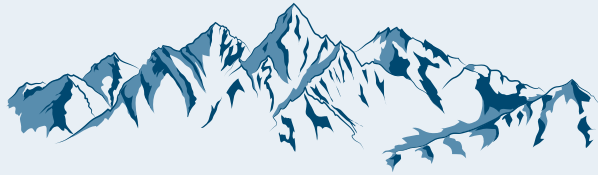


LE REFUGE

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 fairs, 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

📍 [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) 2.50

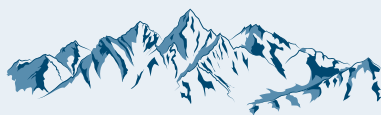
LE BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE 9H-15H

Ⓥ Œufs sur le plat à la méditerranéenne, féta, olives noires, oignons, persil (3) 10.00	<u>À PARTIR DE 12H</u>
Toasts aux œufs brouillés, saumon fumé d'Écosse et avocat (1,3,12) 15.00	Ⓥ Croquettes artisanales aux crevettes grises (1,3) 1pc/ 8.00 2pc/ 16.00
Ⓥ Toasts au guacamole 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

Lunch du jour	15.00/17.00	Ⓥ Burrata, pesto aux herbes et tomates confites (3,4)	10.00
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	10.00	Houmous du jour et crudités (4,7)	Grand 15.00
Croquettes artisanales aux crevettes grises (1,3)	1pc/ 8.00 2pc/ 16.00	Frites et mayonnaise à l'estragon (3,9)	5.00
Ⓥ Croquettes artisanales au Vieux Brugge (1,3)	1pc/ 6.50 2pc/ 13.00	Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3,9)	6.00

DESSERTS & GOÛTERS

Dessert en suggestion (voir tableau)	8.00	Tiramisu au spéculoos (1,2,3)	8.00
Gâteau aux pommes de Nilo, caramel beurre salé (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
		<i>voir le tableau des saveurs</i>	

À PARTIR DE 15H

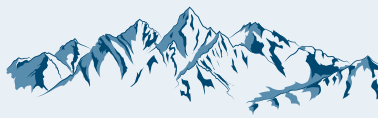
À GRIGNOTER OU À PARTAGER

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 15H À 22H30

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

Ⓥ Plat Végé / Ⓥ Plat Végan

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



LE SOIR

À PARTIR DE 15H

Rillettes d'oie et cornichon	5.00	Saucisson d'Auvergne Demi	5.00	- Entier	9.00
⓪ Crème de feta aux herbes et toast	5.00	Planche de viande des grisons, cornichons	10.00		
● Houmous du jour et pain (4,7)	Petit 8.00	Croquettes artisanales aux crevettes grises (1)	1pc/	8.00	
Houmous du jour et crudités (4,7)	Grand 15.00	⓪ Croquettes artisanales au Vieux Brugge (1,3)	1pc/	6.50	2pc/13.00
Brochettes de kefta d'agneau de chez « Dierendonck » (3pc) sauce yaourt, menthe, citron et concombre	10.00	Croque-Monsieur, raclette, jambon à l'os, cornichons, ketchup (1,3)	10.00		
⓪ Burrata, pesto aux herbes et tomates confites (3)	10.00	Frites et mayonnaise à l'estragon (3,9)	5.00		
Planche Mixte fromages et charcuteries (3)	15.00	Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3,9)	6.00		
Planche de fromages de chez « la Fruitière » (1,3)	Petite 9.00 Grande 13.00				

À PARTIR DE 18H

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

⓪ Aubergine parmigiana à la scamorza et basilic	16.00	● 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 César, salade romaine, poulet frit, parmesan, croutons et véritable sauce césar	16.00		
Pavé de bœuf de chez « Segers » 230g, sauce poivre vert maison, frites	23.00	Spaghetti Bolo maison 100% bœuf (1,3,8)	13.00		
● Épigramme de légumes de saison, sauce au curcuma	18.00	Véritable Fondue au fromage suisse, 200g/pers (minimum 2 cvts)	19.00/pers		
Burger Refuge, fromage à raclette, oignons caramélisés, mayo, frites, salade (3)	19.00	+ Assiette de viande des Grisons	10.00		
		Gravlax de Saumon à la betterave, crème à l'aneth et toast	16.00		

DEMANDEZ LE TABLEAU DES SUGGESTIONS DU JOUR

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise à l'estragon (3)	5.00
Frites de patates douces et mayonnaise à l'estragon (3)	6.00
● Salade de saison	8.00

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

⓪ 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

- Chai 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 Cola 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 de 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 FUT

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
Bersalis	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
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 <i>Le p'tit blanc de l'apéro, ciselé et salin !</i>	5.70	21	31
Blanc Chenin , Domaine des Hauts Baigneux / Chenin Touraine, Azay-le-Rideau <i>Un beau chenin sec à la bouche opulente et aux belles notes fumées.</i>			39
Le Vallon , François Crochet / Sauvignon / Sancerre <i>Pureté et élégance. Un grand blanc de gastronomie.</i>			55
Galerie , Valentin Montanet / Chardonnay / Vézelay, Bourgogne <i>Un Vézelay droit, tonique et expressif. Un vin plein de fraîcheur aux notes de pamplemousse.</i>	8	29	42
Les Chassieux , Les Têtes / Marsanne, viognier / Côtes du Rhône <i>Rond, floral et gourmand.</i>	5.90	21	31
A bouche que veux-tu , JC Comor / Vermentino, ugni blanc / Provence <i>Croquant et juteux, des notes de pêche blanche et d'anis étoilé, parfait quand la nostalgie des beaux jours s'installe...</i>			36.90
Au'Rigine , Valentin Zusslin / Pinot auxerrois / Alsace <i>Parfums de mandarine, longueur et minéralité... Un alsacien expressif et charmeur !</i>			37
"Risveglio" 2020 , Tubbiano / Maluasias / Toscana <i>Le vin de Giacomo, venant de ses vignes sur les pentes du Mont Cetona.</i>			29.75

LES BULLES

Tête au bois dormant , Les Têtes / Chenin, chardonnay / Loire <i>Grand classique du Refuge, le pétillant de toutes les occasions !</i>	6.60		36
Grains de « Celles » , Pierre Gerbais / Chardonnay, pinot blanc, pinot noir / Champagne <i>Élégant et vineux, un Champagne de vigneron !</i>			59

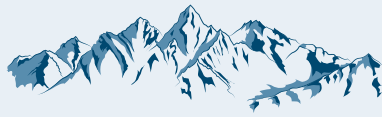
LES ROSÉS

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 <i>Le p'tit rouge frais de l'apéro, à boire à grandes rasades !</i>	5.70	21	29.75
Sanguine , Domaine des Hauts Baigneux / Cabernet franc / Loire <i>Un rouge qui porte bien son nom ! Fruits fraîchement pressés, tannins soyeux, il accompagne à merveille les fromages...</i>			36.90
Château Cambon , Marie Lapierre / Gamay / Beaujolais <i>Château Cambon, le joli Gamay friand et juteux, pur concentré de fruits !</i>	5.80	21.50	32
Gabare , Nicolas Grobois / Cabernet franc / Chinon <i>Un chinon souple, suave et charmeur. Un incontournable !</i>	6.80	25	39
Nuage , Domaine AMI / Pinot noir / Bourgogne <i>Pinot noir généreux et délicat. La bouche est chaleureuse, la finale longue et élégante !</i>	8	29.50	42
Les Molières , Les Têtes / Mourvèdre / Rhône <i>Un Rhône puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.</i>			31
La Cousine de ma mère , Nicolas Grobois / Merlot, braucol, syrah et duras / Sud-Ouest <i>Le p'tit rouge de tous les jours ! Fruité et équilibré, il ravit tous les palais !</i>	5.90	22	31
Clos du Jaugueyron 2017 , Haut-Médoc / Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot / Bordeaux <i>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 !</i>			69
Chianti Superiore , Ottomani / Sangiovese, canaiolo / Toscane <i>Un Sangiovese magnifique pour un vin dense et équilibré, arômes de fruits noirs, cuir et épices.</i>			29.75
Caccialupi 2018 , Sangiovese / Toscana Rosso IGT <i>Vin complexe, long et persistant, avec des notes d'écorce d'orange, des épices, tanins élégants.</i>			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)