

*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](http://www.Cristobald.be)**  
**0475/22 92 04**



# NOTRE CARTE "BRASSERIE"

## LES ENTRÉES FROIDES

- Carpaccio de bœuf . . . . . 15,50
- Ceviche de Camaron à la colombienne . . . . . 18,00
- Assiette de saumon fumé artisanal et ses condiments . . . . . 16,50
- Tartare de saumon . . . . . 17,50

## LES ENTRÉES CHAUDES

- Scampis à la diabola . . . . . 17,00
- Scampis à l'ail . . . . . 17,00
- Duo de croquettes crevettes . . . . . 18,90
- Fromage de Brie croquant sur petite salade, miel et noix . . . . . 15,90
- Gambas grillées à l'huile d'olive parfumée à l'ail . . . . . 18,00
- Calamars façon gallega (paprika/ail/oignon) . . . . . 15,90
- Empanada colombienne (pate de maïs farcie au bœuf et pdt) . . . . . 15,90
- Toast champignon . . . . . 14,90

## LES SALADES

- Salade grecque accompagnée de feta . . . . . 17,00
- Crottin de chavignol sur sa salade de saumon fumé et pignons . . . . . 21,90
- Salade de poulet et ananas caramélisé . . . . . 21,90
- Salade de bœuf façon thaï . . . . . 21,90
- Salade méditerranéenne (bœuf, aubergine, courgette, parmesan) . . . . . 21,90
- Salade de scampis à l'oriental . . . . . 21,90

## LES VIANDES

- Mignon de bœuf irlandais, crudités, frites et sauce au choix (230gr) . . . . . 27,00
  - Filet américain accompagné de frites et salade . . . . . 21,00
  - Rognon de veau sauce au choix . . . . . 23,00
  - Rognon de veau façon du chef (flambé au citron et à l'ail) . . . . . 23,00
  - Jambonneau rôti sauce moutarde à l'ancienne . . . . . 28,00
  - Côte de porcelet accompagné de légumes du soleil . . . . . 27,00
  - Poulet tikka massala (préparation indienne non piquante) . . . . . 24,00
- Sauces au choix : poivre, dijonnaise, roquefort, archiduc, béarnaise

## LES POISSONS

- Thon rouge façon sashimi accompagné de homos, salade sauce soja et wasabi . . . . 32,00
- Belle sole meunière . . . . . 32,00
- Pavé de saumon mi-cuit, cuit sur peau, bouquetière de légumes et pdt . . . . . 28,00

## 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 . . . . . 18,90
- Penne au saumon crème, tomate . . . . . 17,90
- 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) 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 concassé . . . . . 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 томатée . . . . . 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 . . . . . 12,00
- \* Falafel : boulettes de pois chiches frites . . . . . 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

- Kebab du chef : composé de 3 brochettes (kefta, agneau, poulet) . . . . . 25,00
- Brochettes de kefta : 2 brochettes . . . . . 22,00
- Brochettes d'agneaux : 2 brochettes . . . . . 25,00
- Brochettes de poulets : 2 brochettes . . . . . 22,00
- Cailles flambées au citron et à l'ail . . . . . 24,90
- Suppléments : frites, riz, pâtes : 4,50 / Supplément mayo : 2

## COUSCOUS & TAGINES

- Couscous royal (merguez, poulet, agneau) . . . . . 27,00
- Couscous merguez . . . . . 23,00
- Couscous cuisse de poulet étuvée ou brochette de poulet . . . . . 23,00
- Couscous agneau étuvé ou brochette d'agneau . . . . . 25,00
- Couscous raisins secs avec poulet ou agneau . . . . . 25,00
- Couscous aux légumes . . . . . 19,00
- Tagine poulet et légumes . . . . . 23,00
- Tagine agneau et légumes . . . . . 25,00
- Tagine raisins sec avec poulet ou agneau . . . . . 25,00
- Tagine végétarien . . . . . 19,00
- Supplément raisins 2€

## DESSERTS

- Gaufre de Bruxelles au sucre glacé . . . . . 8,00
- Gaufre de Bruxelles chantilly . . . . . 8,50
- Gaufre de Bruxelles façon Mikado . . . . . 9,50
- Gaufre Banane, chocolat chaud et glace Vanille . . . . . 9,90
- Crème Brûlée . . . . . 8,50
- Moelleux au chocolat fondant . . . . . 9,50
- Pâtisseries Libanaises faites maison . . . . . 12,00

## GLACES

- Dame Blanche . . . . . 8,50
- Dame Noire . . . . . 8,50
- Glace au spéculos . . . . . 8,50
- Banana Split . . . . . 8,90
- Brésilienne . . . . . 8,50
- Parfait Fraise (en saison) . . . . . 9,00
- Assortiment de sorbets . . . . . 9,00
- Glace sur copeaux de Meringue et coulis de framboise . . . . . 9,50
- Café Glacé . . . . . 8,50

## MILK SHAKES

- Milk shake vanille . . . . . 7,00
- Milk shake café . . . . . 7,00
- Milk shake banane . . . . . 7,50
- Milk shake fraise . . . . . 8,00
- Milk shake caramel . . . . . 7,00

# NOS VINS

## VIN MAISON

au cm/75CL

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

## 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 Chateau de Favray (France) . . . . . 46,00
- Esporao Blanc Chardonnay et Arognos (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<sup>e</sup> 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 : mezze, 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 maitrisés*  
*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 . . . . . 3,50
- 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

- Chocolat chaud véritable . . . . . 4,50
- Lait russe . . . . . 4,50
- Irish coffe . . . . . 12,00
- French coffe . . . . . 12,00
- Chocolat viennois . . . . . 4,50
- Vin Chaud . . . . . 5,50

## 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 . . . . . 10,00
- Averna . . . . . 7,50



# LES COCKTAILS

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| • Caïperina. . . . .                                           | 10,90 |
| cachaca, citron vert pilé, sucre cristallisé                   |       |
| • Caïperoshka . . . . .                                        | 10,90 |
| vodka, citron vert pilé, sucre cristallisé                     |       |
| • Mojito. . . . .                                              | 10,90 |
| Havana bl., citron vert glace pilé, sucre, menthe, soda        |       |
| • T’Punch . . . . .                                            | 9,50  |
| Havana bl ou brun, citron vert, sucre                          |       |
| • Blue Lagoon . . . . .                                        | 10,90 |
| vodka, jus d’ananas, blue curacao                              |       |
| • Pêché Mignon (pour 2 personnes). . . . .                     | 24,00 |
| vodka, liqueur 43 et passion, framboise et glace               |       |
| • Frozen Daikiri Citron . . . . .                              | 12,00 |
| rhum havana, jus de citron, sucre, liqueur 43                  |       |
| • Daikiri Framboise . . . . .                                  | 10,90 |
| rhum bacardi, liqueur et jus de framboise                      |       |
| • Daikiri Mangue. . . . .                                      | 10,90 |
| rhum bacardi, triple sec, jus de mangue                        |       |
| • Daikiri Ananas . . . . .                                     | 10,90 |
| rhum bacardi, triple sec, jus d’ananas                         |       |
| • Piña Colada . . . . .                                        | 11,00 |
| rhum bacardi., lait de coco, jus d’ananas, sucre de canne      |       |
| • Margarita . . . . .                                          | 10,90 |
| tequila, jus de citron, sucre de canne, triple sec             |       |
| • Long Island Ice-Tea . . . . .                                | 13,00 |
| vodka, gin, tequila, rhum bl., triple sec, jus de citron, coca |       |
| • Manathan . . . . .                                           | 10,90 |
| vermouth rouge, bourbon, angustura                             |       |
| • Gin Fizz. . . . .                                            | 10,90 |
| gin, jus de citron, sucre de canne, soda                       |       |
| • Sans Alcool Classic . . . . .                                | 8,00  |
| jus de mangue, orange et framboise                             |       |

## 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 | • Cachaca (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 | • Supplément SOFT . . . . .           | 2,50        |