

*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 événements, 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 17,50
- Ceviche de Camaron à la colombienne 19,00
- Assiette de saumon fumé artisanal et ses condiments 18,50
- Tartare de saumon 19,90

LES ENTRÉES CHAUDES

- Scampis à la diabola 18,50
- Scampis à l'ail 18,50
- Duo de croquettes crevettes 19,90
- Fromage de Brie croquant sur petite salade, miel et noix 16,90
- Gambas grillées à l'huile d'olive parfumée à l'ail 17,90
- Calamars façon gallega (paprika/ail/oignon) 18,90
- Empanada colombienne (pate de maïs farcie au bœuf et pdt) 15,90
- Toast champignon 14,90

LES SALADES

- Salade grecque accompagnée de feta 15,50
- Crottin de chavignol sur sa salade de saumon fumé et pignons 23,90
- Salade de poulet et ananas caramélisé 22,90
- Salade de bœuf façon thaï 23,90
- Salade méditerranéenne (bœuf, aubergine, courgette, parmesan) 25,90

LES VIANDES

- Mignon de bœuf irlandais Angus, crudités, frites et sauce au choix (230gr) 33,00
 - Souris d'agneau sauce au Porto, pdt et petits légumes cuits au beurre 33,00
 - Filet américain accompagné de frites et salade 25,00
 - Rognon de veau sauce au choix accompagné de frites ou pdt 24,90
 - Rognon de veau façon du chef (flambé au citron et à l'ail) accompagné de frites ou pdt . . 24,90
 - Jambonneau rôti sauce moutarde à l'ancienne accompagné de frites ou pdt 29,00
 - Côte de porcelet accompagné de légumes du soleil 29,90
 - Poulet tikka massala (préparation indienne non piquante) accompagné de riz Basmati . . 25,50
- Sauces au choix : poivre, dijonnaise, roquefort, archiduc, béarnaise
Supplément : Bouquetière de légumes 9,00

LES POISSONS

- Thon rouge façon sashimi accompagné de homos, salade sauce soja et wasabi 33,00
- Belle sole meunière accompagné de frites ou pdt 36,00
- Pavé de saumon mi-cuit, cuit sur peau, bouquetière de légumes et pdt 29,90

LES PÂTES

- 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 et tomates 19,90
- Penne au saumon crème, tomate 19,90
- Penne all 'arrabbiata (piquant) 14,90
- Pâtes à la sicilienne (tomate fraîche, courgette et aubergine) 16,90

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) 48,00
(24€ supplément par couvert) - Supplément grillade 12€

LES ENTRÉES FROIDES LIBANAISES

- * Tabboule : salade nationale, blé concassé trempé avec tomate, persil, 8,00
oignons, menthe, citron et huile d'olive
- * Homos : purée de pois chiches à l'huile de sésame 8,00
- Kibbe naye : viande crue pilée et mêlée au blé concasée 16,90
- Fattouche : salade paysanne libanaise 10,00
- * Labne : fromage blanc parfumé à l'ail 7,00
- Baba gannouj : caviar d'aubergines à l'huile de sésame 10,00
- * Loibia bizayt : haricots verts frais à l'huile tomatée 7,00
- Warak chawki : artichaut en salade (en saison) 14,00
- * Mjadhra : lentille aux riz 7,00

LES ENTRÉES CHAUDES LIBANAISES

- Kebbe grass : boulettes d'agneau haché et blé concassé, pignons de pin (3 pièces) 12,00
- * Falafel : boulettes de pois chiches frites (3 pièces) 9,00
- Homos snobar : purée de pois chiches avec pignons de pin au beurre 11,00
- * Koussa milkli : courgettes frites 7,00
- * Battinjanne mikli : aubergine frites 8,50
- Foul m'dams : salade de fèves cuites au citron et à l'huile d'olive 12,00
- * Arays : galettes de viande 12,00
- * Kelleje : galettes de fromage 11,00
- * Jawaneh : ailes de poulet grillées 9,00
- * Saucisse libanaise / 4 pièces 10,00

LES GRILLADES LIBANAISES

Toutes les grillades sont accompagnées de homos, Labne et sauce à l'ail

- Kebab du chef composé de 3 viandes grillées (kefta, agneau, poulet) 27,00
 - Kefta grillé 25,00
 - Agneau grillé 28,00
 - Poulet grillé 25,00
 - Cailles flambées au citron et à l'ail 25,90
- Suppléments : frites, riz, pdt, salade mixte : 4,50€ / Supplément mayo : 2€

COUSCOUS & TAGINES

- Couscous royal (merguez, poulet, agneau) et légumes 29,00
 - Couscous merguez et légumes 25,00
 - Couscous poulet grillé ou étuvé et légumes 25,00
 - Couscous agneau grillé ou étuvé et légumes 29,00
 - Couscous raisins secs avec poulet et légumes 27,00
 - Couscous raisins secs avec agneau et légumes 31,00
 - Couscous aux légumes (végétarien) 19,00

 - Tagine poulet étuvé et légumes 25,00
 - Tagine agneau étuvé et légumes 29,00
 - Tagine raisins sec avec poulet 27,00
 - Tagine raisins sec avec agneau 31,00
 - Tagine aux légumes (végétarien) 19,00
- Supplément raisins : 2€

DESSERTS

- Pâtisseries Libanaises faites maison 14,00
- Crème Brûlée 9,50
- Moelleux au chocolat fondant 9,50

- Gaufre de Bruxelles au sucre glacé 8,50
- Gaufre de Bruxelles chantilly 8,90
- Gaufre de Bruxelles façon Mikado 10,20
- Gaufre Banane, chocolat chaud et glace Vanille 10,70

GLACES

- Dame Blanche 9,00
- Dame Noire 9,00
- Glace au spéculos 9,00
- Banana Split 9,50
- Brésilienne 9,00
- Parfait Fraise (en saison) 8,50
- Assortiment de sorbets 10,00
- Glace sur copeaux de Meringue et coulis de framboise 11,50
- Café Glacé 9,50

MILK SHAKES

- Milk shake vanille 8,00
- Milk shake café 8,00
- Milk shake banane 8,50
- Milk shake fraise 8,50
- Milk shake caramel 8,00

NOS VINS

VIN MAISON

au cm/75CL

- Rouge, Rosé, Blanc 25€
- Rouge, Rosé, Blanc LE VERRE 5€ 5€

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.*
- Chardonnay de Gascogne (France) 36,00
Cépage : 100% Chardonnay
Robe jaune pâle, fruité (Mirabelle - Pêche de vigne). Bouche fruité et minéral

VINS LIBANAIS

- IXIR Grande Réserve Blanc (Liban) 49,00
Cépage : Viognier, Sauvignon, Chardonnay - Elevage 5 mois en barriques de chêne français.
Le regard est capté par sa robe limpide aux reflets d'or. Le nez est attiré par une explosion de fleurs blanches, de pêches et d'agrumes. Le palais est charmé par l'équilibre entre rondeur et fraîcheur, suivi d'une finale élégamment boisée qui lui confère beaucoup de distinction.

VINS ROSÉS

75CL

- Gris de gris de Ksara (Liban) 32,00
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
- IXIR Grande Réserve Rosé (Liban) 49,00
Robe de couleur pâle qui annonce un rosé dans la finesse. Son bouquet parfumé et floral prélude à un palais d'une grande subtilité, une bouche pure et savoureuse sur des notes de fruits rouges. Une grande longueur soutenue par une acidité tonique qui lui donne une finale pleine de vie.

VINS PÉTILLANTS

- Cava Brut (Espagne-Catalogne) 36,00
Super vin pétillant, vif avec un nez expressif et des fines bulles
- Coupe de cava brut 8,00
- Champagne Brut (France-Champagne) 90,00
- Coupe de champagne 14,00

>>>>>

NOS VINS

VINS ROUGES

75CL

- Pinot Noir (France-Alsace) 33,00
Cépage : 100% Pinot Noir
*Vin sur le fruit avec peu de tanins.
Harmonie : charcuterie-viandes blanches-poissons-volailles-salades*
- Tor Del Colle Riserva Montepulciano D'Abruzzo 34,00
Cépage : 100% Montepulciano
Vin équilibré intense et complexe aux arômes de fruit (Cerises) avec un léger boisé.
- Domaine Grandy Vacqueyras Cru du Rhône 45,00
Cépages : Grenache-Syrah-Mourvèdre
*Notes de Framboise et Pivoine très expressives.
Vin très gourmand et très bien équilibré.*
- Côtes du Rhone 33,00
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) 32,00
Cépage : 100% Cabernet Franc
- Château Neuf du Pape - Domaine Bastide Saint Dominique (France) 65,00
Cépage : 80% Grenache, 10% Syrah, 7% Mourvèdre, 3% Cinsault
Vin rubis soutenu aux reflets violacés. Nez très profond de framboise écrasées, de liqueur de cassis et cerises. Tanins charnus et élégants, finale longue tout en fraîcheur et épices.

VINS LIBANAIS Rouges

- La réserve du couvent de Ksara (Liban) 35,00
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*
- IXIR Altitudes Rouge (Liban) 45,00
Cépage : Cabernet sauvignon, Syrah, Tempranillo - Elevage 6 mois en barriques de chêne français.
*Chaleur, précision, maturité dominant ce vin typique marqué par les fruits mûrs.
La finale aux tanins soyeux fait de lui un vin très agréable.*
- IXIR Grande Réserve Rouge (Liban) 59,00
Cépage : Cabernet sauvignon et Syrah - Elevage 12 mois en barriques de chêne français.
Plein de minéralité et de caractère méditerranéen il libère des arômes exubérants de fruits mûrs et épices, affiche une grande concentration des tanins néanmoins fins et très enrobés lui donnant une attrayante nervosité. Ils se fait ample et rond, toujours complexe jusqu'à l'ultime touche de fruit.
- EL IXSIR (Liban) 119,00
Cépage : 35% Cabernet sauvignon, 55% Syrah, 10% Merlot - Elevage 24 mois en barriques de chêne français.
Couleur rouge-violet soutenue. Belle complexité aromatique : fruits noirs, liqueur de mûres, pointes d'encens, de menthe et de sève de cèdre. Bouche dans le prolongement du nez, suave et intense, avec une jolie tension minérale caractéristique des grands terroirs calcaires. Finale en fraîcheur avec une longueur marquée et solide dévoilant une grande aptitude au vieillissement.

LES BOISSONS

BIÈRES

- Bière Libanaise 4,70
- Chimay 5,70
- Duvel 5,70
- Orval 6,70
- Grimbergen blonde 5,70
- Westmalle 6,00
- Carlsberg 4,70
- Triple Karmeliet 6,00

SOFTS DRINKS

- Coca Cola 3,50
- Coca Cola Zéro 3,50
- Ice Tea 3,50
- Schweppes agrumes 3,50
- Schweppes Tonic 3,50
- Canada Dry 3,50
- Red Bull 5,00
- Jus de tomates, Jus de pomme . . . 4,00

EAUX

- Eaulala plate 0.20 lt 3,00
- Eaulala plate 0.50 lt 6,00
- Eaulala pétillante 0.20 lt 3,00
- Eaulala pétillante 0.50 lt 6,00

JUS

- Orange 4,50
- Framboise 4,90
- Ananas 4,90
- Mangue 4,90

CAFÉS

- Café 3,50
- Café décaféiné 3,50
- Cappuccino 4,50
- Café 100% Arabica (Colombie) . . . 5,00

THÉS & INFUSIONS

- Thé 3,00
- Thé Earl Gray 3,10
- Thé à la menthe fraîche 4,50
- Infusion fruits rouges 3,00
- Infusion camomille 3,00

AUTRES BOISSONS CHAUDES

- Irish coffe 12,00
- French coffe 12,00
- Italian coffe 12,00
- Lait russe 4,50
- Chocolat chaud véritable 4,50
- Chocolat viennois 4,90

DIGESTIFS

- Cognac 9,50
- Baileys 8,00
- Calvados 9,50
- Chartreuse verte 9,90
- Amaretto (Disaronno) 8,00
- Poire Williams 9,00
- Amarula 'Afrique du sud' 8,00
- Grand Marnier 9,00
- Get 27 8,00
- Limoncello 8,00
- Grappa 9,00
- Sambuca 8,00
- Rhum Reserve 9,90
- Drambuie 8,00
- Cointreau 9,00
- Liqueur 43 8,00
- Colonel 11,00
- Averna 8,00

LES COCKTAILS

• Caïperina.	11,90
<i>cachaça, citron vert pilé, sucre cristallisé</i>	
• Caïperoshka	11,90
<i>vodka, citron vert pilé, sucre cristallisé</i>	
• Mojito.	11,90
<i>Havana bl., citron vert glace pilé, sucre, menthe, soda</i>	
• T'Punch	10,50
<i>Havana bl ou brun, citron vert, sucre</i>	
• Blue Lagoon	11,90
<i>vodka, jus d'ananas, blue curaçao</i>	
• Negroni	11,90
<i>gin, campari, martini rouge</i>	
• Mai Tai	12,00
<i>rhum blanc, rhum brun, triple sec, sirop d'orgeat et citron vert</i>	
• Frozen Daikiri Citron	13,00
<i>rhum havana, jus de citron, sucre, liqueur 43</i>	
• Daikiri Framboise	11,90
<i>rhum bacardi, liqueur et jus de framboise</i>	
• Daikiri Mangue	11,90
<i>rhum bacardi, triple sec, jus de mangue</i>	
• Daikiri Ananas	11,90
<i>rhum bacardi, triple sec, jus d'ananas</i>	
• Piña Colada	12,00
<i>rhum bacardi., lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne</i>	
• Margarita	11,90
<i>tequila, jus de citron, sucre de canne, triple sec</i>	
• Long Island Ice-Tea	14,00
<i>vodka, gin, tequila, rhum bl., triple sec, jus de citron, coca</i>	
• Manathan	11,90
<i>vermouth rouge, bourbon, angustura</i>	
• Gin Fizz.	11,90
<i>gin, jus de citron, sucre de canne, soda</i>	
• Sans Alcool Classic	9,00
<i>jus de mangue, orange et framboise</i>	

LES APÉRITIFS

• Apéro Maison	8,00	• Martini Bianco / Rosso	6,00
• Porto	6,00	• Sherry	6,00
• Campari / Gancia	7,50/6,50	• Picon	6,00
• Ricard 5cl	8,50	• Pineau	6,00
• Kirr	6,50	• Kirr Royal	8,50
• Batida / Passoa	7,50	• Pisang	7,50
• Coupe de Cava	8,00	• Coupé de Champagne	12,00

LES ALCOOLS

• Vodka	8,00	• Gin Tanqueray	9,50
• Vodka Bison	9,50	• Gin Bombay Saphir	9,00
• Eristoff Rouge	8,00	• Gin hendrick's	11,00
• Bacardi	8,00	• Havana blanc	8,50
• Rhum brun	9,00	• Cachaça (Brésil)	8,50
• Rhum Plantation	9,90	• Tequila	8,50
• Jack Daniels	9,00		
• J&B	8,00	• Supplément SOFT	3,00