chocolat, chantilly	7,50 €
COUPE BANANE: Boules Banane, Vanille, Chocolat, topping chocolat, chantilly	7,50 €
COUPE EXOTIQUE: Boules coco, fruit de la passion et mangue, topping passion, chantilly	7,90 €
1 BOULE	2,60 €
2 BOULES	4,50 €
3 BOULES	6,90 €
SUPP CHANTILLY	1 €
SUPP TOPPING CHOCOLAT/CARAMEL/PASSION	0,50 €

Nos sorbets: Fraise, Citron, Coco, Passion, Mangue, Mirabelle
Nos glaces: Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Rhum raisin, Praliné, Banane, Smarties
Glace ou Sorbet du moment

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

COLONEL: Boules citron, vodka	8,50 €
COUPE LORRAINE: Boules mirabelle, alcool de mirabelle	8,50 €
COUPE IRLANDAISE: Boules vanille, bailey's	8,50 €
COUPE ECOSSAISE: Boules vanille, whisky	8,50 €
COUPE CARAÏBE: Boule coco, Malibu	8,50 €