

— BISTRO —

CAFÉ DE PARIS AALST





PARIS

MOULIN ROUGE

MOULIN ROUGE

MOULIN ROUGE

PETRO

PETRO

PETRO

PETRO

PETRO

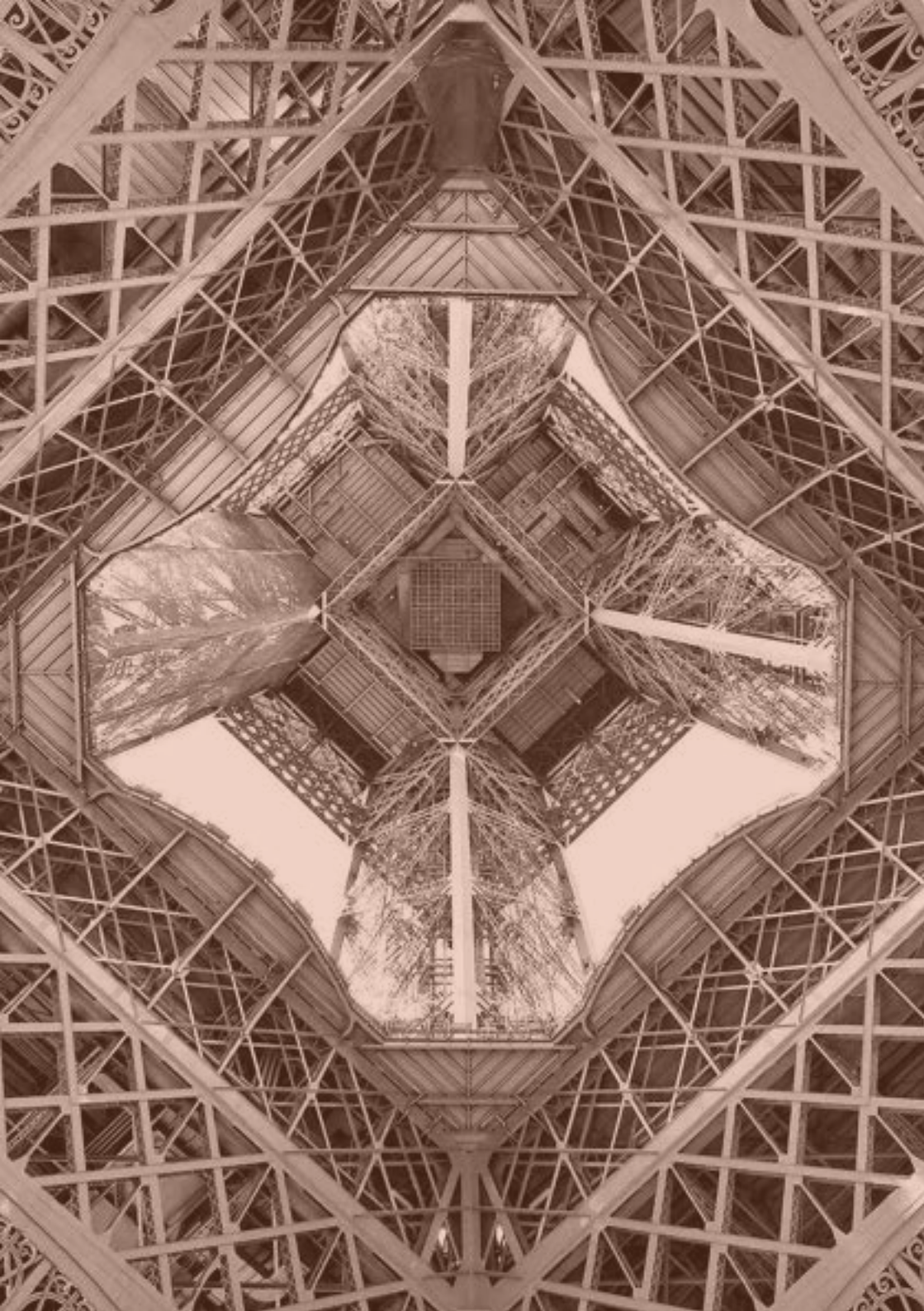
PETRO

PETRO

— BISTRO —

CAFÉ DE PARIS AALST





BISTRO

CAFÉ DE PARIS AALST

WELKOM

Maandag - Zondag vanaf 11u30 tot 14u30
vanaf 17u30 tot 21u30

Gesloten op feestdagen
Jaarlijks verlof: Herfst- en Krokusvakantie

GROTE MARKT 7 - 9300 AALST - 053/784529

RESERVEER ONLINE
CAFE-DE-PARIS-AALST.BE

GET SOCIAL WITH US

 parisaalst
 cafedeparisaalst



Menu available in    

Prijzen staan vermeld in euro - Dienst en BTW inbegrepen



Welkom in Café de Paris.

Reeds 30 jaar is Café de Paris een gevestigde waarde op de Grote Markt van Aalst.

Graag willen wij een ontmoetingsplaats zijn waar iedereen zich welkom voelt. Samen met onze enthousiaste ploeg van medewerkers staan wij 7 op 7 voor jullie klaar.

Onze zaak wil jullie een moment van genieten en samenzijn bezorgen. Dit bij een goed glas en een lekker bord, op een hedendaagse manier gebracht met oog voor kwaliteit.

Met deze menukaart, of zeg maar boek, willen we ons enthousiasme tonen waar elke dag weer aan gewerkt wordt.

Naast onze dranken en gerechten vinden jullie ook een selectie van onze leveranciers waar wij intensief mee samenwerken, zij zorgen er mee voor dat er verse en kwalitatieve gerechten kunnen aangeboden worden.

Wij zouden zeggen drink iets, eet iets, geniet van al het lekkers en vooral van elkaar.

Met smakelijke groeten

Rogier
Koenraad



DRINKS

Aperitieven	Pag. 1
Cocktails	Pag. 2
Non-alcoholic drinks	Pag. 3
Gin and Tonic	Pag. 4 - 5
Koffie	Pag. 18
Thee	Pag. 19
Bieren	Pag. 20 - 22
Waters en Frisdranken	Pag. 23
Spirits	Pag. 24
Wijnen	Pag. 25 - 28
Foodpairing	Pag. 29 - 30

FOOD

Fingerfood	Pag. 6
Voorgerechten	Pag. 7
Vleesgerechten	Pag. 8
Visgerechten	Pag. 9
Menu en Suggesties	Pag. 10
Veggies	Pag. 11
Salades	Pag. 12
Kroketten	Pag. 13
Pasta	Pag. 14
Croque en Burgers	Pag. 15
Kinderkaart	Pag. 16
Dessert	Pag. 17



Jonas
Kelner

APERITIEVEN

Desolé, j'ai apéro

Porto Barros Tawny Rood	6,50
Porto Barros Late Bottled Vintage 2011	9,00
Pineau des Charentes Ch. De Beaulon Wit	6,50
Sherry La Guitta - Manzanilla	6,50
Martini Bianco / Rosso	6,50
Campari - puur	7,00
Campari - vers fruitsap	10,00
Campari - Schweppes Premium Tonic	10,00
Ricard 5cl	8,00
Glas Cava M&M Brut	8,00
Kirr	6,50
Kirr Royal (Cava)	9,00
Picon vin blanc	9,00
Somersby Apple Cider 4,5°	6,00
Ketel One Vodka	8,00
Captain Morgan Rum	8,00
Bacardi Carta Oro	8,00
Black Rum Kraken	10,00
Johnnie Walker Red Label	8,00
Don Julio Reposado Tequila	8,00
Supplement vers fruitsap	3,50
Supplement Schweppes Premium Tonic	3,50

COCKTAILS

My favorite drink is the next one



- Aperol Spritz** 9,00
Aperol Bitter - Prosecco - Soda
- Negroni** 10,00
Bitter - Vermouth - Gin
- Mojito "Classic"** 10,00
Bacardi Carta Oro - Munt - Limoen - Rietsuiker - Soda
- Mojito "Lindemans"** 10,00
Bacardi Carta Oro - Munt - Limoen - Rietsuiker - Lindemans Kriek
- Hugo** 9,00
Vlierbes - Limoen - Prosecco
- Elderflower Martini** 10,00
Gin - Elderflower - Martini
- Pornstar Martini** 10,00
Vodka - Vanille - Passievrucht - Limoen
- Espresso-Martini** 10,00
Vodka - Arabica koffie
- Horse's Neck** 10,00
Angostura Bitter - Bourbon Whiskey - Ginger ale

Non-alcoholisch alternatief op volgende pagina.

NON-ALCOHOLIC

Be authentic

MOCKTAIL

Bitter-Spritz	9,00
<i>Bitter - Soda - Gin</i>	
Virgin Mojito	9,00
<i>Ginger ale - Mint - Lemon - Sucre de canne</i>	
Ginger Mojito	9,50
<i>Gimber - Mint - Lemon - Sucre de canne</i>	
Fireworks	10,00
<i>Nona Gin - Ginger ale</i>	

WINE

Vintense 0% Alc. is een gezond en natuurlijk product op basis van druiven. De druiven worden verwerkt tot wijn met respect voor de streek en het ambacht. Vervolgens wordt de wijn gedealcoholiseerd volgens een unieke methode die geen afbreuk doet aan het product. Vintense biedt dus tal van voordelen voor de gezondheid.

Vintense Wit - Chardonnay	
<i>glas 4,30 25cl 7,50 50cl 14,50 75cl 22,00</i>	
Vintense Rosé - Syrah	
<i>glas 4,30 25cl 7,50 50cl 14,50 75cl 22,00</i>	

GIN

Copperhead Gin	12,00
<i>Schwepes Premium Tonic</i>	

BEER

Carlsberg 0,0°	3,50
<i>Alcoholvrije pils</i>	



Het Belgische ginmerk Copperhead verovert al jaren de harten van ginliefhebbers in België en ver daarbuiten. Het werd in 2013 opgericht door Yvan Vindevogel, die er met zijn achtergrond als apotheker en kruidenkennis in slaagde een uniek levenselixir uit te brengen. Anno 2021 stelt Mr. Copperhead met trots de alcoholvrije versie voor waar hij altijd van droomde. "We wilden echter geen flauw afkooksel van een gin op de markt brengen, dat niet veel meer om het lijf heeft dan water met een smaakje. Twee jaar lang hebben we ons verdiept in innovatieve brouwprocessen om de perfecte Non-Alcoholic te kunnen serveren."

Hiervoor deed Copperhead beroep op het vakmanschap van Filliers, één van de oudste Craft distillerijen van Europa. Net zoals bij de Copperhead Original start het proces van de Copperhead Non-Alcoholic met het inweken van de verschillende botanicals, wat de typische Copperhead-smaak geeft. Na een uniek fermentatieproces worden hoogkwalitatieve extracten toegevoegd om die smaak verder af te ronden. Deze innovatie zorgt voor een complex en verrassend mondgevoel. Aansluitend wordt het geheel volgens een verfijnd proces op koperen pot-kolom installaties gedestilleerd. De finishing touch bestaat uit een blending van het zuiverste bronwater en verfijnde distillaten. Het resultaat: een alcoholvrij levenselixir met kruidige smaak die nauwelijks te onderscheiden valt van een echte gin. The impossible made possible.

GIN & TONIC

I'm a ginfluencer

Gin & Tonic is niet meer weg te denken op elke drankenkaart. Het aanbod is groot, de keuze niet makkelijk. Wij willen met onze selectie van uitsluitend Belgische gin's en dan het liefst nog uit eigen regio jullie net iets anders aanbieden. Geniet en ontdek, maar doe het vooral met mate(n).

Cockney's Gin - Stokerij VdS / Aalst - Kruidig & citrus 13,00

Oudste Belgische gin gecreëerd in 1838 te Gent door een ingeweken Londenaar. Artisaanaal gestookte, rijkelijke Gin met toetsen van citrus en kruiden die ondanks zijn 44,2% zeer zacht is. Grand Gold Medal 2016 Concours Mondial van Brussel. Cheers!

FG 20-3 - Stokerij De Moor / Aalst - Citrus & kruidig 13,00

Gedistilleerd in authentieke koperen stookketels met 23 verschillende botanicals stond deze Gin mee aan de basis van de Gin-Hype. Het paradepaardje van Distillerie De Moor (1 van de kleinste, oudste nog actieve graanstokerijen van het land).

Save The Queen Gin - Stokerij De Moor / Aalst - Zalig zoet 14,00

Een heerlijk zacht honing aroma en subtiele zoete nasmaak. Voor deze gin gebruikt men enkel honing afkomstig uit bijenkasten op grondgebied Aalst.

Lindemans Red - Stokerij De Moor / Aalst - Fruitig 14,00

Gemaakt van Oude Kriek Cuvée René van Lindemans maar hier wordt ook nog puur zuur kriekensap toegevoegd, vandaar de lichtrode kleur.

Cockney's Premium Gin is de oudste gin van Belgische origine. Gebaseerd op het originele recept uit 1838 en aangevuld met 15 zorgvuldig geselecteerde botanicals, maakt het hem vandaag tot een kruidige maar frisse gin. De Cockney's distillery, gesticht in 1838 door een in Gent ingeweken Londenaar, is tot op heden nog steeds te bezichtigen in de Gentse Lange Violettestraat 32. 3 Aalsterse vrienden zagen van meet af aan het enorme potentieel in Cockney's na een ontmoeting met Cockney's Master Distiller Luc Waterschoot van de Aalsterse stokerij Van der Schueren.



**OLDEST
BELGIAN
GIN**

Als eerste en tot nu toe enige Belgische gin behaalde Cockney's Premium Gin op het Concours Mondial 2016 van Brussel - de grootste sterkedrankcompetitie ter wereld - de 'Grand Gold Medal' ...

Al onze Gin's zijn inclusief Schweppes Tonic original



Heerengin - Stokerij VdS / Aalst - Kruidig 13,00

Sodalitas en Heerenbier liggen aan de basis van deze gin, hij wordt verfijnd met kruiden die typisch zijn bij een brouwproces zoals rozemarijn, tijm, koriander, citroenverbena, kardemon, zwarte peper... Een krachtige gin die dankzij zijn originele samenstelling buiten de lijntjes kleurt.

BRO'S Gin - Denderhoutem - Zacht kruidig & citrus 14,00

Geïnfuseerd met 13 natuurlijke botanicals zoals jeneverbes, rozemarijn, citroen, sinaasappelschil, kardemom, basilicum, koriander en appel. Een verhaal van 3 vrienden uit Denderhoutem die met hun Gin bij de grootste Culinaire sterren van het land op de drankkaart staan.

Rezzekes Gin - Aalst - Kruidig 13,00

Kruidige gin met toetsen van kardemon, steranijs, Jamaicaanse peper. Rezzekes kreeg de titel van mooiste woord uit Aalst in 2018 en betekent "eventjes". Dus pakt rezzekes de tijd en proef deze Aalsterse gin.

De **Heeren van Liedekercke** is een referentie in de bierwereld, een icoon onder bierliefhebbers! De bierlijst is dan ook uniek en trekt pelgrims van over de hele wereld. Meermaals werd de brasserie uitgeroepen tot beste bierrestaurant ter wereld, de gastronomo geniet hier met volle teugen van de bierkeuken. Hier ademt men bier, hier proeft men eigen brouwsels! Twee van die brouwsels - Sodalitas en Heerenbier – zijn bieren met een zeer uitgesproken smaakpallet, ideaal dus om te distilleren. De eerste resultaten van dit stooksel waren veelbelovend als smaakmaker van een unieke premium gin. Deze gin wordt verfijnd met kruiden die typisch zijn bij een brouwproces. Rozemarijn, tijm, koriander, citroenverbena, kardemon en zwarte peper, om er maar enkele te noemen. Zo komen we tot een origineel eindproduct met een mooi evenwicht tussen onze twee bieren, een aangename kruidigheid en een subtiele, frisse citrustoets.





KITCHEN RULES

Maandag - Zondag

vanaf 11u30 tot 14u30
vanaf 17u30 tot 21u30

Het respecteren van deze uren is noodzakelijk om binnen de strakke contouren van de personeelswetgeving te kunnen blijven functioneren.

Vanaf 6 personen vragen wij u het aantal gerechten te beperken tot 4 verschillende.

U vindt onze kinderkaart op pagina 16.

Al onze gerechten kunnen sporen van de 14 allergenen bevatten, vraag naar onze allergenenkaart. De samenstelling van de gerechten kan wijzigen.



KAASHANDEL

Goossens

De specialist in kaasshotels

Kaashandel Goossens is al jaren de vaste kaasspecialist voor de betere horecazaak. Maar ook U kan op vrijdag en zaterdag bij ons terecht voor smaakvolle, bijzondere en ambachtelijke kazen.

We importeren speciale kazen rechtstreeks vanuit kleine kaasmakerijen uit gans Europa. Mede dankzij de tweewekelijkse aanvoer uit de vroegmarkt van Rungis (Parijs) en onze eigen rijpingscellen, kunnen we de beste en allerfijnste producten aanbieden.

Vogelzangstraat 1 - 9552 Borsbeke - Herzele
www.kaasavond.be - 053/623686
 Open vrijdag 9u - 12u en 14u - 18u
 Zaterdag 9u - 17u

FingerFOOD to share

Artisanale kaas - garnaal - mixed kroketjes	8,00 - 12,00 - 10,00
<i>Onze artisanale kaas- en garnaalkroketten zijn tevens verkrijgbaar als voorgerecht</i>	
Homemade Bruschetta (8 st)	18,00
Escargots de Bourgogne (10 st)	16,00
Vers gesneden "Jamon De Trevelez"	18,00
<i>Het productie proces van deze hammen is honderd procent natuurlijk gerijpt in de berglucht van Trevelez, op 1750m hoogte in het natuurgebied Sierra Nevada (Zuid Spanje, Andalusië) dat door UNESCO is uitgeroepen tot Biosfeer reservaat, de Iberico Pata Negra komt ook vandaar.</i>	
Gefruite calamares - Homemade Tartaar	16,00
Krokant gebakken visreepjes - Homemade Tartaar	16,00
Kippenspiesjes op teppanyaki met sesam	14,00

Riekeline
Kelner



to start
VOORGERECHT

Scampi (6 stuks) <i>Look - diabolique - curry</i>	18,00
Artisanale garnalkroketten	17,00
Carpaccio van rund	17,50
Escargots de Bourgogne (6 stuks)	13,00
Schotse gerookte zalm <i>Toast - ui - peterselie - citroen</i>	17,50
Slaatje gebakken geitenkaasje	15,00
Garnalencocktail	18,00

we'll meet the meat
VLEES

SCOTCH ANGUS



In augustus 2005 werd Slagerij-Traiteur FRANK & SABRINA te Lede opgericht. Beiden zijn afkomstig uit het slagersmilieu, dit reeds 3 generaties lang en dus opgegroeid tussen vee en vlees. Een slagerij beginnen met vlees rechtstreeks van de hoeve was dus maar een kleine stap.

Frank bezeten door het slagersvak, begreep al snel dat het slagersassortiment niet louter rond de klassieke vleesstukken en charcuterie draait. Bij hen kan u terecht voor een gerijpt stuk rundsvlees "dry aged" van diverse origine of een vergeten stukje van het rund zoals: onklet, bavette, merlan, spinnekop, ...



Frank & Sabrina frankensabrina@slagerijlede.be
Blikstraat 2 www.slagerijlede.be
9340 Lede 053 70 05 92
Bezoek ons op Facebook!

Koninginnehapje met Vol-au-vent (klassiek)	25,00
Koninginnehapje met Vol-au-vent (royal) <i>afgewerkt met mousseline en garnaltjes</i>	27,00
Steak tartaar - aan tafel bereid	27,00
Stoofpotje van varkenswangetjes	26,00
Hamburger Café de Paris 100% Scotch Angus beef	22,00

VAN DE GRILL

Steak (+/- 250gr)	25,00
Tagliata van Entrecôte Scotch Angus beef <i>afgewerkt met een Italiaans slaatje & gebakken krieltjes</i>	32,00
Entrecôte van Scotch Angus beef (+/- 300gr)	30,00
Filet pur (+/- 250gr)	35,00
Côte à l'os met been van Scotch Angus beef +/- 1kg voor 2 personen	65,00
Saus	
Provençale, groene peper, champignon, Blackwell,	3,50
Choron, béarnaise	
Natuursaus, kruidenboter	2,00

Al onze gerechten worden geserveerd met fris slaatje, verse frietjes, aardappelkroketten, krielaardappelen, aardappelpuree of rijst naar keuze.

Eddy
Chef


VIS

tussen 14u30 en 17u3

Bouillabaisse Royal - verse vis - rouille	30,00
Hamburger met gebakken zalm <i>Rucola, tomaat, pijnboompitjes en roomkaas dille-komkommer</i>	22,00
Krokant gebakken zalm <i>Met warme seizoensgroenten, mousselinesaus</i>	27,00
Vispannetje	27,00
9 Scampi curry - look - diabolique	25,00
Gebakken zeetong	dagprijs
Tomaat met noordzeegarnalen	dagprijs

Al onze gerechten worden geserveerd met fris slaatje, verse frietjes, aardappelkroketten, krielaardappelen, aardappelpuree of rijst naar keuze.





Fabian
Kelner

SEIZOENSGEBONDEN SUGGESTIES

VRAAG ER NAAR.

vanaf 2 personen

MENU
CAFE DE PARIS

verkrijgbaar 's avonds en op zondagmiddag

39,00

Food to share

Vis van de dag of steak
met saus naar keuze en verse frietjes

Dame Blanche, chocolademousse
of Irish Coffee



VEGGIES

Spaghetti Provençale		14,00
Artisanale kaaskroketten	2 stuks	14,00
	3 stuks	17,00
Salade Geitenkaas en gedroogde vruchten		20,00
Cannelloni spinazie ricotta napolitaine		20,00
Chilli sin carne (vegan)		22,00

Roxanne

Chef



SALADES

Salade Niçoise	22,00
<i>Valpresco tonijn in blik, afgewerkt met aardappel, ansjovis, olijven, groene boontjes, rode ui en ei</i>	
Gerookte zalm	25,00
<i>met een frisse slamengeling</i>	
Noorse salade	25,00
<i>Zalm, heilbot, forel en paling afgewerkt met fris slaatje en grijze garnalen</i>	
Tomaat met noordzeegarnalen	dagprijs
Gebakken geitenkaas	22,00
<i>in spek op een krokante salade met gebakken Jonagold</i>	
Ceasar salade	22,00
<i>Gebakken kip, romeinse sla, Ceasardressing, croutons en eitje</i>	
Salade kip & scampi	25,00
<i>met gebakken appel</i>	

Al onze gerechten worden geserveerd met brood of verse frietjes.



Verse handgemaakte artisanale kroketten met een uitgebreid assortiment aan smaken. Al meer dan 19 jaar lang leveren we over het ganse land een assortiment van ambachtelijke kroketten aan horeca, traiteur, slagerij, viswinkels, enz... Onze artisanale kwaliteitskroketten worden gemaakt met de beste ingrediënten en zijn qua smaak zeer authentiek.



KROKETTEN

Artisanale kaaskroketten	2 stuks	14,00
	3 stuks	17,00
Artisanale garnalkroketten	2 stuks	17,00
	3 stuks	21,00
1 Kaaskroket / 1 garnalkroket		16,00
1 Kaaskroket / 2 garnalkroketten		20,00
1 Garnalkroket / 2 kaaskroketten		18,00

Al onze gerechten worden geserveerd met fris slaatje en brood of verse frietjes.

PASTA

Spaghetti Bolognaise	15,00
Spaghetti Provençale	14,00
Spaghetti Mix (Bolognaise & Provençale)	14,50

Onze spaghetti wordt geserveerd met vers gemalen emmentalkaas

Gegratineerde lasagne bolognaise	19,00
----------------------------------	-------

Cannelloni spinazie ricotta napolitaine	20,00
---	-------

Verse pasta à la Napoli

pittige tomatensaus afgewerkt met rucola en parmezaan

- met gebakken scampi	24,00
- met kip	23,00

Lien
Kelner



Guy
Garde Manger

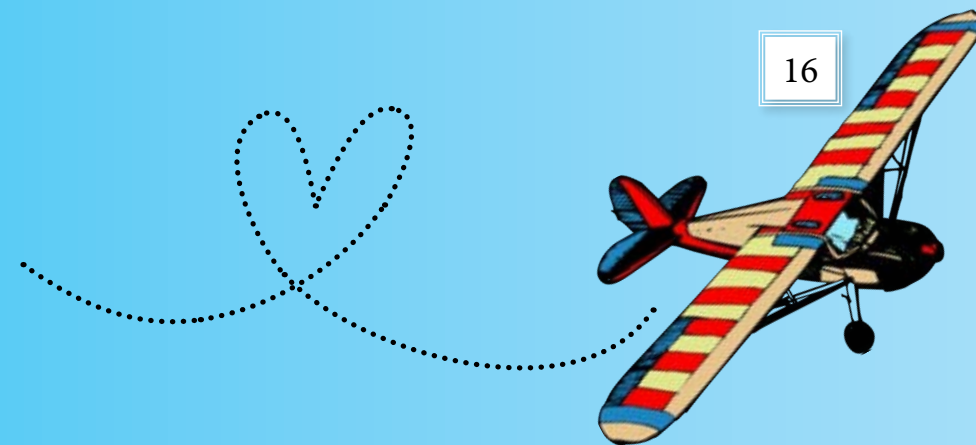
CROQUES

croques serveren wij enkel tijdens de middag

	1 stuk	2 stuks
Croque Monsieur	11,00	15,00
Croque Madame	13,00	18,00
Croque Bolognaise	13,00	18,00
Croque Hawaiï	13,00	18,00

BURGERS

Hamburger met gebakken zalm <i>Rucola, tomaat, pijnboompitjes en roomkaas dille-komkommer</i>	22,00
Hamburger Café de Paris 100% Scotch Angus beef	22,00



KINDERKAART

De klassiekers ...

Kinderspaghetti Bolognaise	9,00
1 Kaaskroket met frietjes	8,00
1 Garnaalkroket met frietjes	9,00
Croque Monsieur sla en tomaatjes	9,00
Kip met appelmoes	14,00
Balletjes in tomatensaus met frietjes	14,00

Durf jij het aan ... groentjes?!

Verse vis van de dag <i>warme groentjes - puree</i>	15,00
--	-------

Als afsluiter een

Kinderijsje	5,00
-------------	------

Deze kaart is enkel tot 12 jarigen, vanaf 12 uur je bij de grote mensen.

- Kindertoilet
- Verzorgingstafel (in het kindertoilet)
- Kleurplaten en potloden
- Leuke spelletjes
- Free wifi
- Aangepast kinderbestek op aanvraag
- Kinderstoelen



Amber
Kelner

DESSERT

Save room for dessert

Crème brûlée	8,00
Moelleux van chocolade - vanilleijs	10,00
Chocolademousse	8,00
Warm appeltaartje met vanilleijs	9,00
Sorbet van framboos	8,00
Vanille - sorbet van framboos	8,00
Vanille roomijs	8,00
Dame Blanche	9,50

Espresso-Martini 10,00
“Cocktail op basis van Vodka en Arabica koffie”

KOFFIE

en dan ... is er koffie

Lungo (gewone koffie)		3,00
Espresso (kleine koffie)		3,00
Doppio (dubbele espresso)		4,50
Ristretto		2,80
Decafeïne		3,00
Cappuccino (met melkschuim)		3,50
Cappuccino (met slagroom)		3,50
Macchiato		4,00
Caffé latté		4,00
Koffie + advocaat		5,50
Irish Coffee	Whisky	9,00
French Coffee	Cognac	9,00
Café de Paris	Cointreau	9,00
Dirk Martens Koffie	Aalsterse jenever	9,00
Café Disaronno	Amaretto	9,00

Eveneens verkrijgbaar met Rum of Baileys.



Is een Aalsterse koffiebranderij met meer dan 50 jaar ervaring. Al 3 generaties lang trachten we onze eigen koffieblend te perfectioneren waarbij de grootste aandacht gaat naar zowel de samenstelling van de blend als de roostertijd. Bovendien wordt de koffie dagelijks gebrand om zo een optimale versheid te garanderen. Deze zaken zorgen voor een onmiskenbaar en heerlijk smakenpallet. Een stevige smaak bij aanzet met een ronde volle afdronk.

Ons doel is simpel: u het beste van het beste garanderen, dag na dag, tas na tas.

www.koffieswilmotte.be

THEE

it is time for tea

- Gunpowder 3,50
*Klassieke groene thee vanuit Zhejiang provincie in China.
Zacht in de mond en licht rokerig van smaak.*
- Chamomille 3,50
*Een melange van Egyptische kamillebloemen, vol, bloemig en
royaal.*
- Rosehip Hibiscus 3,50
*Zoet en zuur, deze klassieker heeft geen introductie nodig.
Heerlijk zonder toevoegingen of met een vleugje honing of een
beetje suiker.*
- Fruit Garden 3,50
*Een uitgebreide samenstelling van fruit en rode biet.
Appel, vlierbessen en frambozen infusie met stukjes zoethout
en daarom gezond zoet.*
- Breakfast 3,50
*De champagne onder de theeën, die je zintuigen prikkelt en
daarom niet te vergelijken is met andere zwarte theeën.
Je ervaart een lichte en zoete smaak, kenners spreken over
een druivensmaak.*
- Ginger Lemon 3,50
*Een kruideninfusie die ruikt naar citroen en kruidig is van smaak.
Thaise samenstelling van citroengras en gember, afgerond met
mediterraan zoethout.*
- Verse Muntthee 4,00

Sofie
Kelner







BIEREN

good people drink good beer

BIEREN VAN 'T VAT

Carlsberg 25 cl	Luxe-Pils - 5,5°	3,00
Carlsberg 40 cl	Luxe-Pils - 5,5°	4,50
St. Hubertus 25 cl	Blond - 7,2°	3,80
St. Hubertus 33 cl	Blond - 7,2°	5,00

Vraag naar onze biersuggestie op het vat

BIEREN OP STOPSEL

Lindemans Oude Kriek Cuvée René	Lambic - 7°	7,00
Lindemans Oude Gueuze Cuvée René	Lambic - 6°	7,00

TRAPPIST

Orval	Amber - 6,2°	5,50
Chimay Tripel	Blond - 8°	5,50
Chimay Blauw	Donker - 9°	6,00
La Trappe Tripel	Blond - 8°	5,50
La Trappe Quadrupel	Donker - 10°	6,00
Westmalle Tripel	Blond - 9,5°	6,00



DUVELSE & HEMELSE VERHALEN



1
DUVELS EVENWICHT
Flinproevers met zin voor evenwicht ontdekken in elke Duvel een hoge balans tussen het fruitig, citrusaroma van de Styrian Golding-hop uit Slovenië en het flin, sraars en kruidig aroma van Tjechische Saaz Saaz-hop. Wie geen evenwichtige flinproever is, geen nood: gewoon blijven oefenen! Of...dit stiniet uit het hoofd leren.



1
DUVELSE PASSIE
Jan Leonard Moortgat startte in 1871 vol passie met brouwen. Vier generaties Moortgat verder is er niets veranderd, buiten vliegingen, elektrische wagens en zelfies... Oh, er is best veel veranderd. Maar wij brouwen Duvel nog steeds met evenveel passie en noble, aromatische hopsoorten als toen.



2
HEMELS GEDULD
90 dagen wachten tot een bier gebrouwen is, dat's lang. Hemelverwend lang. Zeker als je weet dat speciaal bier - met wat haart - ook in 21 dagen lukt. Ons natuurlijk proces van 90 dagen daarentegen, is uniek in de wereld en garandeert de puurste smaak. Geduld loont.



3
DUVELSE DETAILS
Onderaan in elk glas vind je een gedraeerde D. Geen onredvend detail of een ornamentje, maar de lanceerbasis voor een tornado van fijne koolzuurbellen. Fantastisch om naar te kijken, levensvoogdarelik om de royale schuimkraag op te bouwen en te behouden. Perfectie zit in de details.



4
HEMELS STUUEEL
Een Duvel uitschenken doe je met geduld, met zachtheid en -ale het even kan! Met een gradenboog. Je start met een droog glas. Dat hou je in een hoek van 45 graden. Je brengt het glas tijdens het schenken stilaan rechttop. Zo krijg je die mooie, royale schuimkraag. Leg die gradenboog snel weg en geniet!

ONTDEK ALLE VERHALEN OP WWW.DUVEL.BE

CELEBRATING MASTERY SINCE 1871

BIEREN OP FLES

Duvel	Blond - 8,5°	5,50
Lindemans	Kriek - 3,5°	4,00
Omer	Blond - 8°	5,50
Fourchette	Blond - 8°	6,00
Carlsberg 0,0°	Alcoholvrije pils	3,50





WATERS

Vittel	3,00
Vittel 50cl	5,50
Vittel 1l	9,00
S.Pellegrino	3,00
S.Pellegrino 50cl	5,50
S.Pellegrino 1l	9,00
Perrier	3,50

FRISDRANKEN

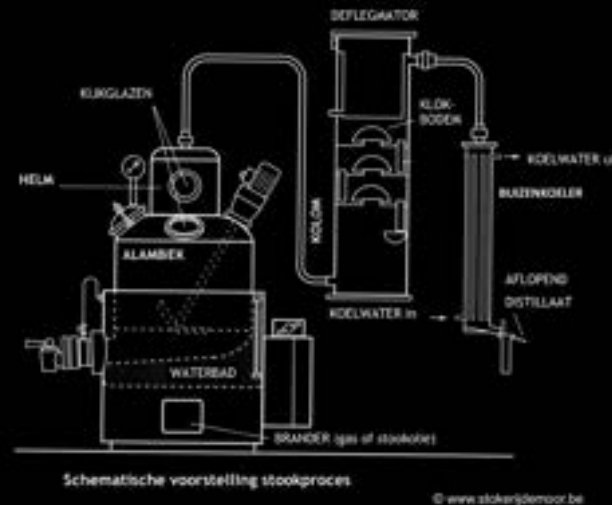
Coca-cola	3,00
Coca-cola zero	3,00
Fanta Orange	3,00
Nordic Mist Tonic	3,00
Schweppes Premium Ginger Ale	3,50
Fuse Tea	3,00
Bionina - Lemon	3,50
Bionina - Ginger Beer	3,50
Bionina - Blood orange	3,50
Bionina - Pink grapefruit	3,50
Vers fruitsap sinaas	6,00
Vers fruitsap citroen	7,00
Vers fruitsap mix	6,50

Stokerij DE MOOR

Gentsesteenweg 398 | 9300 Aalst | 053 21 45 82
info@stokerijdemoor.be | www.stokerijdemoor.be



Sinds 1910 staat De Moor garant voor een ruim assortiment aan wijnen, champagnes, spirits en likeuren. In onze stokerij distilleren wij naast tal van graanjeneveren, ook heel wat specialiteiten waaronder een premium gin Flemish GIN 20-3, Elixir en Advocaat volgens het traditioneel recept.



SPIRITS

Jonge jenever Dirk Martens	6,00
Limoncello Pallini	7,50
Grappa di Barollo Riserva Fontannafredda	10,00
Baileys	7,50
Amaretto Disaronno	7,50
Cointreau	8,00
Bacardi Carta Oro	8,00
Black Rum Kraken	10,00
Cognac Baron Otard VS	8,00
Single Malt Whisky Aberfeldy 12 jaar	12,00
Porto Barros Tawny Rood	6,50
Porto Barros Late Bottled Vintage 2011	9,00
Sherry Dry La Guitta - Manzanilla	6,50
Advocaat Dirk Martens	7,00



FONTANAFREDDA



Het *domein* Fontanafredda was eigendom van de eerste Koning van Italië: Vittorio Emanuele, om vervolgens eigendom te worden van de eerste bank van Italië, La Monte di Paschi di Siena. Dit prestigieuze wijnhuis wordt wereldwijd erkend als één van de beste ambassadeurs van de wijngaarden van Piemonte. Pionier met geschiedenis in de streek van de Barolo, is Fontanafredda eigenaar van het grootste aaneengesloten perceel, gelegen in het hart van de Barolo, in Serralunga. Op dit domein vinden we het enige «kasteel» binnen deze appellatie en unieke kelders waarin de wijnen langzaam kunnen rijpen. Fontanafredda biedt - dankzij zijn wijngaarden en lange traditie - een compleet gamma wijnen van Piemonte van hoge kwaliteit en gemaakt met respect voor de natuur. Sinds 2008 is de innovatieve «créateur» Mr Farinetti, tevens bedenker van Eataly, en fervent aanhanger van het kwalitatieve, gastronomische concept « Slow Food », de eigenaar.

De *wijn* barbera d'Alba van Fontanafredda, een van de iconische producenten uit Piemonte, heeft heerlijke aroma's van rijp fruit en specerijen. Hij houdt van stoofschotels, fijne vleeswaren en halfharde kazen.

Tine
Kelner



WIJNEN

Bubbels

Cava Brut M&M

Strogeel van kleur met een fijne, aanhoudende pareling. Bij het proeven mooie rijke aroma's, deels te wijten aan de fleslagering die minstens 18 maanden in beslag neemt en vervolgens met een fruitige ondertoon van groene appel. In de finale fluweelzacht met een lange en elegante afdronk. Uniek in zijn soort gezien hij vervaardigd is uit een strenge selectie druiven vanuit één oogstjaar wat voor een cava erg uitzonderlijk is.

Glas 8,00 Fles 35,00

Champagne Jean Josselin Noir de Noir

Mooie kleur met kristalzuivere toetsen. Zeer flaterend in de neus met toetsen van meidoorn en witte peer in de aanhef. Hij bezit een mooie vinositeit en heeft een fijne mousse met aangenaam fruit. Weelderige en elegante champagne met fijne subtiele pareling.

Fles 55,00

Champagne Taittinger, Brut Réserve

Champagne Taittinger is er trots op om, zonder enige uitzondering, elk jaar opnieuw een brut te produceren met een groot deel chardonnay en met een minimum van 3 jaar veroudering in de kelder. De bubbels zijn fijn en het schuim is aanhoudend. De zeer expressieve en open neus is zowel fruitig als getoast. Hij heeft aroma's van perzik, witte bloemen (meidoorn, acacia) en vanille. Een champagne voor de mooie momenten van het leven.

Fles 70,00

WIJNEN

Wit

Terre Dieu

Languedoc - Roussillon, Frankrijk - Sauvignon

Deze 100 % Sauvignon, grotendeels afkomstig uit de Minervois, heeft een mooi fruitig karakter van limoen en rijpe vruchten zoals perzik en peer. Hij is fris en vol.

Glas 4,50 25cl 8,00 50cl 15,50 75cl 23,00

La Torre

Puglia Salento, Italië - Chardonnay

In Puglia, in de hak van de laars, worden wijnen van zeer uitzonderlijke kwaliteit geproduceerd. Men vindt hier eveneens chardonnay, die wanneer hij goed gevinifieerd wordt, zeer veel fruit, rondheid en finesse geeft.

Glas 5,50 25cl 10,00 50cl 20,00 75cl 30,00

Marim

Fontanafredda, Langhe, Piemonte, Italië - Nacetta & Riesling

Marin is de naam van een zeewind die voor een gezonde oogst zorgt. Hij katalyseert de aroma's van de natuur waardoor hij waait en schenkt die aan de druiven van de Langhe-streek. De twee complementaire variëteiten, nascetta & riesling, vormen een uitstekend evenwicht. Een conviviale wijn, evenwichtig, fris, met vleugjes van citrusvruchten en rozemarijn.

Glas 6,50 25cl 12,00 50cl 23,50 75cl 35,00

Domaine Bousquet Reserva

Mendoza, Argentinië - Chardonnay

Zes maanden rijping op Frans eikenvaten geven deze geconcentreerde chardonnay een lange afdronk en subtiele aroma's van rijp fruit en hout.

Glas 6,00 25cl 13,00 50cl 26,00 75cl 33,00

vraag naar onze wijnsuggesties

WIJNEN

Rosé

Terre Dieu

Languedoc - Roussillon, Frankrijk - Grenache & Syrah

In de regio van Beziers vindt men de beste grenache en syrah druiven om deze rosé wijn van te maken. Een mooie kleur en een aangename neus met geuren van kers, framboos en kruiden.

Glas 4,50 25cl 8,00 50cl 15,50 75cl 23,00

Ogier "Etamines"

Châteauneuf-du-Pape, Frankrijk - Tavel

Een lange maceratie geeft deze Tavel zijn mooie roze kleur. Aroma's van rood en wit fruit in combinatie met een fijne florale toetsen. De mond wordt gekenmerkt door geconcentreerde fruitige smaken.

Glas 6,00 25cl 13,00 50cl 26,00 75cl 33,00

vraag naar onze wijnsuggesties

WIJNEN

Rood

Terre Dieu

Languedoc - Roussillon, Frankrijk - Merlot, Syrah & Cabernet-Sauvignon

De combinatie van cabernet en syrah, voornamelijk afkomstig van wijngaarden tussen Narbonne en Carcassonne, geven deze wijn zijn diepe kleur en zijn aroma's van rijp fruit en kruiden.

Glas 4,50 25cl 8,00 50cl 15,50 75cl 23,00

La Torre

Puglia Salento, Italië - Primitivo di Manduria

Deze appellatie is de meest gereputeerde in deze regio en de primitivo druif is hun paraplepaardje. Deze wijn werd 8 maanden op eiken houten vaten gerijpt. waardoor we aroma's krijgen van rijp rood en zwart fruit (framboos, braam, pruim) met geroosterde toetsen en wat kruidigheid.

Glas 6,00 25cl 13,00 50cl 26,00 75cl 33,00

Barbera d'Alba

Raimonda - Fontanafredda, Alba, Piemonte, Italië - Barbera

Deze barbera d'Alba van Fontanafredda, een van de iconische producenten uit Piemonte, heeft heerlijke aroma's van rijp fruit en specerijen.

Glas 6,50 25cl 12,00 50cl 23,50 75cl 35,00

Château Lescale

Bordeaux, Frankrijk - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Vandaag strekt de 34 ha wijngaard zich gedeeltelijk uit over de gemeente Macau-en-Médoc (Margaux). Het is een klassieke wijn die nooit afweek van de Bordelese traditie van merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon en petit verdot, 12 maanden gerijpt in eiken vaten.

Glas 6,00 25cl 13,00 50cl 26,00 75cl 33,00

FOODPAIRING

Hier geven we graag een suggestie welke wijn of welk bier jullie gerecht kan begeleiden, de ideale manier om eens iets anders te proberen.

VLEES

Koninginnehapje & Kippenfilet

Wijn: Wit - La Torre, Chardonnay, Puglia Salento, Italië

Bier: St. Hubertus 33 cl Blond - 7,2°

Steak Tartare

Wijn: Wit - Domaine Bousquet Reserva, Chardonnay

Bier: Omer Blond - 8°

Stoofpotje van varkenswangetjes

Wijn: Rood - La Torre, Primitivo di Manduria, Puglia Salento, Italië

Bier: Chimay Blauw Donker - 9°

Hamburger Café de Paris 100% Scotch Angus beef

Wijn: Rood - Chateau Lescalle Bordeaux Supérieur

Bier: Chimay Tripel Blond - 8°

Steak - Entrecôte - Côte à l'os

Wijn: Rood - Barbera d'Alba Raimonda, Piemonte, Italië

Bier: La Trappe Quadrupel Donker - 10°

Tagliata

Wijn: Rood - La Torre, Primitivo di Manduria, Puglia Salento, Italië

Bier: La Chouffe Blond - 8°

VIS

Bouillabaisse

Wijn: Rosé - Tavel (Etamines)

Bier: Witkap Stimulo Blond - 6°

Gebakken zalm

Wijn: Wit - La Torre, Chardonnay, Puglia Salento, Italië

Bier: Omer Blond - 8°

Tomaat met noordzeegarnalen

Wijn: Wit - Marim, Nacetta & Riesling

Bier: Vedett White Witbier - 4,7°

Gebakken zeetong

Wijn: Wit - Domaine Bousquet Reserva, Chardonnay

Bier: St. Hubertus 33 cl Blond - 7,2°

PASTA

Verse Pasta à la Napoli

Wijn: Rood - La Torre, Primitivo di Manduria, Puglia Salento, Italië

Bier: La Trappe Tripel Blond - 8°



We zijn regelmatig op zoek naar enthousiaste medewerkers die ons team willen versterken.

Vind je het fijn om in de Horeca te werken. Is het niet erg dat je vrije dagen niet in het weekend vallen? Heb je er plezier aan om met mensen om te gaan?

Bij ons in Café de Paris ga je het zeker prettig vinden. Koenraad en Rogier geven je graag meer informatie. Bel hen even op het nummer 053/784529.

Dit boek is de 4^e uitgave van *Café de Paris Aalst* 2022
Grote Markt 7 te 9300 Aalst.

Wij danken onze super coole medewerkers die steeds voor u paraat
staan. We are one awesome family!

Speciale dank aan onze adverteerders
Illustraties verzorgd door Koenraad De Neve
Tekst door Rogier Schockaert
Fotografie & vormgeving door Fotografik





DIRK MARTENS
(Aartst ca. 1448 - 1534)



PRIESTER ADOLF DAENS
(Aartst 1838 - 1907)



KEIZER KAMEL
(Aartst 1935 - ...)



VALERIUS DE SAEDELEER
(Aartst 1867 - Loupgegem 1941)



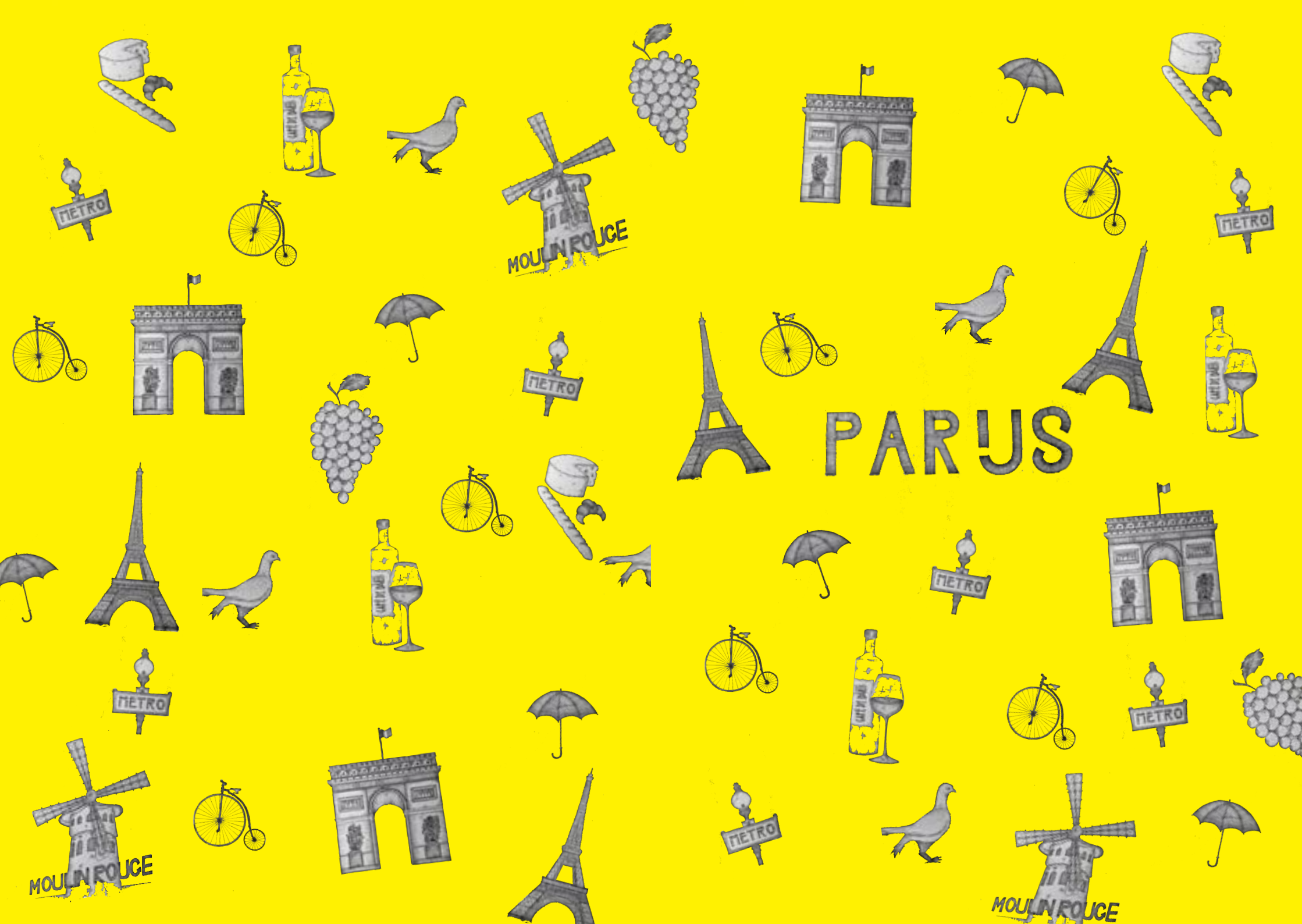
LOUIS PAUL BOON
(Aartst 1912 - 1979)



KOENRAAD DE NEVE
(Aartst 1974 - ...)



ROGIER SCHOCKAERT
(Aartst 1980 - ...)



PARIS

MOULIN ROUGE

MOULIN ROUGE

MOULIN ROUGE

PETRO

PETRO

PETRO

PETRO

PETRO

PETRO

PETRO