

Ontbijt

Tussen 9u en 11u30
Zon en feestdagen tot 13 uur

Klassiek Ontbijt 11,60

Kannetje Koffie of Thee naar keuze, Vers Fruitsap
Wit & Meergranen Broodje, Croissant, Spiegelei,
Abdijkaas, Breydelham, Confituur & Boter

“Impérial” Ontbijt 21,50

Kannetje Koffie of Thee naar keuze, Vers Fruitsap
Glaasje Veuve Clicquot
Wit & Meergranen Broodje, Amandelcroissant
Toast met Roerei & Gerookte Zalm
Brie & Breydelham, Boter & Confituur
Verse Fruitsalade & Appelcake

Oester Ontbijt

Fines de Claire Marennes d’Oleron 0000
Geserveerd met Oesterbrood
Glaasje Veuve Clicquot

3 Stuks 18,50
6 Stuks 26,00

Ontbijt à la Carte

2 Gekookte Eitjes met Soldaatjes 5,20
Toast met Roerei en Gerookte Zalm 7,50
French Toast met Rood Fruit & Esdoornsiroop 7,10
Verse Fruitsalade 7,20
Appelcake 3,00
Croissant met Boter & Confituur 3,20
Amandelcroissant 3,50
2 Scones met Double Clotted Cream & Confituur 4,20

Bij De Borrel

Warme Zakouskis 8,20

2 Bladerdeegjes met Grana Padano
2 Bladerdeegjes met Ham & Oude Mosterd
2 Rolletjes van Breydelspek & Gemarineerde Pruimen

Luxe Champagne Hapjes - p.p. 10,50

Toastjes met Ganzenlever & Vijgencompote
Blini's met Zure Room & Gerookte Zalm
Fines de Claire Marennes d'Oleron 0000

Blini's & Kaviaar 30 gr 65,00

Royal Belgian Caviar "Gold Label"
Blini's & Zure Room

Toastjes met Terrine van Ganzenlever Vijgencompote 15,00

Toastjes met Gerookte Zalm 9,20

Verse Kaas & Tuinkruiden

Kazen

Geselecteerd door Kaasmeester Van Tricht

Geserveerd met een Cashew Crumble, Dadel,
Ahornsiroop & Parmezaankrokantje

3 Soorten 10,00

Keiems Bloempje, St Maure Fermier,
Comte Arnaud 12 Maanden

5 Soorten 15,00

Keiems Bloempje, St Maure Fermier,
Comte Arnaud 12 Maanden & 2 Seizoens Kazen

Kleine Gerechten

Bagel met Gerookte Zalm	9,50
Gerookte zalm, Kruidenkaas, Rucola & Rode Ui	
Focaccia met Buffelmozzarella	13,90
Pesto, Rucola & Tomaat	
Pan Bagnat met Vier Kazen	13,60
Gegrild met 4 soorten Kaas, Nootjes & Rucola	
Pan Bagnat met Gegrilde Kip	13,90
Gegrilde Kipfilet, Gorgonzola, Spinazie & Ei	
Barra Gallega “Steak Sandwich”	18,00
‘A Point’ Gebakken Iers Tussenribstuk, Tomaten-Pesto, Rucola, Confit van Rode Ui & Balsamico, Grana Padano met Gebakken Aardappelen & Lookmayonaise	

Salades

Salade Niçoise	17,50
Gebakken Yellow-Fin Tonijn, Gemengde Sla, Groene Boontjes, Tomaat, Ei, Rode Ui, Aardappelen, Olijven, Ansjovis & Appelkappertjes Citroenvinaigrette & Coulis van Peterselie	
Salade met Warme Geitenkaas	16,50
Gemengde Sla met Warme Geitenkaas & Pancetta Granny Smith Appels, Crunch van Walnoten, Sinaasappelvinaigrette	
Caesar Salade	16,50
Gegrilde Kip, Romeinse Sla, Grana Padano, Gemarineerde Anjovis, Pestocroustons & Knoflookchips Caesar Dressing	
Salade ‘Robespierre’	22,50
Naar Keuze Gebakken Iers Tussenribstuk, Rucola Sla, Pijnboompitten, Balsamico-crème, Gekonfijte & Zongedroogde Tomaten, Grana Padano, Truffelvinaigrette	

Pasta's

Penne	15,60
Verse Pesto van Zongedroogde Tomaten, Buffelmozzarella & Rucola	
Linguini Vongole	18,80
Venuschelpen, Witte Wijn, Look, Tomaat, Peterselie & Chilipepers	
Capellini	20,50
Gebakken Ganzenlever & Bospaddestoelen	

Voorgerechten

Fines de Claire Marennes d'Oleron 0000	
Geserveerd met Oesterbrood	
3 Stuks	8,50
6 Stuks	15,50
Duo van Yellow-Fin Tonijn	17,50
Tartaar en Tataki met Wakame, Mirin & Soya	
Rundscarpaccio	16,50
Rucola, Grana Padano, Pijnboompitten, Vinaigrette van Extra Vierge Olijfolie & Oude Balsamico	
Blini's & Kaviaar 30 gr	65,00
Royal Belgian Caviar "Gold Label" Blini's & Zure Room	

Hoofdgerechten

Tonijnsteak Yellow-Fin	27,50
Gewokte Groentjes & Pasta, Wasabi Dressing & Gedroogde Chilipepers	
Gebakken Zeetong	32,50
Gefileerd, Geserveerd met Grijs Garnalen, Frisse Tomatensalsa, Fijne Aardappelpuree Toastje met Truffeltapenade	
Ossehaas "Rossini"	29,50
Gebakken Ganzenlever, Gemengde Paddestoelen, Truffel, Portosausje & in Ganzenvet Gebakken Charlotte Aardappeltjes	
Waterzooi van Hoevekip	27,50
Traag Gegaarde Hoevekip, Warme Groentjes, Aardappel Tonnetjes en een Eigen Velouté	
Munster-gratin	19,50
Aardappelgratin met zeer Karaktervolle Kaas uit de Elzas & Warme Groenten Vegetarisch Gerecht	

Kids

Kleine Filet Pure met Gebakken Aardappelen	13,50
Tongrolletjes 2 stuks met Fijne Aardappelmousseline	15,60

Afternoon Tea

Tussen 12u en 18u

Finger Sandwich 3 stuks

Gerookte Zalm met Roomkaas & Kruiden
Ovengebakken Ham & Engelse Mosterd
Groentensalade

Scones

2 Stuks met Double Clotted Cream & Confituur

Zoet

Selectie van 3 Huisgemaakte Zoete Zaligheden

Met Kanneetje Koffie of Thee naar Keuze 20,50

Met Glasje Veuve Clicquot 29,50

Roomijs & Sorbets

Dame Blanche 8,50

Klassieker

Warme Crumble met Fruit en Notenijs 9,50

Poire Belle Hélène 10,50

Vanilleroomijs, Slagroom, Geroosterde Amandelen
Warme Chocoladesaus van Pure Chocolate

Trio van Sorbets 8,50

3 Soorten volgens Seizoen

Bolletje Vanilleroomijs 3,00

Kinderijsje 3,50

Bolletje Vanilleroomijs, Fruitgarnituurtje
Frambozencoulis

Pannenkoeken

Tussen 14u en 18u

Suiker of Sirop 5,20

Crêpe Normande 9,00

Gecaramelliseerde Appeltjes & Vanilleroomijs

Huisgemaakte Desserten

Vanille Crème Brûlée 8,00

Huisgemaakte Tarte Tatin 10,50

Met Vanilleroomijs & Koude Sabayon met Kaneel

Eigentijdse Creatie van Tiramisu 11,00

Crème Brûlée van Koffie, Koffie Krokantje, Koffieroomijs
Crumble met Koekje van Dulche de Leche
Mascarpone & Yoghurt Crème

Chocolade Moelleux 10,50

Crème & Cake van Hazelnoot,
Sorbet & Meringue van Rode Biet,
Ganache

'Impérial' 11,50

Lint van Witte Ganache, Cremeux van Limoen,
Kaviaar & Sorbet van Granny Smith

Desserten van Roger Van Damme

Deze Desserten zijn door Roger Van Damme ontwikkeld en exclusief voor Café Impérial gecreëerd.

Xocoline "Suiker & Gluten Vrij" 12,00

Op basis van Speciale Valhrona Chocolade & Dulche de Leche

Merinque au Citron 12,00

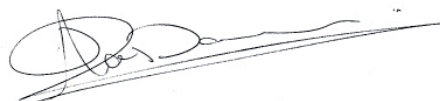
Tartelette van Zanddeeg met Citroencrème & Meringue
Coulis van Passievrucht & Mango

Empileur met Fruit 12,00

Gebakken Macarons, Vers Fruit
Crème van Vruchten

Hazelnoot - Passievrucht Bombe 12,00

Dôme van Hazelnoot & Passievrucht



ROGER VAN DAMME

Witte Wijnen

	Glas	Fles
Peiriere Chardonnay Frankrijk	3,90	19,50
Fuego Austral Sauvignon Blanc Chili	3,90	19,50
Macon Azé 'Cuvée J. Richard' 2009 Cave de Azé, Bourgogne – Frankrijk		29,50
Slechts enkele gemeenten mogen hun naam toevoegen aan de Appellatie Macon, de zogenaamde Appellation Village. Deze rijke doch elegante Macon bezit aroma's van appel, rijpe vijgen en meloen. In de mond nemen we hazelnoten waar, afkomstig van de voorzichtige houtlagering. Complexe lange afdronk. Perfect bij zeetong.		
Chablis 'Domaine Sainte Claire' 2009 Jean-Marc Brocard a Préhy, Chablis – Frankrijk		
Terug naar de ware Chablis! Terug naar aroma's van oesterschelpen met hun typische geïsoleerde geuren. Met de altijd zuivere mineraliteit en dorstlessende frisheid in de mond zijn de wijnen van Jean-Marc een ware verademing in het huidige doolhof van Chablis. Bij oesters en als contrast bij vette vis zoals zalm	0,75cl	39,60
	0,375cl	23,00
Pouilly Fumé 'Clos des Criots' 2010 Domaine Christian Salmon a Bué, Loire – Frankrijk		
Op de heuvelflanken van het dorp Pouilly-sur-Loire liggen de uiterst gunstig gelegen 3ha wijngaarden van Christian Salmon. De complexe florale neus van vooral acacia doorspekt met hinten van rook – vuursteen - brengt het beste van deze exceptionele wijngaard. Lange citrusmond met vooral pompelmoes en bakken vol met frisheid! Salade van geitenkaas.	0,75cl	27,80
	0,375cl	23,00
Bodegas Hermanos Lurton 2010 Jacques en François Lurton,Rueda – Spanje		
100% Verdejo.Intense aroma's van ananas, perzik en abrikoos. Volronde wijn met dezelfde fruitbende en een lange afdronk met een frisse toets. Bij de Penne.	0,75cl	31,00
Gruner Veltliner 'Strasser Hasel' 2010 Weingut Allram, Kamptal – Oostenrijk		
100% Gruner Veltliner'. Jonge, viriele wijn met aroma's van peper en appel. Expressief, mineraal, 'spicy' en tevens vol in de mond. Erich en Michaela Haas zijn dé referentie uit de regio Kamptal. Bij de Linguini Vongole en de salade van geitenkaas.	0,75cl	36,20
1884 'Reserve Viognier' 2010 Bodegas Escorihuela-Gascon, Mendoza – Argentinië		
Pure Viognier voor 20% in eik gevinifieerd. Witte bloemen en vooral steenvruchten typeren deze complexe wijn. De mond volgt met dezelfde fruitbende en een volrond einde. Excellent bij de waterzooi en de Caesar salade.	0,75cl	28,00

Rode Wijnen

	Glas	Fles
Peiriere Merlot Frankrijk	3,90	19,50
Fuego Austral Cabernet / Merlot Chili	3,90	19,50

Château Ricardelle 'Vignelacroix Rouge' 2009

Famille Pellegrini, Narbonne – Frankrijk

Deze AOC Côteaux de Languedoc 'La Clape' is een assemblage van 40% Grenache, 30% Syrah en 30% Carignan. Complexe aroma's van rood en zwart fruit met een toets van vanille. Geen collage en filtering zorgt voor de 'garigue' mond : een complex geheel van verse kruiden. Zekerheid bij de salade Robespierre.

0,75cl	33,60
--------	-------

Z de Zédé 2008

Luc Thienpont, Bordeaux – Frankrijk

Jongste telg uit de kelders van Luc Thienpont. Stevige Bordeaux tjokvol zwart fruit met de Cabernet in de hoofdrol. Steevaste kwaliteit.

0,75cl	32,20
0,375cl	20,20

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot. Bij waterzooi van kip.

Château de la Commanderie 2008

Lalande de Pomerol, Bordeaux - Frankrijk

Neus van rode vruchten met een dito mond en een fluwelig einde. Reeds jaren een gevestigde waarde in Pomerol en sinds kort eigendom van Jean Pierre Moeux van Pétrus. Pasta Capellini en Ossehaas Rossini.

0,75cl	42,60
0,375cl	25,60

Papa Luna 2009

Calatayud – Spanje

Norrel Robertson, Schot én Master of Wine, streek enkele jaren geleden met zijn familie neer in de buurt van Zaragoza. Hij ontdekte een verwaarloosd domein met zeer oude Garnachawingers en besloot zijn kans te gaan. Dit is een fluwelige, erg toegankelijke ongefilterde wijn van 70% Garnacha, 25% Syrah en 5% Mazuela en Monastrell. Top bij de Ceasar salade en de voor de liefhebbers van rood bij de waterzooi.

0,75cl	27,80
--------	-------

Nivuro, Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon 2007

Feudo di Santa Tresa, Vittoria Region – Sicilië

Diepe, opaal-purpere kleur met aroma's van zwarte peper. Krachtige mondvulling met notities van zwarte bessen. Zeer harmonisch geheel met een verrassend zachte doch karaktervol einde. Schitterende blend bij de Ossehaas 'Rossini'

0,75cl	43,80
--------	-------

Nederburg 'Wine Master Reserve Pinotage' 2008

Nederburg Wines, Paarl – Zuidafrika

De Pinotagedruif is een kruising tussen de Pinot Noir en de Cinsault. Primaire aroma's van rode en zwarte bessen met noties van vanille en nootmuskaat. De mooie geintregeerde houttoetsen zorgen voor een evenwichtige afdronk zonder storende alcohol. Bij de rundscarpaccio of de tonijnsteak Yellow Fin als hoofdschotel.

0,75cl	29,20
--------	-------

Rosé Wijnen

	Glas	Fles
Jean Sablenay Cabernet Franc Frankrijk	3,90	19,50

Enate Rosado 2010

Vinos Enate, Somontano – Spanje

Heerlijke rosé van de Cabernet Sauvignon. Deze volronde wijn met aroma's van aardbeien, rode besjes en zelfs cassis heeft een rijke en intense smaak. Perfect bij de salade Niçoise.	0,75cl	31,20
--	--------	-------

Champagnes

	Glas	Fles
Coupe Veuve Clicquot Brut	12,00	70,00
Coupe Veuve Clicquot Rosé	13,00	79,00
Veuve Clicquot-Ponsardin La Grande Dame		195,00
Dom Perignon 2000		220,00

Zoete Wijnen

	Glas	Fles
Touraine L'Essentiel Frankrijk	3,90	19,50
Brown Brothers Late Harvest Muscat Australië	6,00	29,00
Etim Verema Sobremadurada Spanje	8,00	32,00 0,37 cl

Discrete zoete rode wijn.
Ideaal bij chocolade desserts. Aanrader.

Koffie

Geserveerd met een Praline van Dominique
Persoone en een Huisgemaakt Koekje

Espresso	3,30
Dubbele Espresso	
Zelfde Hoeveelheid, Dubbel zo Sterk	4,30
Moka Kleine Variant van de Espresso	3,30
Ristretto Zeer Sterke 'Koffieshot'	3,30
Décafeiné Espresso zonder Cafeine	3,30
Caffe Latte Espresso met Warme Melk	3,90
Cappuccino Melkschuim of Slagroom	3,90
Filter Koffie Hoge Zilveren Filter	6,00
Latte Macchiato	4,50
3 lagen: Espresso, Melk & Melkschuim	
Chocolatte	4,90
Caffe Latte met Witte Smeltende Chocolade	
Georgia'n Ginger	4,50
Espresso, Gember- en Perzikensiroop Slagroom	
Ijskoffie	6.50
Caffe Fragola	6.50
Koude Koffiecocktail met Tequila en Aardbeiencoulis	
Soja Latte Machiatto	5,00
3 lagen: Espresso, Soja Melk & Soja Melkschuim	
Soja Caffe Latte	4,40
Espresso met Soja Melk	
Irish Koffie	8,00
Whiskey	
French Koffie	8,00
Cognac	
Italian Koffie	8,00
Amaretto di Saronno	
Hasseltse Koffie	8,00
Jenever	
Antwerpse Koffie	8,00
Elixir d'Anvers	
Bailey's Koffie	8,00
Bailey's	
Franse Toddy	8,00
Calvados & Apricot Brandy	

Verse Thee

Geserveerd met een Praline van Dominique
Persoone en een Huisgemaakt Koekje

English Breakfast	3,30
Geserveerd met Melk of Citroen	
Earl Grey	3,30
Geserveerd met Melk	
Verse Muntthee	4,10
Afternoon Delight	3,80
Zwarte Thee uit India en Ceylon met Aardbei, Citroen, Abrikoos & Perzik Goudsbloem- & Korenbloemzaadjes	
China Lu An Gua Pian	3,80
Groene Thee uit China, Bloemig, Verfrissend en Zachte Smaak	
Green Tropical	3,80
Groene Thee uit China met Passievrucht, Kiwi, Ananas, Stukjes Sinaasappelschil & Rozenblaadjes	
White Rose	3,80
Witte Thee uit China met Rozenknopjes- & Blaadjes	
Wilde Kamille	3,80
Kruidig	
Zulu Orange	3,80
Rooibos uit Zuid-Afrika met Sinaasappel	
Cherry Lady	3,80
Een Fruitcocktail van Rozenbottel, Hibiscus, Sinaasappel, Pompelmoes, Appel met de Smaak van Zwarte Kersen	
Assam Panitala	3,80
Zwarte Thee uit India van de streek Assam. Single Estate	

Chocolademelk

Geserveerd met een Praline van Dominique
Persoone en een Huisgemaakt Koekje

Chocolademelk Abinao 85% Cacao	Valrhona	4,20
Chocolademelk Caraibe 66% Cacao	Valrhona	4,20

Bij de Koffie

Huisgemaakte Petit-Fours

3 Stuks	5,50
6 Stuks	8,90

Macarons 3 Soorten

3 Stuks	5,50
6 Stuks	8,90

3 Pralines van Dominique Persoone 3,90

Samengesteld Bordje 9,00

2 Pralines Dominique Persoone, 2 Huisgemaakte Petit-Fours en 2 Macarons

Zoete Versnaperingen p.p. 10,50

Selectie Huisgemaakte Zoete Verrassingen
Bereid door onze Patissier
- Geen Koffie of Thee inbegrepen -

Scones 4,20

2 Stuks met Double Clotted Cream & Confituur

Aperitieven

Coupe Veuve Clicquot Brut	12,00
Coupe Veuve Clicquot Rosé	13,00
Kirr Royale	12,00
Kirr	4,20
Martini Wit - Rood	4,40
Porto Wit - Rood	4,40
Porto Barros 10 Jaar	7,20
Porto Barros 20 Jaar	12,00
Gancia	4,40
Pineau Des Charentes	4,40
Sherry Dry - Medium	4,40
Ricard	5,10
Campari Puur	4,40
Campari met Vers Fruitsap	7,20
Crodino	4,40

Cocktails

Mojito	8,50
Mojito Royale	9,00

Bieren

Bieren van het Vat

Estaminet Pils	2,60
Palm	2,60
Kriek Boon	3,50

Bieren op Fles

Steenbrugge Blond	3,20
Steenbrugge Dubbel Bruin	3,20
Steenbrugge Wit	2,60
Westmalle Dubbel	3,60
Westmalle Tripel	3,60
Duvel	3,80

Fris

Frisdranken

Coca Cola	2,60
Coca Cola Light	2,60
Coca Cola Zero	2,60
Schweppes Agrum	2,70
Schweppes Agrum Light	2,70
Schweppes Tonic	2,70
Schweppes Soda	2,70
Schweppes Bitter Lemon	2,70
Schweppes Pompelmoes	2,70
Orangina	2,90
Ice Tea	2,70
Limonata	2,90
Citroenlimonade van San Pellegrino	
Aranciata	2,90
Appelsienlimonade van San Pellegrino	
Cécémel	2,50

Waters

Perrier	2,70
San Pellegrino, Licht Buisend	2,70
Aqua Panna, Plat	2,70
San Pellegrino, Licht Buisend 1/2 l	4,30
Aqua Panna, Plat 1/2 l	4,30

Verse Fruitsappen

Sinaasappelsap	4,00
Citroensap	4,00
Pompelmoes	4,00

Fruitsappen

Minute Maid Orange	2,70
Minute Maid	2,70
Appel, Tomaat, Multi Ace	

Sterke Dranken

Jenever

Bols Jong	3,90
Bols Oud	3,90

Likeuren

Amaretto di Saronno	5,80
Bailey's	5,80
Cointreau	5,80
Elixir d'Anvers	5,80
Grand Marnier	5,80
Limoncello	5,80
Sambuca	5,80
Drambuie	5,80
Tia Maria	5,00

Gin

Bombay	5,50
Tanqueray	6,00

Vodka

Absolute	5,50
Belvédère	7,00

Rum

Havana Anejo Blanco	5,50
Havana Anejo Especial	6,00
10 Cane	9,00

Whiskey - Whisky

J&B	5,50
Chivas Regal	7,00
Dalwhinnie, 15 Jaar	8,50
Dalmore Grand Reserve	9,00

Single Highland malt Scotch Whisky,
Uniek in combinatie met Chocolate

Calvados

Calvados Boulard	6,00
Chateau Du Breuil VSOP	9,00

Cognac

Hennessy VS	6,00
Hennessy Fine de Cognac	7,00
Hennessy XO	28,50
Supplement frisdrank	2,00

Grappa

Il Pallegione	7.50
Grappa Di Vernaccia - Fruitig	
Marolo	8.50
Grappa di Barbera Monriondo - Barrique	

