

*La direction du Cristobald vous souhaite la bienvenue,
son chef vous invite à goûter 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 fraîcheur. 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.Cristobald.be
0475/22 92 04*



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 caramélisé 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 fraîche, courgette et aubergine) 15,90

FROMAGES

- Assiette de fromages 9,90

LES SPÉCIALITÉS LIBANAISES

Le mezze est composé 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, 7,00
oignons, menthe, citron et huile d'olive
- * 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, pâtes : 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 Fraîse (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 gourmand de miel et fruits confits. Bouche fruitée et délicate avec une finale riche.
Harmonie : poissons en sauce-volailles-viandes blanches.*
- Pouilly Fumé Château de Favray (France) 46,00
- Esporao Blanc Chardonnay et Arognés (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 1^e 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 : mezza, 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 reserva Portugal 49,00€
Cépage : Aragones cabernet - sauvignon
*Vin exceptionnel des notes de chocolat et de fruits rouge, tanins bien maîtrisés
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
<i>cachaça, citron vert pilé, sucre cristallisé</i>	
• Caïperoshka	9,90
<i>vodka, citron vert pilé, sucre cristallisé</i>	
• Mojito.	9,90
<i>Havana bl., citron vert glace pilé, sucre, menthe, soda</i>	
• T’Punch	9,50
<i>Havana bl ou brun, citron vert, sucre</i>	
• Blue Lagoon	9,90
<i>vodka, jus d’ananas, blue curaçao</i>	
• Pêché Mignon (pour 2 personnes).	19,90
<i>vodka, liqueur 43 et passion, framboise et glace</i>	
• Frozen Daikiri Citron	9,90
<i>rhum havana, jus de citron, sucre, liqueur 43</i>	
• Daikiri Framboise	9,90
<i>rhum bacardi, liqueur et jus de framboise</i>	
• Daikiri Mangue	9,90
<i>rhum bacardi, triple sec, jus de mangue</i>	
• Daikiri Ananas	9,90
<i>rhum bacardi, triple sec, jus d’ananas</i>	
• Piña Colada	10,00
<i>rhum bacardi., lait de coco, jus d’ananas, sucre de canne</i>	
• Margarita	9,90
<i>tequila, jus de citron, sucre de canne, triple sec</i>	
• Long Island Ice-Tea	12,00
<i>vodka, gin, tequila, rhum bl., triple sec, jus de citron, coca</i>	
• Manathan	9,90
<i>vermouth rouge, bourbon, angustura</i>	
• Gin Fizz.	9,90
<i>gin, jus de citron, sucre de canne, soda</i>	
• Sans Alcool Classic	7,00
<i>jus de mangue, orange et framboise</i>	

LES APÉRITIFS

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

LES ALCOOLS

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