



C A F E
• •
B I O G A R D





Julien Lapraille : Chef consultant

Bienvenue au Café Bogard, néo-brasserie belge en partenariat avec Julien Lapraille

10 ans après avoir percé auprès du public français et belge grâce à l'émission Top Chef, Julien Lapraille met sa créativité, sa bonne humeur et sa belgitude au service de notre Café Bogard ! Généreuse et gourmande, il qualifie sa cuisine de « authentive » : authentique et créative.

Julien revisite les classiques de la cuisine belge et nous propose des créations originales, concoctées avec amour par notre propre cheffe Silvia Dos Santos.

Profitez d'un cadre Art Nouveau et d'un accueil chaleureux typiquement belge pour une pause savoureuse à Bruxelles.

Bon appétit !

BIENVENUE AU CAFÉ BOGARD



Silvia Dos Santos : Cheffe exécutive

Welkom bij Café Bogard, Belgische neo-brasserie in samenwerking met Julien Lapraille

Tien jaar nadat hij naam en faam verwierf bij het Franse en Belgische publiek dankzij het programma Top Chef, brengt Julien Lapraille zijn creativiteit, zijn goede humeur en zijn Belgische flair naar ons Café Bogard! Genereus en smaakvol omschrijft hij zijn keuken zelf het liefst als «authentief»: authentiek én creatief.

Julien steekt de Belgische klassiekers voor ons in een nieuw jasje, maar biedt ook originele creaties aan, met liefde bereid door onze eigen chef-kok Silvia Dos Santos. Geniet van een Art Nouveau-kader en een hartelijk onthaal zoals alleen Belgen dat kunnen voor een smakelijke pauze in Brussel.

Eet smakelijk !

WELKOM BIJ CAFÉ BOGARD

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ OU SALÉ

À PARTIR DE 7H00

Croissant / Pain chocolat	€2,70
Chausson citron	€2,90
Croissant jambon fromage	€5,50
Oeufs brouillés / Sur le plat	€8,00
Supplément :	
Bacon	+€2,00
Mini saucisses à la moutarde	+€2,00

LES FORMULES

PETIT DÉJEUNER EXPRESS

Croissant ou pain chocolat,
boisson chaude au choix

€5,90

PETIT DÉJEUNER BOGARD

Croissant + oeufs brouillés OU oeufs sur le plat
+ pain + boisson chaude au choix
+ jus d'orange frais pressé

€11,00

PETIT DÉJEUNER

ZOET OF HARTIG ONTBIJT

VANAF 7U

Croissant / Chocoladebroodje	€2,70
Feuilleté citroen	€2,90
Croissant met ham & kaas	€5,50
Roerei / Spiegelei	€8,00
Supplément :	
Spek	+€2,00
Mini worstjes met mosterd	+€2,00

ONTBIJTMENU'S

WEINIG TIJD ONTBIJT

Croissant of chocoladebroodje,
warme drank naar keuze

€5,90

ONTBIJT BOGARD

Croissant + roerei OF spiegelei
+ brood + warme drank naar keuze
+ vers fruitsap

€11,00

ONTBIJT



AUTOUR D'UN VERRE


SÉLECTIONNÉ PAR JULIEN
À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !

Fromage d'Abbaye aux épices Bogard	€8,00
Houmous à partager	€9,00
Mini croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord (6pc)	€15,00
Mini croquettes de fromage d'Abbaye (6pc)	€13,00
Planche mixte fromage d'Abbaye et charcuterie belge	€17,00

HEERLIJK BIJ EEN DRANKJE


SELECTIE HAPJES UITGEKOZEN
DOOR JULIEN
OM ALLEEN VAN TE GENIETEN OF OM TE DELEN

Portie abdijskaas met Bogard kruidenmix	€8,00
Hummus om te delen	€9,00
Mini grijze garnaalkroketjes uit de Noordzee (6pc)	€15,00
Mini kaaskroketjes abdijskaas (6pc)	€13,00
Plank Abdijskaas en Belgische charcuterie	€17,00

LES INCONTOURNABLES BELGES REVISITÉS PAR JULIEN

11H-14H30 ET 17H30-20H30

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX COMPRIS

Cocotte de légumes de saison avec son quinoa	€21,00
Boulets à la Liégeoise	€19,00
Boulettes sauce tomate	€19,00
Le burger Bogard viande 100% belge	€21,00
Carbonade flamande à la bière belge	€24,00
Vol au vent	€23,00
Entrecôte Black Angus	€31,00

ACCOMPAGNEMENTS €5,00

Frites - Purée - Salade verte - Poêlée de légumes

SUPPLÉMENTS SAUCES CHAUDES €3,00

Béarnaise - Poivre

BELGISCHE KLASSIEKERS MET EEN VLEUGJE JULIEN

11H-14H30 ET 17H30-20H30

1 BIJGERECHT NAAR KEUZE INBEGREPEN

Seizoensgroenten met quinoa	€21,00
Balletjes in Luikse siroop	€19,00
Balletjes in tomatensaus	€19,00
De burger Bogard 100% Belgisch	€21,00
Rundsstoofvlees op z'n best, gegaard in Belgisch bier	€24,00
Vol au vent	€23,00
Entrecôte Black Angus	€31,00

BIJGERECHTEN €5,00

Frietjes - Puree - Slaatje - Warme groenten

SUPPLEMENT WARMESAUZEN €3,00

Bearnaise - Pepersaus

LES SALADES GOURMANDES ET GÉNÉREUSES COMME JULIEN LES AÏME

Salade César avec oeuf poché	€18,00
Salade de truite en duo	€22,00
Salade de chèvre sur son pain toasté	€19,00

SMAKELIJKE SALADES, GENEREUS ALS DE CHEF

Caesar salade, afgewerkt met een gepocheerd ei	€18,00
Salade duo van forel	€22,00
Salade met geroosterd brood, geitenkaas en honing	€19,00

SOUPE

Crème du jour accompagnement pain et beurre	€9,00
---	-------

Retrouvez notre sélection de Pistolets (sandwiches 100% belges) dans notre comptoir selon la disponibilité du jour

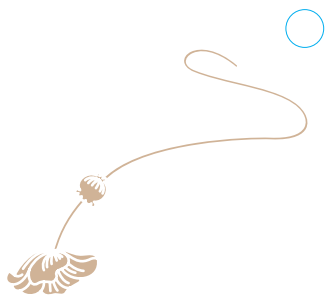
SOEP

Romige soep van de dag, geserveerd met brood en boter	€9,00
---	-------

Ontdek onze selectie van pistolets (100% Belgische broodjes) in onze toonbank volgens aanbod van de dag

PLATS - SALADES - SOUPES

HOOFDGERECHTEN - SALADES - SOEP



LA CARTE BLANCHE DE JULIEN

DES CRÉATIONS EXCLUSIVES POUR LE CAFÉ BOGARD,
À LA SAUCE 100% JULIEN ET À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

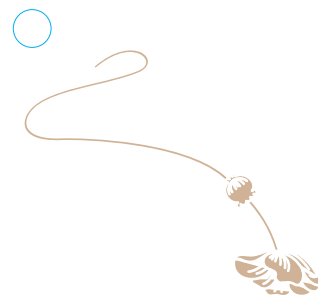


Risotto à la queue de bœuf et ses asperges vertes	€26,00
Dos de cabillaud façon Bogard	€28,00
Carpaccio de betterave quinoa & fruits sec	€22,00
Côte de veau sauce al'berdouille	€25,00



LES DESSERTS SIGNATURE JULIEN

Tartelette citron meringué	€11,00
Millefeuille de Tatin de pommes au caramel beurre salé	€13,00



DE 'CARTE BLANCHE' VAN JULIEN

EXCLUSIEVE CREATIES VOOR CAFÉ BOGARD, 100%
JULIEN EN 100% GENIETEN



Risotto van ossenstaart met groene asperges	€26,00
Kabeljauwhaas Bogard	€28,00
Carpaccio van rode biet, quinoa en gedroogde vruchten	€22,00
Kalfskotelet met al'berdouillesaus	€25,00



JULIENS' SIGNATURE DESSERTS

Citroen meringuetaartje	€11,00
Millefeuille van appel met karamel en gezouten boter	€13,00





LES PLAISIRS SUCRÉS

Cheese cake au spéculoos	€6,00
Salade de fruits de saison	€8,00
Mousse 3 chocolats belges	€9,00
Brownie Chocolat Noix de Pécan	€9,00
Eclair belge	€7,00
Crêpe nature	€7,00
Glace Enfant	€4,00
Toppings	€2,00
Chantilly maison	
Ganache chocolat gingembre	
Caramel beurre salé	
Café Gourmand	€9,00

ZOETE ZONDES

Cheesecake Speculoos	€6,00
Salade van seizoensfruit	€8,00
Trio van Belgische chocolademousse	€9,00
Chocoladebrownie met pecannoten	€9,00
Belgische éclair	€7,00
Pannenkoek	€7,00
Kinderijsje	€4,00
Toppings	€2,00
Verse slagroom	
Chocolade & gember ganache	
Karamel met gezouten boter	
Verwenkoffie	€9,00





EAUX - WATERS

	25CL
Spa Reine (<i>plate</i>)	€3,50
Spa Intense (<i>pétillante</i>)	€3,50
Bru (<i>légèrement pétillante</i>)	€3,70

☞ — SODAS - FRISDRANKEN — ☞

Royal Bliss Tonic 20cl	€3,70
Coca Cola Regular / Zero 20cl	€3,70
Fanta / Sprite 20cl	€3,70
Ice Tea Green / Peach / Regular 25cl	€3,70

☞ — JUS DE FRUITS - FRUITSAPPEN — ☞

Jus d'orange frais <i>Vers Sinaasappelsap</i> 25cl	€4,50
Minute Maid Orange / Multivitaminés / Pomme 20cl	€3,60

☞ — BOISSONS CHAUDES WARMER DRANKEN — ☞

Espresso	€ 3,50
Double Café	€ 3,90
Americano	€ 3,90
Café Latte	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,20
Chocolat chaud <i>Warme chocolademelk</i>	€ 3,90
Thé	€ 3,50
Supplément lait d'avoine <i>Supplement havermelk</i>	€ 0,50

☞ — BOISSONS GLACÉES - IJSKOFFIES — ☞

Café Frappé Caramel / Vanille	€ 4,90
Iced Cappuccino	€ 4,90





BIÈRES PRESSIÖN BIEREN VAN HET VAT



	33CL	50CL
Stella 5%	€ 3,90	€ 5,90
Hoegaarden 4,9%	€ 4,90	€ 6,90
Leffe Blonde 6,6%	€ 5,90	€ 7,90
Victoria 8,5%	€ 5,90	€ 7,90
Tripel Karmeliet 8,4%	€ 6,50	
Zinnebir 5,8%	€ 4,90	



BIÈRES BÖUTEILLE BIEREN ÖP FLES



	25CL	33CL
Jambe de Bois 8%		€ 5,10
Taras Boulba 4,5%		€ 5,30
Stella 0.0%	€ 3,90	
Kriek Bellevue 5,2%	€ 4,50	
Leffe 0.0%		€ 5,50
Corona 4,5%		€ 5,50
Leffe Brune 6,5%		€ 5,50
Kwak 7,4%		€ 5,50
Chimay Bleue 9%		€ 5,90
Chimay Blanche 8%		€ 5,90
Val Dieu Blanche 6%		€ 5,90
Pêcheresse Lindemans 2,5%	€ 4,90	





COCKTAILS



Aperol Spritz	€11,00
Cocktail du moment	€12,00
Mocktail du moment	€ 9,00
Gin Tonic	€12,00
Mojito	€12,00
Cuba Libre	€12,00



ALCOOLS STERKE DRANKEN



Vodka / Amaretto / Dark Rhum / White Rhum 4cl	€6,30
Bailey's / Cognac / Téquila 4cl	€6,30
Blue Caraçao 4cl	€6,30
Gin Arduenna (Belgium) 4cl	€6,30
Whisky Belgian Owl Single Malt (Belgium) 4cl	€6,30



VINS & BULLES WIJN & BUBBELS



	18CL	75CL
ROUGES / ROOD		
Green Trail Tempranillo Bio	€ 7,00	€ 24,00
Campo di Cristobal Primitivo	€ 9,00	€ 31,00
Domaine Mériaux Gamay «Le Bois Jacou»	€11,00	€ 39,00
BLANCS / WIT		
Green Trail Sauvignon	€ 7,00	€ 24,00
Campo di Cristobal Pinot Gris	€ 9,00	€ 31,00
Ô De Craie (Vin de Liège - Belgium)	€ 11,00	€ 43,00
ROSÉS / ROSE		
Green Trail Rosé Bio	€ 7,00	€ 24,00
Anais Entre Deux Monts (Vin de Liège - Belgium)	€ 9,00	€ 38,00
BULLES / BUBBELS		
Prosecco Briosio Spumante	€ 6,00	€ 29,00
l'Insoumise (Vin de Liège - Belgium)	€ 9,00	€ 39,00

