*La direction du Cristobald vous souhaite la bienvenue,*
*son chef vous invite à gouter la cuisine libanaise.*
*Puissante de ses origines dans tout le bassin méditerranéen,*
*la cuisine Libanaise se distingue par la richesse*
*de ses trésors gastronomiques.*

*Le Cristobald vous propose également une carte*
*de cuisine de brasserie. Tous nos plats sont préparés 'minute',*
*toujours sur base de produits scrupuleusement sélectionnés*
*et de toute première fraicheur. Si un des ingrédients ne vous*
*convenait pas, le chef est à votre écoute ...*

*Nous organisons de nombreux événement, mariage,*
*anniversaire, fête de société ...*
*Pour plus d'info je suis à votre disposition.*

*Nos plats peuvent aussi être emportés*
*www.resto.be/cristobald*
*02/428 11 30*

Cristobald 2022 VECTOR.indd 1 13/05/22 17:00

# NOTRE CARTE "BRASSERIE"

## LES ENTRÉES FROIDES

- Carpaccio de bœuf . . . . . 15,00
- Ceviche de Camaron à la colombienne . . . . . 16,00
- Assiette de saumon fumé artisanal et ses condiments . . . . . 15,90
- Tartare de saumon . . . . . 16,50

## LES ENTRÉES CHAUDES

- Scampis à la diabola . . . . . 15,90
- Scampis à l'ail . . . . . 15,90
- Duo de croquettes crevettes . . . . . 17,90
- Fromage de Brie croquant sur petite salade, miel et noix . . . . . 13,90
- Gambas grillées à l'huile d'olive parfumée à l'ail . . . . . 17,90
- Calamars façon gallega (paprika/ail/oignon) . . . . . 15,90
- Empanada colombienne (pate de maïs farcie au bœuf et pdt) . . . . . 15,80
- Toast champignon . . . . . 14.90

## LES SALADES

- Salade grecque accompagnée de feta . . . . . 16,00
- Crottin de chavignol sur sa salade de saumon fumé et pignons . . . . . 19,90
- Salade de poulet et ananas caramélise . . . . . 19,90
- Salade de bœuf façon thaï . . . . . 19,90
- Salade méditerranéenne (bœuf, aubergine, courgette, parmesan) . . . . . 19,90
- Salade de scampis à l'oriental . . . . . 19,90

## LES VIANDES

- Mignon de bœuf irlandais, crudités, frites et sauce au choix (230gr) . . . . . 25,90
- Filet américain accompagné de frites et salade . . . . . 18,90
- Rognon de veau sauce au choix . . . . . 19,90
- Rognon de veau façon du chef (flambé au citron et à l'ail) . . . . . 19,90
- Jambonneau rôti sauce moutarde à l'ancienne . . . . . 25,90
- Côte de porcelet accompagné de légumes du soleil . . . . . 25,90
- Poulet tikka massala (préparation indienne non piquante) . . . . . 19,00

Sauces au choix : poivre, dijonnaise, roquefort, archiduc, béarnaise

## LES POISSONS

- Thon rouge façon sashimi accompagné de homos, salade sauce soja et wasabi . . . . 29,90
- Belle sole meunière . . . . . 29,90
- Pavé de saumon mi-cuit, cuit sur peau, bouquetière de légumes et pdt . . . . . 26,60

## LES PÂTES

- Pâtes à la volaille, sauce crème tomaté . . . . . 16,90
- Penne carbonara, parmesan et lardons . . . . . 15,90
- Pâtes sautées aux champignons, crème et copeaux de parmesan . . . . . 16,90
- Pâtes aux scampis, ail, déglacé au vin blanc, tomate, ciboulette et roquette . . . . . 17,90
- Penne au saumon crème, tomate . . . . . 16,80
- Penne all 'arrabbiata (piquant) . . . . . 13,90
- Pâtes à la sicilienne (tomate fraiche, courgette et aubergine) . . . . . 15,90

## FROMAGES

- Assiette de fromages . . . . . 9,90

# LES SPÉCIALITÉS LIBANAISES

**Le mezze est compose de 12 entrées chaudes et froides***

· Le mezze (min 2 couverts) . . . . . (pour deux couverts) 42,00
(21€ supplément par couvert) - Supplément grillade 10€

## LES ENTRÉES FROIDES LIBANAISES

* Tabboule : salade nationale, blé concassé trempé avec tomate, persil, oignons, menthe, citron et huile d'olive . . . . . 7,00
* Homos : purée de pois chiches à l'huile de sésame . . . . . 7,00
· Kibbe naye : viande crue pilée et mêlée au blé concasée . . . . . 16,90
· Fattouche : salade paysanne libanaise . . . . . 9,90
* Labne : fromage blanc parfumé à l'ail . . . . . 6,50
· Baba gannouj : caviar d'aubergines à l'huile de sésame . . . . . 9,00
* Loibia bizayt : haricots verts frais à l'huile tomatée . . . . . 6,50
· Warak chawki : artichaut en salade (en saison) . . . . . 13,00
* Mjadhra : lentille aux riz . . . . . 6,50

## LES ENTRÉES CHAUDES LIBANAISES

· Kebbe grass : boulettes d'agneau haché et blé concassé, pignons de pin . . . . . 10,50
* Falafel : boulettes de pois chiches frites . . . . . 9,00
· Homos snobar : purée de pois chiches avec pignons de pin au beurre . . . . . 10,00
* Koussa milkli : courgettes frites . . . . . 6,50
* Battinjanne mikli : aubergine frites . . . . . 7,50
· Foul m'dams : salade de fèves cuites au citron et à l'huile d'olive . . . . . 12,00
* Arays : galettes de viande . . . . . 11,00
* Kelleje : galettes de fromage . . . . . 10,00
* Jawaneh : ailes de poulet grillées . . . . . 8,00
* Saucisse libanaise . . . . . 10,00

## LES GRILLADES LIBANAISES

· Kebab du chef : composé de 3 brochettes (kefta, agneau, poulet) . . . . . 21,00
· Brochettes de kefta : 2 brochettes . . . . . 19,00
· Brochettes d'agneaux : 2 brochettes . . . . . 21,00
· Brochettes de poulets : 2 brochettes . . . . . 19,00
· Cailles flambées au citron et à l'ail . . . . . 24,90
Suppléments : frites, riz, pates : 4,50

## COUSCOUS & TAGINES

· Couscous royal (merguez, poulet, agneau) . . . . . 25,90
· Couscous merguez . . . . . 21,00
· Couscous cuisse de poulet étuvée ou brochette de poulet . . . . . 21,00
· Couscous agneau étuvé ou brochette d'agneau . . . . . 23,00
· Couscous raisins secs avec poulet ou agneau . . . . . 23,00
· Couscous aux légumes . . . . . 18,00
· Tagine poulet et légumes . . . . . 21,00
· Tagine agneau et légumes . . . . . 23,00
· Tagine raisins sec avec poulet ou agneau . . . . . 23,00
· Tagine végétarien . . . . . 18,00
Supplément raisins 2€

## DESSERTS

- Gaufre de Bruxelles au sucre glacé . . . . . 7,00
- Gaufre de Bruxelles chantilly . . . . . 7,50
- Gaufre de Bruxelles façon Mikado . . . . . 8,50
- Gaufre Banane, chocolat chaud et glace Vanille . . . . . 8,90
- Crème Brûlée . . . . . 7,50
- Moelleux au chocolat fondant . . . . . 8,50
- Pâtisseries Libanaises faites maison . . . . . 12,00

## GLACES

- Dame Blanche . . . . . 8,00
- Dame Noire . . . . . 8,00
- Glace au spéculos . . . . . 8,00
- Banana Split . . . . . 8,50
- Brésilienne . . . . . 8,00
- Parfait Fraise (en saison) . . . . . 8,50
- Assortiment de sorbets . . . . . 9,00
- Glace sur copeaux de Meringue et coulis de framboise . . . . . 9,50
- Café Glacé . . . . . 8,00

## MILK SHAKES

- Milk shake vanille . . . . . 6,00
- Milk shake café . . . . . 6,00
- Milk shake banane . . . . . 6,50
- Milk shake fraise . . . . . 7,00
- Milk shake caramel . . . . . 6,00

# NOS VINS

## VIN MAISON — au cm/75CL

- Rouge, Rosé, Blanc : LE VERRE 4€ . . . . . 19€

## VINS BLANCS — 75CL

- Chablis domaine Millet (France-Bourgogne) . . . . . 45,00
  Cépage : 100% Chardonnay
  *Nez gourmant de miel et fruits confits. Bouche fruitée et délicate avec une finale riche.*
  *Harmonie : poissons en sauce-volailles-viandes blanches.*
- Pouilly Fumé Chateau de Favray (France) . . . . . 46,00
- Esporao Blanc Chardonnay et Arognes (Portugal-Alentejo) . . . . . 39,90
  *Vin exceptionnel élevé en fût de chêne arôme tropical et citrique minéral et sec*
- Cuvée du Pape de Ksara Chardonnay (Liban) . . . . . 46,00
  *C'est un vin raffiné d'une grande pureté et de style*

## VINS ROSÉS — 75CL

- Gris de gris de Ksara (Liban) . . . . . 29,90
  *Ce vin de couleur rosé pastel tirant sur le gris offre un nez très aromatique de fleur de vigne, de pivoine et une touche de jasmin. Harmonieux avec tous les repas*

## VINS PÉTILLANTS

- Cava Brut, Chenine (Espagne-Catalogne) . . . . . 32,00
  *Super vin pétillant, vif avec un nez expressif et des fines bulles*
- Coupe de cava brut, Rambla . . . . . 8,00
- Champagne Brut (France-Champagne) . . . . . 80,00
- Coupe de champagne . . . . . 12,00

>>>>>

# NOS VINS

## VINS ROUGES

**75CL**

- Pinot Noir (France-Alsace) . . . . . 32,00
  Cépage : 100% Pinot Noir
  *Vin sur le fruit avec peu de tanins.*
  *Harmonie : charcuterie-viandes blanches-poissons-volailles-salades*
- Les Hauts De La Gaffelière (France-St Emilion) . . . . . 43,00
  Cépage : Merlot-Cabernet Franc
  *Vin soyeux et riche*
  *Harmonie : viandes-fromage*
- Chateau Haut Moulin 1e côtes de Bordeaux - Blaye (France) **BIO** . . . . . 29,00
- Givry Domaine Buissonnier (France-Bourgogne) . . . . . 46,00
- Côtes du Rhone Roger Sabon . . . . . 32,00
  Cépage : syrah grenache
  *Vin rond sur le fruit avec un peu d'épices, belle texture de note de fruit murs*
- Saumur Champigny Lavigne (France-Loire) . . . . . 31,00
  Cépage : 100% Cabernet Franc
- Clos St. thomas Les Emirs (Liban) . . . . . 32,00
  Cépage : Cabernet sauvignon et grenache
  *Ce vin noble a vu ses qualités gustatives s'épanouir grâce a un élevage en fûts de chêne.*
  *Tanins souples et fondus et son bouquet subtil de vanille lui confèrent rondeur et longueur en bouche.*
  *Harmonie : viandes rouges-mets épicés-cuisine méditerranéen*
- La réserve du couvent de Ksara (Liban) . . . . . 31,00
  Cépage : Cabernet sauvignon et syrah
  *Ce vin à la robe rubis foncé allie finesse et élégance arômes boisés et vanillés, des tanins souples qui lui donne une longueur et persistance en bouche*
  *Harmonie : viandes rouges - mets épicés - cuisine méditerranéenne*

## LE COIN DES GRANDES AFFAIRES

- Château St. Thomas . . . . . 49.00€
  Cépage : merlot cabernet sauvignon et syrah
  *Liban, Est du mont Liban. Vin exceptionnel !!!*
  *Harmonie : mezze, grillades*
- Château Kefraya (liban) . . . . . 49.00€
  Cépage : cabernet sauvignon et mourvèdre
  *Vin puissant élevée en futs de chêne tanins soyeux épices et vanille*
  *Harmonie : viande rouge*
- Esporao réserva Portugal . . . . . 49,00€
  Cépage : Aragones cabernet - sauvignon
  *Vin exceptionnel des notes de chocolat et de fruits rouge, tanins bien maitrisés*
  *Harmonie : viande - grillade - fromage - mets épicés - cuisine méditerranéenne*

# LES BOISSONS

## BIÈRES

- Bière Libanaise . . . . . 4,50
- Chimay . . . . . 5,50
- Duvel . . . . . 5,50
- Orval . . . . . 6,50
- Grimbergen blonde . . . . . 5,50
- Westmalle . . . . . 5,50
- Carlsberg . . . . . 4,50
- Blanche . . . . . 5,50
- Triple Karmeliet . . . . . 5,50

## SOFTS DRINKS

- Coca Cola . . . . . 3,00
- Coca Cola Light . . . . . 3,00
- Coca Cola Light Lemon . . . . . 3,00
- Schweppes agrumes . . . . . 3,00
- Schweppes Tonic . . . . . 3,00
- Tonic Water Fentimas . . . . . 3,50
- Ice Tea . . . . . 3,00
- Red Bull . . . . . 4,50
- Canada Dry . . . . . 3,00
- Jus de tomates, Jus de pomme . . . 3,50

## EAUX

- Eaulala plat 0.20 lt . . . . . 2,50
- Eaulala plat 0.50 lt . . . . . 5,00
- Eaulala pétillante 0.20 lt . . . . . 2,50
- Eaulala pétillante 0.50 lt . . . . . 5,00

## JUS

- Orange . . . . . 4,00
- Framboise . . . . . 4,50
- Mangue . . . . . 4,50
- Pamplemousse . . . . . 4,00
- Ananas . . . . . 4,50

## CAFÉS

- Café . . . . . 3,00
- Café décaféiné . . . . . 3,00
- Cappuccino . . . . . 3,50
- Café 100% Arabica (Colombie) . . . . 4,00

## THÉS & INFUSIONS

- Thé . . . . . 3,00
- Thé Earl Gray . . . . . 3,10
- Thé à la menthe fraîche . . . . . 4,00
- Infusion fruits rouges . . . . . 3,00
- Infusion camomille . . . . . 3,00

## AUTRES BOISSONS CHAUDES

- Chocolat chaud véritable . . . . . 3,50
- Lait russe . . . . . 3,50
- Irish coffe . . . . . 12,00
- French coffe . . . . . 12,00
- Chocolat viennois . . . . . 4,00
- Vin Chaud . . . . . 4,50

## DIGESTIFS

- Cognac . . . . . 9,50
- Baileys . . . . . 7,50
- Calvados . . . . . 9,50
- Chartreuse verte . . . . . 9,90
- Amaretto (Disaronno) . . . . . 7,50
- Poire Williams . . . . . 9,00
- Amarula 'Afrique du sud' . . . . . 7,50
- Grand Marnier . . . . . 9,00
- Get 27 . . . . . 7,00
- Limoncello. . . . . 7,00
- Grappa. . . . . 9,00
- Sambuca . . . . . 8,00
- Rhum Reserve . . . . . 9,90
- Drambuie . . . . . 8,00
- Cointreau . . . . . 9,00
- Liqueur 43 . . . . . 8,00
- Colonel . . . . . 9,00
- Averna. . . . . 7,50

# LES COCKTAILS

- Caïperina . . . . . 9,90
  *cachaça, citron vert pilé, sucre cristallisé*
- Caïperoshka . . . . . 9,90
  *vodka, citron vert pilé, sucre cristallisé*
- Mojito . . . . . 9,90
  *Havana bl., citron vert glace pilé, sucre, menthe, soda*
- T'Punch . . . . . 9,50
  *Havana bl ou brun, citron vert, sucre*
- Blue Lagoon . . . . . 9,90
  *vodka, jus d'ananas, blue curaçao*
- Pêché Mignon (pour 2 personnes) . . . . . 19,90
  *vodka,liqueur 43 et passion, framboise et glace*
- Frozen Daikiri Citron . . . . . 9,90
  *rhum havana, jus de citron, sucre, liqueur 43*
- Daikiri Framboise . . . . . 9,90
  *rhum bacardi, liqueur et jus de framboise*
- Daikiri Mangue . . . . . 9,90
  *rhum bacardi, triple sec, jus de mangue*
- Daikiri Ananas . . . . . 9,90
  *rhum bacardi, triple sec, jus d'ananas*
- Piña Colada . . . . . 10,00
  *rhum bacardi., lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne*
- Margarita . . . . . 9,90
  *tequila, jus de citron, sucre de canne, triple sec*
- Long Island Ice-Tea . . . . . 12,00
  *vodka, gin, tequila, rhum bl., triple sec, jus de citron, coca*
- Manathan . . . . . 9,90
  *vermouth rouge, bourbon, angustura*
- Gin Fizz . . . . . 9,90
  *gin, jus de citron, sucre de canne, soda*
- Sans Alcool Classic . . . . . 7,00
  *jus de mangue, orange et framboise*

## LES APÉRITIFS

- Apéro Maison . . . . . 8,00
- Porto . . . . . 6,00
- Campari / Gancia . . . . . 6,50
- Ricard 5cl . . . . . 8,00
- Kirr . . . . . 6,50
- Batida / Passoa . . . . . 6,50
- Coupe de Cava . . . . . 8,00
- Martini Bianco / Rosso . . . . . 5,50
- Sherry . . . . . 5,50
- Picon . . . . . 5,50
- Pineau . . . . . 5,50
- Kirr Royal . . . . . 8,50
- Pisang / Get 27 . . . . . 6,50
- Coupe de Champagne . . . . . 12,00

## LES ALCOOLS

- Vodka . . . . . 7,50
- Vodka Bison . . . . . 9,50
- Gin Tanqueray . . . . . 9,50
- Bacardi . . . . . 7,50
- Havana brun . . . . . 8,00
- Rhum Plantation . . . . . 9,90
- Jack Daniels . . . . . 9,00
- J&B . . . . . 7,50
- Eristoff Rouge . . . . . 7,50
- Gin Bombay Saphir . . . . . 8,50
- Gin hendrick's . . . . . 9,90
- Havana . . . . . 8,00
- Cachaça (Brésil) . . . . . 8,50
- Tequila . . . . . 8,50
- Jonny Walker Black ou Red . . 9,00 /7,50
- Southern Comfort . . . . . 9,00