

---

# CARTE

---

*Bienvenue au Callens Café!*

*Tournez la page et découvrez nos plats,  
nos boissons ainsi que notre carte des vins.*

*N'hésitez pas à demander nos suggestions,  
ou le lunch à midi.*

## COMMENCER

<b>Croquettes aux crevettes</b>	15
<i>(recette originale depuis 1920)</i>	1 pcs 10
<b>Fondus au parmesan</b>	10
<i>(fait maison)</i>	1 pcs 7
<b>Croquettes à la truffe</b>	12
<i>Salade de roquette et copeaux de parmesan (fait maison)</i>	1 pcs 8
<b>Vitello tonato</b>	12
<i>Veau cuit à basse température, caprons, sauce au thon, toast bruschetta</i>	
<b>Carpaccio Holstein</b>	16
<i>Bœuf cru, mayonnaise allongée, moutarde, citron et Worcestershire sauce, Salade</i>	
<b>Foie gras poêlé aux pommes Caramélisées</b>	17
<i>Foie de canard, pommes Caramélisées, beurre à la vanille, pain brioché toasté</i>	

## CRU (TARTARES)

<b>Tartare de Saumon aux Herbes Fraîches</b>	17
<i>Tartare de saumon coupé au couteau, persil, ciboulette, huile d'olive extra vierge</i>	Entrée 12
<b>Tartare de Thon aux Herbes Fraîches</b>	24
<i>Tartare de thon coupé au couteau, persil, roquette, huile d'olive extra vierge</i>	Entrée 16
<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b>	22
<i>Tartare de bœuf au couteau, huile d'olive, roquette, basilic, parmesan, truffe</i>	Entrée 15
<b>Tartare Callens Café</b>	22
<i>Tartare de saumon, thon, bœuf</i>	Entrée 15
<b>Ceviche de Corvina au lèche de tigre</b>	19
<i>Maigre, coriandre, coco, citron vert, piment</i>	Entrée 15

## COMPOSER (SALADES)

<b>Lentil &amp; végétale</b>	16
<i>Lentilles, légumes grillés, Haricots Rouges, Crunch de noix, basilic, vinaigrette au agrumes</i>	
<b>Boulgour &amp; Ottoman végétale</b>	16
<i>Boulgour, légume Ottomans, abricots séchés, Crunch fruits sec, vinaigrette au fruit de la passion</i>	
<b>Salade César au poulet grillé, brisure de parmesan et bruschetta classico</b>	17
<i>Blanc de volaille grillé, romaine, parmesan, croutons, sauce César</i>	
<b>Buddha Bowl superfood Quinoa</b>	17
<i>Avocat, quinoa, algue, carotte, grenade, cajou ...</i>	
<b>Salade frisée au chèvre chaud caramélisé au miel et lardons</b>	16

---

## CONTINUER

---

<b>Vol-au-vent de volaille à la Reine</b>	19
<i>Volaille, boulettes de porc et veau, champignons, velouté, feuilleté maison pur beurre</i>	
<b>Suprême de poularde à la crème de morilles, tatin de tomates au parmesan</b>	24
<i>Volaille, morilles séchées, crème, gratin de pomme de terre, feuilleté, tomate, parmesan</i>	
<b>Boulettes sauce tomates</b>	16
<i>Boulettes porc et veau, sauce tomates (oignons, carotte, cèleri, ail, tomate), Frites Fraiches</i>	
<b>Poulpe grillé et charlotte à l'huile extra vierge et chorizo</b>	21
<i>Poulpe grillé, pdt écrasée, huile et chorizo grillé, herbes fraîches et vinaigrette à la moutarde</i>	
<b>Saumon Grillé, Salade tiède de légumes</b>	18
<i>200 gr de saumon norvégien grillé, citron, mixte de légumes du marché</i>	
<b>Sole meunière, pommes persillées</b>	32
<i>Sole de 3+/kg, pommes de terre à chair ferme persillées</i>	
<b>Thon Snake et foie gras poêlé «Sensation», salade de kiwi au gingembre</b>	26
<i>140 gr de thon Snaké, escalope de foie gras, brunoise de kiwi, sauce</i>	
<b>Hachis Parmentier aux chicons (400g)</b>	15,5
<i>Gratin de pomme de terre, chicons braisés, viande de porc et veau, fromage</i>	
<b>Entrecôte de bœuf Irlandaise «ultra tender» sauce au choix</b>	27
<i>Cressonnette, tomate grillée, frites fraîches, sauce au choix</i>	
<b>Spirelli de bœuf tapenade de truffes et salade d'herbes fraîches</b>	25
<i>Sauce au poivre vert frais</i>	
<b>Filet pur de bœuf grillé, sauce au choix</b>	28
<i>250 gr Origine Irish, cressonnette, tomate grillée, frites fraîches, sauce au choix</i>	
<b>Rognons de veau à la moutarde</b>	21
<i>Rognons origine belge, jardinière de légumes, Tatin de pdt et tomates confites</i>	
<b>Pâtes Fraiches scampis, tomate et basilic</b>	14
<i>Linguine, scampis grillés, sauce tomate, basilic frais</i>	
<b>Pâtes fraîches aux Quatre Fromages et truffe</b>	15
<i>Linguine, tartuffatta, sauce quarte fromages, roquette</i>	
<b>Filet Américain maison, frites fraîches</b>	19

---

## CONCLURE

---

<b>Moelleux au chocolat Rafraichi à la vanille</b>	8
<b>Dame blanche, chocolat chaud</b>	6,5
<b>Dame noire, chocolat chaud</b>	6,5
<b>Mousse au chocolat</b>	6,5
<b>Crème brûlée à la catalane</b>	7
<b>Vacherin déstructuré à la violette</b>	8,5
<b>Sabayon au Marsala</b>	10
<b>Crêpe suzette</b>	8
<b>Crêpe Comedie Francaise</b>	10
<b>Tarte Tatin caramélisée, glace vanille</b>	8,5
<b>Glace panachée</b>	6
<b>Plateau de fromage</b>	12



---

## CONTACT



*Avenue Louise 480  
1050 Bruxelles (Ixelles)*



*+32 (0) 647 66 68*



*reservation@callenscafe.be*



*www.callenscafe.be*