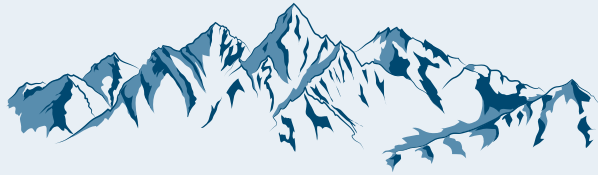


LE REFUGE

CAFÉ DE QUARTIER
À MANGER À BOIRE
TOUS LES JOURS TOUTE L'ANNÉE
DU MATIN AU SOIR



Le Refuge est un café de quartier, ouvert chaque jour de l'année du matin jusqu'au soir, vous pouvez y venir à n'importe quelle heure pour y boire et manger, ou juste grignoter...

Un lieu familial pour faire une pause, un endroit pour se réchauffer près du poêle en hiver avec une véritable fondue Valaisanne ou se réchauffer au soleil en terrasse en été avec un spritz.

Chaque jour nous vous proposons un délicieux lunch à midi (avec toujours une version végétarienne et une tartine) fait avec des produits frais et de saison.

Chaque soir notre carte « bistro » se décline en petites ou grandes faim, et le week-end il y a bien-sûr l'incontournable brunch !

N'oubliez pas non plus notre « afternoon tea » qui s'accompagne de scones maison, de brownies ou de tarte aux pommes...

Le Refuge c'est simple et c'est bon !

HEURES D'OUVERTURES

Lundi	08:00 – 00:00
Mardi	08:00 – 00:00
Mercredi	08:00 – 00:00
Jeudi	08:00 – 01:00
Vendredi	08:00 – 01:00
Samedi	09:00 – 01:00
Dimanche	09:00 – 00:00

RÉSERVATIONS

À partir de 6 personnes via
notre site www.cafelerefuge.be

📍 [cafelerefugebxl](https://www.instagram.com/cafelerefugebxl)

Nous sommes fiers de nos fournisseurs sensibles aux principes d'une agriculture raisonnée, durable, bio et locale.

Dans les vins et boissons que nous choisissons comme dans nos fruits et légumes nous encourageons les petits producteurs et privilégions les produits de saison.

Nous travaillons notamment avec : Or café, La Crèmerie de Dixmude, La fruitière, Maison Segers, Callier, Maison Barat, Dierendonck, Champignons de Bruxelles, la Cave Saint-Job, Titulus, ...

WIFI : Café le Refuge
Mot de passe : Marmotte

Tous nos prix sont en €, service et TVA inclus, paiement électronique uniquement (pas de cash)



LE MATIN

DU LUNDI AU VENDREDI 8H-11H30 / SAMEDI & DIMANCHE 9H-15H

FORMULES PETIT-DÉJEUNER

MARMOTTE 9.00

Viennoiserie **ou** baguette beurre et confiture maison + boisson chaude + jus d'orange frais (1,2,3)

SAINT-BERNARD 14.00

Œufs au lard, tranche de fromage de brebis **ou** jambon à l'os et pain
+ boisson chaude + jus d'orange frais (1,2,3)

HEIDI 14.00

Granola maison yaourt **ou** bol de chia trempé au lait de coco + crème de mangues
ou porridge du randonneur (flocons d'avoine et graines, lait d'amande, cannelle)
+ boisson chaude + jus d'orange frais (3,4,7)

À LA CARTE

Ⓥ Bol de chia trempé au lait de coco, crème de mangue et cajou, fruits frais de saison (2,3,4,7) 8.00	Œufs sur le plat ou brouillés, lard et pain (1,3) 8.00
Ⓥ Granola maison, yaourt, fruit frais (3,4) 7.50	Ⓥ Œuf à la coque et mouillettes (1) 3.50
Yaourt entier, fruits frais de saison (3) 7.00	Tranche de fromage de brebis de chez « la Fruitière » (3,6,12) 3.50
Ⓥ Porridge du randonneur, flocons d'avoine et graines, lait d'amande, cannelle (6,7,9) 8.00	Tranche de jambon à l'os de chez « Segers » 3.50
Ⓥ Scones maison servi chaud avec confiture et crème fraîche (1,3) 1pc/ 4.50 2pc/ 8.00	Baguette, beurre, confiture maison (1,3) 3.50
	Croissant ou pain au chocolat (1,2,3) 2.00

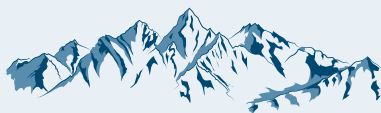
LE BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE 9H-15H

Ⓥ Œufs sur le plat à la méditerranéenne, féta, olives noires, oignons, persil (3) 10.00	À PARTIR DE 12H
Toasts aux œufs brouillés, saumon fumé d'Ecosse et avocat (1,3,12) 15.00	Ⓥ Croquettes artisanales aux crevettes grises (1,3) 1pc/ 8.00 2pc/ 16.00
Ⓥ Toasts à l'avocat 12.00	Croquettes artisanales au Vieux Brugge (1,3) 1pc/ 6.50 2pc/ 13.00
Ⓥ Pancakes et sirop d'érable (4pc) (1,2,3) 8.00	Burger Refuge, fromage à raclette, oignons caramélisés, mayo, frites (1,3,9) 17.50
Ⓥ Houmous du jour et pain (4,7) Petit 8.00	Croque-Monsieur, raclette, jambon à l'os, cornichons, ketchup (1,3) 10.00
Houmous du jour et crudités (4,7) Grand 15.00	Frites et mayonnaise à l'estragon (3,9) 5.00
Ⓥ Burrata, pesto aux herbes et tomates confites (3,4) 10.00	Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3,9) 6.00

Ⓥ Plat Végé / Ⓥ Plat Végan

(1>14) Liste des allergènes en fin de Menu



M I D I

DU LUNDI AU VENDREDI 12H-15H

DEMANDEZ LE TABLEAU DES SUGGESTIONS DU JOUR

À LA CARTE

Burger Refuge, fromage à raclette, oignons caramélisés, mayo, frites (1,3,9)	17.50	Ⓥ Croquettes artisanales au Vieux Brugge (1,3)	1pc/ 6.50 2pc/ 13.00
Ⓥ Houmous du jour et pain (4,7)	Petit 8.00	Croque-Monsieur, raclette, jambon à l'os, cornichons, ketchup	10.00
Houmous du jour et crudités (4,7)	Grand 15.00	Frites et mayonnaise à l'estragon (3,9)	5.00
Ⓥ Burrata, pesto aux herbes et tomates confites (3,4)	10.00	Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3,9)	6.00
Croquettes artisanales aux crevettes grises (1,3)	1pc/ 8.00 2pc/ 16.00		

DESSERTS & GOÛTERS

Gâteau aux pommes de Nilo, caramel beurre salé (1,2,3)	8.00	Brownie chocolat aux noix et crème fouettée (1,2,3, 4)	8.00
Tiramisu au spéculoos (1,2,3)	8.00	Crème brûlée, vanille, zestes d'orange (2,3)	8.00
Blanc coulis : fromage blanc, coulis de fruits rouges, meringue (3)	8.00	Crumble citron meringué (sans gluten)(2)	8.00
Fondant au Chocolat (chaud, coulant)	8.00	Scones maison, servis chaud avec confiture et crème fouettée (1,3)	1pc/ 4.50 2pc/ 8.00
+ boules de glace (1,2,3)	2.00	Glaces artisanales	3.00 /boule

voir le tableau des saveurs

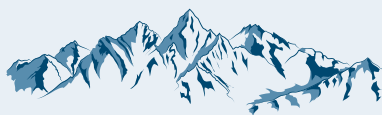
À GRIGNOTER OU À PARTAGER

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 15H À 22H30

Ⓥ Houmous du jour et pain (4,7)	Petit 8.00	Planche de viande des grisons, cornichons	10.00
Houmous du jour et crudités (4,7)	Grand 15.00	Gravlax de Saumon à la betterave, crème à l'aneth	16.00
Ⓥ Feta grillée aux herbes	8.00	Croquettes artisanales aux crevettes grises (1)	1pc/ 8.00 2pc/ 16.00
Brochettes de kefta d'agneau de chez « Dierendonck » (3pc) sauce yaourt, menthe, citron et concombre	10.00	Ⓥ Croquettes artisanales au Vieux Brugge (1,3)	1pc/ 6.50 2pc/ 13.00
Ⓥ Burrata, pesto aux herbes et tomates confites (3)	10.00	Croque-Monsieur, raclette, jambon à l'os, cornichons, ketchup (1,3)	10.00
Planche Mixte fromages et charcuteries (3)	15.00	Frites et mayonnaise à l'estragon (3,9)	5.00
Planche de fromages de chez « la Fruitière » (1,3)	Petite 9.00 Grande 13.00	Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3,9)	6.00
Saucisson d'Auvergne	Demi 5.00 - Entier 9.00		

Ⓥ Plat Végé / Ⓥ Plat Végan

(1>14) Liste des allergènes en fin de Menu



LE SOIR

POUR COMMENCER

DE 15H À 22H30

Ⓥ Houmous du jour et pain (4,7)	Petit 8.00	Planche de viande des grisons, cornichons	10.00
Houmous du jour et crudités (4,7)	Grand 15.00	Gravlax de Saumon à la betterave, crème à l'aneth	16.00
Ⓥ Feta grillée aux herbes	8.00	Croquettes artisanales aux crevettes grises (1)	1pc/ 8.00 2pc/ 16.00
Brochettes de kefta d'agneau de chez « Dierendonck » (3pc) sauce yaourt, menthe, citron et concombre	10.00	Ⓥ Croquettes artisanales au Vieux Brugge (1,3)	1pc/ 6.50 2pc/ 13.00
Ⓥ Burrata, pesto aux herbes et tomates confites (3)	10.00	Croque-Monsieur, raclette, jambon à l'os, cornichons, ketchup (1,3)	10.00
Planche Mixte fromages et charcuteries (3)	15.00	Frites et mayonnaise à l'estragon (3,9)	5.00
Planche de fromages de chez « la Fruitière » (1,3)	Petite 9.00 Grande 13.00	Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3,9)	6.00
Saucisson d'Auvergne	Demi 5.00 - Entier 9.00		

POUR LES GRANDES FAIMS

DU DIMANCHE AU JEUDI DE 18H À 22H / VENDREDI ET SAMEDI DE 18H À 22H30

Ⓥ Aubergine parmigiana à la scamorza et basilic	16.00	Burger Refuge, fromage à raclette, oignons caramélisés, mayo, frites, salade (3)	19.00
Saumon d'Ecosse label rouge mi cuit sur peau, riz noir, salsa verte et légumes de saison	24.00	Ⓥ Burger Végé, steak de lentilles et haricots, pickles d'oignons, mayo vegan, frites (3)	18.00
Tartare de bœuf à l'asiatique coupé au couteau, menthe, coriandre, jeunes oignons, cacahuètes grillées et frites	19.00	Salade Thaï au poulet et nouilles de riz, carotte, jeune oignons, graines de sésame, et sauce cacahuète	18.00
Pavé de bœuf de chez « Segers » 230g, sauce poivre vert maison, frites	23.00	Ⓥ Ou version végété	15.00
Ⓥ Lasagne végétarienne ricotta épinards	16.00	Spaghetti Bolo maison 100% bœuf (1,3,8)	13.00
		Véritable Fondue au fromage suisse, 200g/pers (minimum 2 cvts)	19.00/pers
		+ Assiette de viande des Gisons	10.00

Plats en suggestions les jeudis, vendredis et samedis

ACCOMPAGNEMENTS

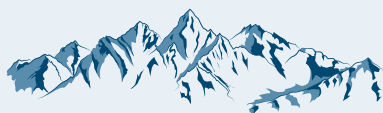
Frites et mayonnaise à l'estragon (3)	5.00
Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3)	6.00
Ⓥ Assiette de légumes de saison chauds	6.00
Ⓥ Salade verte de saison	5.00

COIN DES ENFANTS

Spaghettis Bolo maison 100% bœuf (1,3, 8)	7.50
Croque-Monsieur, raclette - jambon, cornichons, ketchup (1,3)	10.00
Croquette artisanale au fromage (3)	1pc/ 6.50 2pc/ 13.00

Ⓥ Plat Végé / Ⓥ Plat Végan

(1>14) Liste des allergènes en fin de Menu



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso s/d	2.80/3.20
Espresso Macchiato s/d	3.00/3.50
Macchiato	3.50
Cappuccino s/d	3.70/4.20
Latte s/d	3.80/4.30
Long black s/d	2.80/3.20
Café Frappé	4.00
- Sirops : vanille ou noisette	+0.70
- Lait Soja, Amande ou classique	+0.70

[Demandez le thé du mois]

THÉS et INFUSIONS de chez UNAMI 4.80

- Noir : Earl Grey, Breakfast, Laspong
- Vert : Genmaïcha, Sencha, Jasmin, Menthe, Cerise Jasmin,
- Infusion : Camomille, Verveine, Mathé Menthe, Rooibos

AUTRES BOISSONS CHAUDES

- Chaï Latte - 4.00
- Jus de pomme chaud Bio cannelle-gingembre - 4.50
- Chocolat chaud - 4.00
- Irish et Italian Coffee - 9.50

BOISSONS FROIDES

SOFT

Fritz Cola	3.30
Fritz Kola light	3.30
Fritz Orange	3.30
Tonic Thomas Henry	3.60
Ginger Beer Belvoir	4.20
Kéfir «Local», Citron, Menthe ou Gingembre	3.90
Jus Pomme-Cerise Pajottenlander	3.20
Mocktail Maison :	
Ginger beer, jus de pomme, jus de citron	6.80
Jus d'orange frais	4.00
Jus de citron frais	4.00
Limonade maison	4.00
Thé glacé maison	4.00
Citron grenadine	4.00
Jus Pomme Bio	3.70
Pomme Qui Pique	3.60
Hibiscus Basilic Glacé Maison	4.50
Eau plate 50cl/1l	2.50/4.00
Eau pétillante 50cl/1l	2.50/4.00

BIÈRES

AU FUTS

Jupiter 30cl	3.00
Zinnebier 0.25/0,33cl	3.60/4.00
Jambe de bois 0.25/0,33cl	3.80/4.20

BOUTEILLES

Pico Bello - BBP (0,3°)	5.00
Wunder Lager - BBP	5.00
Jungle Joy - BBP	5.10
Delta IPA -BBP	5.10
Bersaliz	5.00
Westmalle Triple	5.00
Triple Westmalle	5.00
Triple Karmeliet	5.00
Chouffe	5.00
Chimay bleue	5.00
Orval	5.50
Duvel	5.50
Kriek Boon (37,5cl)	6.50
Silly Blanche	4.20
Lanterne	5,50
Théoreme de l' Empereur	5,50

APÉRITIFS ET ALCOOLS

Apérol Spritz	7.50
Lillet Tonic	7.00
Mule (Moscow, London ou Jamaïcan)	8.00
Ricard	4.50
Gin Fresh Hop Tonic	10.00
Belgin Ultra 13 Tonic	8.50
Gin Matterhorn Tonic	10.00
Negroni	12.00
Vodka Decort Soda	7.50
Rhum Plantation - 3 stars	7.50
Rhum Dr Clyde	9.00
Bourbon Bulleit	7.00
Lagavulin	11.00
Talisker	10.00
Belgian Owl	11.50
Nikka - Blended	7.50

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Amaretto	5.00
Poire William - Cazotte	11.00
Reine Claude - Cazotte	11.00
Elixir des Moines	6.00
Genepi des Alpes	5.00
Grappa	7.00
Calvados VSOP 6 ans	7.50
Grappa Marazadro Delicata	7.00

LES VINS

Nous avons composé pour vous une carte de vins naturels : des vins artisanaux, respectueux de l'environnement, qui ne laissent pas indifférent...

A la Cave St-Job, nous aimons la diversité de la palette aromatique qu'ils permettent, laissant à chacun le loisir d'explorer ses sensations !

On espère que vous prendrez du plaisir à les boire.

Amateurs éclairés, si vous ne trouvez pas votre bonheur, n'hésitez pas à solliciter votre serveur :

toutes les références de la Cave St-Job sont à votre disposition avec un droit de bouchon de 10 €

Vous avez des coups de cœur, des questions ou soif de découvertes ? N'hésitez pas à venir nous en parler, nous sommes juste en face du Refuge !

*Par Claire et Hadrien,
La Cave St-Job*

LES BLANCS

Sauvignon, Domaine des Hauts Baigneux / Sauvignon
Touraine, Azay-le-Rideau
Le p'tit blanc de l'apéro, ciselé et salin !



5.70



21



31

Blanc Chenin, Domaine des Hauts Baigneux / Chenin
Touraine, Azay-le-Rideau
Un beau chenin sec à la bouche opulente et aux belles notes fumées.

39

Le Vallon, François Crochet / Sauvignon / Sancerre
Un beau chenin sec à la bouche opulente et aux belles notes fumées.

55

Galerie, Valentin Montanet / Chardonnay / Vézelay, Bourgogne
Un beau chenin sec à la bouche opulente et aux belles notes fumées.

8

29

42

Les Chassieux, Les Têtes / Marsanne, viognier / Côtes du Rhône
Un beau chenin sec à la bouche opulente et aux belles notes fumées

5.90

21

31

A bouche que veux-tu, JC Comor / Vermentino, ugni blanc / Provence
Croquant et juteux, des notes de pêche blanche et d'anis étoilé, parfait quand la nostalgie des beaux jours s'installe...

36.90

Au'Rigine, Valentin Zusslin / Pinot auxerrois / Alsace
Parfums de mandarine, longueur et minéralité... Un alsacien expressif et charmeur !

37

"Risveglio" 2020, Tubbiano / Maluasia / Toscana
Le vin de Giacomo, venant de ses vignes sur les pentes du Mont Cetona

29.75

LES BULLES

Tête au bois dormant, Les Têtes / Chenin, chardonnay / Loire
Grand classique du Refuge, le pétillant de toutes les occasions !

6.60

36

Grains de « Celles », Pierre Gerbais / Chardonnay, pinot blanc,
pinot noir / Champagne
Élégant et vineux, un Champagne de vigneron !

59

LES ROSÉS

Surprise / Domaine des Hauts-Baigneux / Grolleau, gamay
Touraine, Azay-le-Rideau
Le rosé star de la terrasse !

5.50 20 29

LES ROUGES

Les Pentes, Domaine des Hauts Baigneux / Cabernet franc, grolleau / Loire
Le p'tit rouge frais de l'apéro, à boire à grandes rasades !

5.70 21 29.75

Sanguine, Domaine des Hauts Baigneux / Cabernet franc / Loire
Un rouge qui porte bien son nom ! Fruits fraîchement pressés, tannins soyeux, il accompagne à merveille les fromages...

36.90

Château Cambon, Marie Lapierre / Gamay / Beaujolais
Château Cambon, le joli Gamay friand et juteux, pur concentré de fruits !

5.80 21.50 32

Gabare, Nicolas Grobois / Cabernet franc / Chinon
Un chinon souple, suave et charmeur. Un incontournable !

6.80 25 39

Nuage, Domaine AMI / Pinot noir / Bourgogne
Pinot noir généreux et délicat. La bouche est chaleureuse, la finale longue et élégante !

8 29.50 42

Les Molières, Les Têtes / Mourvèdre / Rhône
Un Rhône puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

31

La Cousine de ma mère, Nicolas Grobois / Merlot, braucol, syrah et duras / Sud-Ouest
Le p'tit rouge de tous les jours ! Fruité et équilibré, il ravit tous les palais !

5.90 22 31

Clos du Jaugueyron 2017, Haut-Médoc / Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot / Bordeaux
Un vin ultra-plaisant, qui combine profondeur et élégance, maîtrisé, très digeste avec une tenue en bouche et des tanins de toute beauté. Une grande énergie !

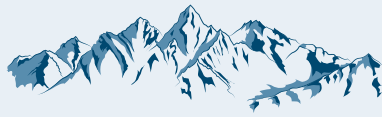
69

Chianti Superiore, Ottomani / Sangiovese, canaiolo / Toscane
Un Sangiovese magnifique pour un vin dense et équilibré, arômes de fruits noirs, cuir et épices

29.75

"Caccialupi" 2018, Sangiovese / Toscana Rosso IGT
Le vin de Giacomo, venant de ses vignes sur les pentes du Mont Cetona

39



LISTE DES ALLERGÈNES

GLUTEN ET DÉRIVÉS (1)

Sirop de glucose, dextrose, maltodextrines,
sirop de glucose à base de blé

ŒUFS (2)

LAIT ET PRODUITS LAITIER (3)

(lactose)

FRUITS À COQUES (4)

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan,
noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia

ARACHIDES (5)

(cacahuètes et pâte de cacahuète)

SOJA (6)

(graisses de soja, E306, D alpha tocophéryl,
phytostérols, ester de stanol)

GRAINES DE SÉSAME (7)

CÉLERI (8)

MOUTARDE (9)

LUPIN (10)

ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES (11)

POISSONS (12)

CRUSTACÉS (13)

MOLLUSQUES (14)