



ALLERGENEN



MENUKAART


GRAND CAFÉ
DE GRAANBEURS

ANNO 2012





VEGETARISCH, VEGANISTISCH OF EEN SPECIAAL DIEET?

In onze menukaart zie je bij een aantal gerechten dit icoon staan: 
Deze gerechten zijn vega(n) of als vega(n) gerecht te bestellen. Vraag er gerust naar.

Daarnaast beschikken we o.a. over lactose- en glutenvrije producten
en in deze menukaart zijn de voorkomende allergenen per gerecht aangegeven.



gluten



ei



mosterd



melk



pinda



noten



sesamzaad



soja



vis



schaaldieren



selderij



lupine



weekdieren



zwaveldioxide

BIENVENUE!

LIEVE GASTEN

WELKOM IN ONS RESTAURANT!

Wij, Martijn & Karlijn de Groot, zijn al jaren actief in de horeca. Onze droom: een eigen zaak waar iedereen zich thuis voelt, waar het gezellig is, waar je je welkom voelt en waar je culinair geniet.

We zijn De Graanbeurs 10 jaar geleden begonnen uit liefde voor ons vak. We houden ervan gasten te soigneren, te verwennen en te verrassen. Gasten laten lachen en genieten, dat is ons doel!

Van iedere dinsdag tot en met zondag staan we met ons vaste en professionele team voor onze gasten klaar. Ons gezamenlijke doel is om onze gasten culinair te laten genieten en daarbij onze gezelligheid, warmte en gastvrijheid te laten ervaren.

Onze liefde voor Frankrijk, met name Parijs, is onze inspiratiebron. De sfeer, het eten, een goed glas wijn, af en toe lekker aan de champagne...

Een plek waar je naartoe gaat voor een goede kop koffie, huisgemaakt gebak, een lekker glas bier, maar ook voor een snelle lunch, een uitgebreid diner of een borrel met vrienden of collega's.

Grotere gezelschappen zijn bij ons ook zeker welkom; we beschikken over een af te sluiten restaurantruimte op de eerste verdieping voor een vergadering of diner.

Daarnaast verzorgen we graag een catering thuis of op locatie.

Kortom; een heerlijke Zeeuws-Vlaamse zaak voor jong en oud, met een knipoog naar Parijs.

Lieve groeten,
Martijn & Karlijn en alle collega's

GRAND CAFE
DE GRAANBEURS
1880-2015



BOISSONS CHAUDES

Koffie.....	2.50
Ristretto.....	2.50
Espresso.....	2.50
Dubbele espresso.....	4.00
Espresso macchiato.....	2.75
Décafé.....	2.50
Cappuccino.....	3.00
Flat white.....	4.25
Café latte.....	3.25
Latte macchiato.....	3.25
Latte karamel brûlée.....	4.00
Pumpkin spice latte.....	4.00
Thee, diverse smaken.....	2.50
Kannetje (0.5 L) losse thee, zie theekaart.....	5.50
Verse munt thee.....	3.50
Verse gember thee.....	3.50
Warme chocomelk.....	2.75
Warme melk.....	2.25
Babyccino.....	1.00
Chai Latte.....	3.25
Dirty Chai Latte.....	4.00

SUPLÉMENTS

Extra shot espresso.....	1.50
Slagroom.....	0.75
Haverdrank.....	0.75
Soyadrank.....	0.75
Monin siroop.....	0.75
karamel, hazelnoot, pumpkin spice of amaretto	
Honing.....	0.50

CAFÉ GLACÉ

Affogato.....	4.00
espresso, vanille-ijs	
Ijs & koffie.....	4.00
koffie, vanille-ijs, slagroom	
Latte on the rocks.....	3.25
espresso, ijs, melk	

BOISSONS ALCOOLISÉES

Irish coffee.....	8.00
French coffee.....	8.00
Spanish coffee.....	8.00
Italian coffee.....	8.00
Koffie Graanbeurs:.....	7.00
koffie, grand marnier, 2 macarons	
Koffie advocaat.....	7.00
koffie, advocaat, slagroom	
Koffie noir.....	7.00
koffie, baileys, slagroomsoesje	

Cake geserveerd bij de warme dranken

PÂTISSERIES

Warme appelbol     	5.00
slagroom, kersen	
Warme appelbol      	6.50
slagroom, kersen, vanille-ijs	
Monchoutaart   	4.50
kersen, bastogne, slagroom	
Warme appeltaart   	4.50
slagroom	
Warme appeltaart    	6.00
slagroom, vanille-ijs	

FRIANDISES

Macaron, per stuk     	1.00
Vegan kokosmakron, per stuk  	1.00
Slagroomsoesje, chocoladesaus, p.s.    	1.75
Mini boterkoek, per stuk   	1.75
Meringue, slagroom, karamel, per stuk  	2.75
Koffie met bovengenoemde friandises     	7.50

CRÊPES

Pannenkoek bruine suiker   	6.00
Pannenkoek stroop   	6.00
Pannenkoek appel, kaneel   	6.50
Pannenkoek spek   	6.50
Pannenkoek kaas   	6.50
Pannenkoek mikado     	7.00
warme chocosaus, vanille-ijs	

SANDWICHES & SALADES

Salade	Boterhammen 	Stokbrood 	Glutenvrij brood
	bruin of wit	wit of Gildekorn	
Grand café 16.50 botersla, lauwwarme rundvleesreepjes, bacon, ui, champignons, remouladesaus	11.50	11.50	12.50
Carpaccio 14.50 rucola, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, pesto, truffelmayonaise	8.50	8.50	9.50
Gerookte kip 14.50 rucola, avocado, tomatentapenade, pompoenpitten, chiazaad, kerriemayonaise	8.50	8.50	9.50
Vegan 12.50 avocado, rucola, tapenade, chiazaad, granaatappelpitjes, pompoenpitjes	8.50	8.50	9.50
Gerookte zalm 16.50 botersla, rode ui, ei, basilicummayonaise	11.50	11.50	12.50
Geitenkaas 15.50 bacon, walnoot, appel, balsamico	10.50	10.50	11.50
Italiaanse ham 14.50 rucola, parmezaan, tomatentapenade, pesto	8.50	8.50	9.50
Gezond  - ham, kaas, sla, ei, tomaat, komkommer, augurk, tuinkers, mayonaise	8.50	8.50	9.50
Carpaccio-geitenkaas 18.50 rucola, carpaccio, geitenkaas, bacon, honing			
La mer 19.50 gerookte zalm, grijze garnalen, scampi, ei, rode ui, citroen, basilicummayonaise			
Niçoise 17.50 klassiek, tonijn, haricots verts, ei, krieltjes, ansjovis, olijf, sjalot			



CROQUES

Croque monsieur 6.50 ham, kaas, sla, ketchup	
Croque madame 7.50 ham, kaas, spiegelei, sla, ketchup	
Croque gerookte zalm 9.50 kaas, rode ui, sla, cocktailsaus	
Croque bolognaise 9.50 ham, kaas, sla, bolognaisesaus	
Croque vegan 7.50 vegan kaas, tomaat, pesto, vegan mayonaise	
Croque geitenkaas 7.50 geitenkaas, kaneel, appel, walnoot, honing	

OUEFS

Geserveerd met salade en Gildekorn boterhammen

Ei (oef) met mayonaise 2.00	
Omelet naturel 8.50	
Omelet kaas en ham 9.50	
Omelet kaas en groenten 10.50	

CROQUETTES




Geserveerd met salade en Gildekorn boterhammen

2 stuks / 3 stuks

Ambachtelijke rundvleeskroket 9.50 / 13.50 met mosterd	
Ambachtelijke garnaalkroket 14.50/19.00 met remouladesaus	
Ambachtelijke kaaskroket 11.50 / 15.00 met mosterdmayonaise	
Combinatie kaas-/garnaalkroket 13.50	
Vegan kroket 9.50 / 13.50 met mosterd	
Glutenvrije kaaskroket 11.50 / 15.00 met mosterdmayonaise	
Glutenvrije garnaalkroket 14.50 / 19.00 met remouladesaus	
Combinatie glutenvrije kroket (2) 13.50	

ENTRÉES

Alle voorgerechten serveren we met stokbrood en beurre de Paris

Carpaccio van ossenhaas 12.50 rucola, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, truffelmayo, pesto	Burrata 13.50 diverse tomaten, pesto, basilicum, rucola
Charcuterie 12.50 truffelsalami, Italiaanse ham, droge worst, olijven, parmezaan	Artisjok met knoflookdip 10.50
Steak tartaar 13.50 op klassiek wijze	Avocado 12.50 rucola, tapenade, chiazaad, granaatappelpitjes, pompoenpitjes
Escargots de Bourgogne 9.50/15.50 6 stuks/12 stuks beurre de Paris	Scampi 12.50 romige knoflook-fernsaus, rucola
Gerookte zalm 14.50 witte asperges, ei, basilicummayonaise	Ambachtelijke garnaalkrokot 14.50 2 stuks, botersla, citroen, grijze garnalen remouladesaus
Klassieke garnalencocktail 15.50 grijze garnalen, ei, citroen, botersla, cocktailsaus	Ambachtelijke kaaskrokot 12.50 2 stuks, botersla, parmezaan, mosterdmayonaise
	Combi kaas & garnaalkrokot 13.50
	Brood & smeersels 5.50 beurre de Paris, gezouten roomboter, tomatentapenade

SOUPES

De soepen serveren we met stokbrood en beurre de Paris























Franse uiensoep 7.50 croutons, gratineerd met kaas
Soep van Zeeuwse strandkrab en garnalen 9.50 toast, rouille, parmezaan
Aspergesoep 7.50 met garnituur van grijze garnalen

PLATS DE PRINTEMPS

Salade Niçoise 17.50 tonijn, haricot verts, ei, krieltjes, ansjovis, olijf, sjalot
Poussin19.50 Frans boerderijkippetje Bonne femme
Asperges Flamande 24.50 gekookte boerenham, ei, botersaus, krielaardappel
Asperges gegrilde zalm 27.50 ei, Hollandaise saus, krielaardappel

PLATS CLASSIQUES

Onze specialiteit: tournedos van ossenhaas, klassiek geserveerd met haricots verts, verse friet én:

Eigen jus 29.50	Ravioli 17.50 gevulde pasta spinazie en ricotta, rucola, tomaat
Béarnaise 32.50	Quiche Lorraine 15.50 naar origineel recept, botersla
Pepersaus 32.50	Graanbeurs burger, 100% rundburger van de grill 17.50 briochebol, cheddar, bacon, diverse garnituren, verse friet
Roquefortsaus 32.50	Kipburger, gepaneerd 17.50 briochebol, botersla, rode ui, tomaat, frisse knoflooksaus
'Chef Nena' jus: bacon, ui, champignons 32.50	Vega(n) burger van jackfruit van de grill 17.50 briochebol, (vegan) kaas, (vegan) mayonaise, zoete-aardappelfriet
Rossini 35.50 gebakken ganzenlever, crouton, truffeljus	Vispan: zalm, kabeljauw, scampi 24.50 seizoensgroenten, saus van witte wijn, gratineerd met kaas, verse friet
Rib eye van de grill, 350 gram 29.50 beurre de Paris, botersla, verse friet	Bouillabaisse 22.50 rijklijk gevulde vissoep, toast, rouille, parmezaan
Steak tartaar, op klassieke wijze, verse friet 25.50	Slibtongen 25.50 / 32.50 seizoensgroenten, citroen, remouladesaus, 3 of 5 stuks, verse friet
Saté van kippendij 19.50 botersla, pindasaus, kroepoek, pinda, gebakken uitjes	Scampi 24.50 romige knoflook-fernsaus, seizoensgroenten, verse friet
Dubbele spies saté kippendij 26.50	Fish & chips 17.50 gefrituurde kabeljauw, botersla, citroen, remouladesaus, verse friet
Salade carpaccio-geitenkaas 18.50 rucola, carpaccio, geitenkaas, bacon, honing	
Salade La Mer 19.50 gerookte zalm, grijze garnalen, scampi, ei, rode ui, citroen, basilicummayonaise	

SUPPLÉMENTS

Oeuf (ei) met mayonaise, p.s2.00
Rucolasalade parmezaan, pijnboompitten, balsamico3.50
Botersla French dressing, tomaat, croutons, rode ui3.50
Haricots verts gebakken ui3.50
'Chef Nena' jus bacon, ui, champignons4.50
Béarnaisesaus3.50
Peppersaus3.50
Roquefortsaus3.50
Zoete-aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaan5.50
Aardappelkroketjes met mayonaise3.50
Verse friet met mayonaise3.50
Bruine bol met beurre de Paris2.50
Brood & smeersels beurre de Paris, roomboter, tomatentapenade5.50

DESSERTS

Crème brûlée7.50
Coupe de Paris citroen-, mango- en roodfruitsorbet, munt, 3 macarons, bosvruchten9.50
Profiterol grote soes, vanille-ijs, verse slagroom, chocoladesaus, amandel8.50
Meringue vanille-ijs, gezouten karamel, verse slagroom8.50
Millefeuille bladerdeeg, mousse van witte chocolade, rood fruit9.50
Citroen tartelette* meringue, citrus, gel van limoncello9.50
*Extra lekker erbij: glas Amici limoncello4.50
Coupe advocaat vanille-ijs, verse slagroom, Zwarte kip advocaat8.50
Dame blanche vanille-ijs, verse slagroom, Callebaut chocoladesaus7.50
Chocolademousse huisgemaakt van Callebaut chocolade7.50
Vegan dessert kokosmakron, gemarineerde ananas, vegan vanille-ijs8.50
Koffie met friandises diverse zoete lekkernijen7.50
Plateau de Fromage diverse soorten kaas, notenbrood, garnituren13.50
Espresso martini Vodka, koffielikeur, espresso, vanillesiroop9.50

GRAANBEURS MENU

Carpaccio van ossenhaas Of Franse uiensoep Of Caprese tomaat, mozzarella, basicilum, pesto	
Confit de canard verse friet, botersla Of Zalm uit de oven in een pakketje van filo groene kruiden, saus van witte wijn, verse friet, botersla Of Ravioli gevulde pasta met spinazie en ricotta	
Profiterol Of Crème Brûlée Of Chocolademousse	

à € 29.50 p.p.

Van bovenstaand menu wijken we niet af,
wel kunnen alle gerechten 'los' besteld worden.

BON APPETIT PARIS MENU

Steak tartaar, op klassieke wijze Of Torentje van gerookte zalm, Hollandse garnalen en witte asperges Of Soepje van Zeeuwse strandcrab en garnalen	
Tournedos van ossenhaas met saus naar keuze Of Asperges à la Flamande krielaardappel, boerenham, ei, botersaus Of Asperges gegrilde zalm krielaardappel, ei, Hollandaisesaus	
Millefeuille bladerdeeg, mousse van witte chocolade, rood fruit Of Citroen tartelet Of Plateau de Fromage	

à € 47.50 p.p.

BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine rood / blauw	2.75
Chaudfontaine rood / blauw, 0.75 cl.....	6.50
Coca Cola / Coca Cola Zero, 20 cl.....	2.75
Coca Cola / Coca Cola Zero, 33 cl.....	4.50
Orangina / Sprite.....	2.75
Tonic / Bitter Lemon / Cassis	2.75
Lipton Ice Tea / Ice Tea Green.....	2.75
Rivella	2.75
Gini.....	2.75
Agrum.....	2.75
Fever Tree Tonic.....	3.50
Fever Tree Ginger Ale.....	3.50
Fever Tree Ginger Beer	3.50
Elderflower tonic.....	3.50
Rosé lemonade	3.50
Appelaere appelsap.....	3.00
Verse jus d'orange.....	3.50
Verse jus d'orange XXL.....	6.00
Fristi / Chocomel.....	2.75
Tomatensap	2.75
Siroop, per glas	1.75

in de smaken: citroen, grenadine & sinaasappel

SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

Pastis (Pernod of Ricard).....	4.50
Pastis Henri Bardouin, de originele!.....	5.50
Pastis alcoholvrij.....	3.50
Cointreau.....	4.75
Grand Marnier Rouge.....	4.50
DOM Bénédictine	4.50
Calvados of cognac	6.50
Byrrh	3.50
Picon met witte wijn.....	6.00
Picon met bier.....	6.00
Picon met jus d'orange.....	6.00

LIQUEURS

Baileys	4.75
Amaretto di Saronno	4.75
Sambuca	4.75
Cuarenta Y Tres (Licor 43)	4.75
Southern Comfort.....	4.75
Tia Maria.....	4.75
Cointreau.....	4.75
Kahlua.....	4.75
Drambuie.....	4.75
Grand Marnier Rouge.....	4.75
Nobel	4.75

LES APÉRITIFS

Kopke rode port.....	3.50
Kopke witte port.....	3.50
Kopke Colheita rode port.....	6.00
Medium sherry.....	3.50
Dry sherry	3.50
Martini wit / rood.....	3.50
Campari.....	3.50
Jonge jenever, Ketel 1	2.50
Oude jenever	2.75
Corenwijn	2.75
Vieux	2.75
Beerenburg, de Weduwe Joustra.....	2.75
Schrobbeleer.....	2.75
Jägermeister	2.75
Tequila.....	3.50
Malibu / Passoa / Safari	3.50
Limoncello.....	3.75
Wodka.....	4.00
Bacardi	4.00
Hierbas de las Dunas.....	7.50
Zwarte Kip advocaat, met of zonder slagroom.....	3.50
Kirr	4.50
Kirr royal.....	6.50

WHISKIES

Jameson	5.00
Jack Daniels.....	5.50
Johnnie Walker Red	5.00
Johnnie Walker Black	6.00
Chivas Regal.....	6.50
Glenfiddich.....	6.50
Oban	7.50
Frysk Hinder.....	7.50

OH LA LA!

The bistro way of life! Bij ons huisaperitief droom je weg naar de typerende Franse cafétjes en hun bruisende sferen, precies waar wij jullie zo graag op fêteren!



Café de Paris rosé 🍷 5.50 🍷 27.50

% 11,5%

📍 Frankrijk, diverse streken

🍷 cabernet franc, chardonnay, pinot noir

In het glas kleurt hij medium roze met een licht rode hint.

Een fijne subtiele mousse. In de neus wat rood fruit aangevuld met peer en een hint naar granaatappel. In de smaak licht fris met tonen van aardbei, framboos en lychee. Zacht en prettig in de afdronk.

COCKTAILS

Cocktail maison	7.00
MVSA Cava, Licor 43, sinaasappel, munt	
Aperol Spritz	7.00
MVSA Cava, Aperol, bruiswater, sinaasappel	
Pornstar Martini	9.50
Vanillevodka, passievrucht, limoen	
Cosmopolitan	9.50
Vodka, cointreau, cranberrie, limoen, sinaasappel	
Moscow Mule	9.50
Vodka, gingerbeer, limoen, munt	
Mojito	9.50
Rum, bruiswater, rietsuiker, limoen, munt	
Espresso Martini	9.50
Vodka, koffielikeur, espresso, vanillesiroop	
Bloody Mary	9.50
Vodka, tomatensap, tabasco, bleekselderij	
Clover Club	9.50
Botanical Yuzu gin, framboos, citroen	
Kokomo	9.50
Vieux, kokos, ananas, citrus spices	
Pina Colada	9.50
Kokosrum, ananas, cream vanilla	

COCKTAILS NON ALCOOLIKES

Rosecco	7.00
Chardonnay mousserend, rose lemonade, aardbei	
Elderflower Nojito	6.00
elderflower tonic, limoen, rietsuiker, munt	
Fluere Gin & tonic	6.00
Fever tree tonic, alcoholvrije gin, jeneverbes, citroen	

APERITIFS NON ALCOOLIKES

Crodino: sinaasappel, munt	4.00
Pastis: anijsdrank	3.50
Chardonnay: mousserend, 200 ml	5.50
Kir Royal: mousserende wijn, grenadine	6.00

GIN & TONIC

Gordons	8.50
citroen, Finley tonic	
Hendricks	10.50
komkommer, elderflower tonic	
Tanquarey	9.50
sinaasappel, Fever Tree tonic	
Copperhead	11.50
sinaasappel, jeneverbes, Fever Tree tonic	
Bombay	10.50
rood fruit, rose lemonade	
Gin Mare	10.50
citroen, tijm, Fever Tree tonic	
Malfy rosa	10.50
rozemarijn, grapefruit, Fever Tree tonic	
Nolet	10.50
framboos, elderflower tonic	

SNACKS

Rundvleesbitterballen, 6 stuks	5.75
Rundvleesbitterballen, 10 stuks	8.50
Vegan bitterballen, 6 stuks	5.75
Kaasstengels, 6 stuks	5.75
Vlammetjes, 6 stuks	5.75
Scampivlinders, 6 stuks	5.75
Gemengd bittergarnituur, 10 stuks	8.50
Mini garnaalkroketjes, 4 stuks	5.00
Mini kaaskroketjes, 4 stuks	5.00
Zoete-aardappelfriet	5.50
Parmezaan, truffelmayonaise	

Artisjok met knoflookdip	10.50
Wasabinootjes	3.50
Olijven	3.50
Brood & smeersels	5.50
beurre de Paris, roomboter, tomatentapenade	
Plateau de Fromage	19.50
diverse soorten kaas, notenbrood, garnituren	
Camembert uit de oven, stokbrood	8.50
Portie jonge kaas	4.50
Amsterdamse ui, augurk, mosterd	
Portie oude kaas	5.50
Amsterdamse ui, augurk, mosterd	
Charcuterie	12.50
truffelsalami, Italiaanse ham, Franse droge worst, olijven, parmezaan, brood	
Italiaanse ham, olijven, brood	8.50
Droog worstje, per stuk	3.00
Nacho's uit de oven	9.50
cheddar, ui, jalapeno, crème fraîche, chilisaus	

BORRELPLATEAU

Jonge en oude kaas
Amsterdamse ui, augurk
Charcuterie, olijven
Rundvleesbitterballen
Mini garnaalkroketjes
Mini kaaskroketjes
Mosterd, remouladesaus,
chilisaus

2 personen:

€ 14.50

4 personen:

€ 24.50

UITGEBREID GENIETEN

HIGH WINE

Vijf wijnen
met uitgebreide bites
om te delen

HEERLIJK GENIETEN VAN



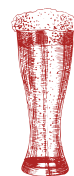
WIJN & HAPJES!

€ 39.50 p.p.

HIGH BEER

Vijf wisselende bieren
van het vat of uit de fles,
met uitgebreide bites om te delen

HEERLIJK GENIETEN VAN



BIER & MEER!

€ 39.50 p.p.

HIGH COCKTAIL

Drie cocktails naar keuze,
met uitgebreide bites
om te delen

HEERLIJK GENIETEN VAN



COCKTAILS EN LUXE HAPJES

€ 39.50 p.p.

HIGH TEA

€ 25,00 p.p.

Onze high tea duurt ongeveer 2,5 uur.
In deze tijd serveren we gevarieerde hapjes:
zowel warm als koud, hartig en zoet.

Graag minimaal 1 dag van tevoren reserveren.
We vragen u vriendelijk om diëtwensen en allergieën
van tevoren aan ons door geven.

Tijdens de high tea serveren we onbeperkt verse thee in
diverse smaken, inclusief verse gember, verse munt en
water. Daarnaast is één andere warme drank zoals koffie,
espresso, cappuccino en latte inclusief.

High tea de luxe?
High tea inclusief een glas Café de Paris: € 29,50

Voor de kinderen
We serveren onze high tea ook in een kindervariant
met aangepaste sandwiches en hartige hapjes.
Prijs per kind (tot 12 jaar): € 17,50

MERCI ET À BIENTÔT!

**GRAND CAFÉ
DE GRAANBEURS**

ANNO 2012





OPENINGSTIJDEN

dinsdag t/m zaterdag & koopzondag:
10.30 uur tot uiterlijk 22.30 uur

maandag & reguliere zondag:
gesloten



Nieuwstraat 3 • 4531 CV Terneuzen • +31 (0)115 613 052
welkom@degraanbeurs.com • www.degraanbeurs.com
Free Wifi Graanbeurs / welkomgraanbeurs

 @graanbeurs2012  @grand_cafe_de_graanbeurs_

