

★HAPPYHOURS
*hors carafe, alcool Premium
et soft

BEBIDAS

soft

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZÉRO, FANTA, SPRITE, CANADA DRY, CÉCÉMEL	2.5
CHAUDFONTAINE PLATE & PÉTILLANTE 25cl•50cl•1L	2.5•4.5•7
SCHWEPPES	3
Tonic, Agrume, Bitter Lemon	
FUZE TEA	3
Sparkling, Peach Hibiscus	
LIMONADE MAISON, ICE TEA MAISON, VIRGIN MOJITO, VIRGIN MOSCOW MULE	4.5
MINUTE MAID Orange, Pamplemousse, Pomme, Pomme-Cerise, Ananas, Tomate, Multivitamines	3
RED BULL	3.5

cerveza

CARLSBERG AU FÛT	2.5•5
CARLSBERG 0%	2.5
TANGO, MAZOUT	2.8
ST. HUBERTUS BLONDE 25cl•50cl	3.5•6
ST. HUBERTUS BLANCHE AU FÛT 25cl•50cl	3•6
SOMERSBY FÛT	3.5
CORONA	4.5
DESPERADOS	4.5
CHIMAY BLEUE	4.5
DUVEL	4.5
CHOUFFE	4.5
LEFFE BLONDE	4.5
VEDETT IPA	4.5
TRIPLE KARMELET	4.5
WESTMALE TRIPLE	4.5
KASTEEL RED	4.5
KRIEK	4.5
FRAMBOISE	4.5
PÊCHERESSE	4.5

apéro

APÉROL SPRITZ	7.5
PORTO	5
MARTINI	6
RICARD	6
CAMPARI	6
KIRR	4.5
Cassis, violette, pêche	

Sangria

ROUGE OU BLANCHE
DE LA CASA 7€
CARAFE 30€

digestif

BAILEYS, COINTREAU	7.5
AMARETTO, SAMBUCA	7.5
GRAPPA	7.5
GRAND MARNIER, COGNAC	7.5
CALVADOS, LIMONCELLO	7.5

5€

chupito

10 SHOTS 45€

TEQUILA RAPIDO • JÄGERMEISTER • JÄGERBOMB (+2€) • GOLDSTRIKE • LIMONCELLO • SAMBUCA • VODKA : VIOLETTE • PASTÈQUE • KISS COOL • Caramel MOU • FRAISE • MANGUE • CERISE • BUBBLE GUM • COOKIES • SPECULOOS • FRAMBOISE • PÊCHE • BASILIC • GINGEMBRE • NOISETTE • MELON •	
--	--

cocktails

CARAFE
2 litres
35/40€

★ CAIPIRINHA/FRAISE	8.5/35
★ CAIPIROSCA/FRAISE	8.5/35
★ DAIKIRI/FRAISE	8.5/35
★ COSMOPOLITAN	8.5/35
★ TGV	9/40
★ MOJITO	9/35
★ MOJITO FRAISE OU FRAMBOISE	9/35
★ MOJITO ROYAL	9.5/40
★ DARK & STORMY	9.5/40
Rhum brun, Ginger beer & Citron	
★ ADIOS	9.5/40
Vodka, Cava, Fleur de sureau, Fraise	
★ HOLA	9.5/40
Gin, Cava, Fleur de sureau & Concombre	
★ PLANTEUR	8.5/35
Rhum, Ananas, Orange & Grenadine	
★ TEQUILA SUNRISE	8.5/35
★ CUBA LIBRE	8.5/35
★ PIÑA COLADA	8.5/35
★ LONG ISLAND ICE TEA	9/40
★ BLUE LAGOON	8.5/40
Vodka, Curacao, Citron vert	
★ SEX ON THE BEACH	8.5/35
Vodka, Ananas, Cranberry, Melon	
★ MOSCOW MULE	9.5/40
Vodka, Ginger beer, Citron vert & Menthe	
★ LONDON MULE	9.5/40
Gin, Ginger beer, Citron vert & Menthe	
★ CUCUMBER GIN TONIC	9.5/40
★ GIN PINK LADY	9.5/40
★ "EL BASIL"	9.5/40
Gin, Cranberry, Eau pétillante, Citron, Basilic & Gingembre	
★ SUMMER SLUSH	8.5/40
Vodka, Somersby, Menthe fraîche & Citron	
★ RASPBERRY SMASH	9.5/40
Gin tonic, purée de framboise & citron vert	

Premium gin

PANDA

PANDA GIN	9.5/105
BOMBAY SAPPHIRE	7.5/85
TANQUERAY TEN	10/110
G'VINE	10/110
HENDRICK'S	10/110
MONKEY 47	10/100
MARE	10/110
BULLDOG	10/110
SCHWEPPES PREMIUM ACCOMPAGNEMENT	2
Original, Hibiscus, Ginger ale, Lavander, Ginger beer & Pink pepper	

alcools

BOUTEILLE
1 Litre
+ 6 softs*
apd80€

*hors alcool
Premium
supplément
RedBull 10€

RHUM	
★ PAMPERO BRUN, BLANC	7/80
★ CAPTAIN MORGAN	7/80
MOTHER FUCKER	8/85
TROIS RIVIÈRES, ZACAPA	10/100
WHISKY	
★ J&B • BULLEIT	7/80•7/80
★ JOHNNIE WALKER RED	7/80
★ JOHNNIE WALKER BLACK	10/110
★ JACK DANIEL'S • HONEY	7/85/80
CHIVAS	9/110
VODKA	
★ SMIRNOFF	7/80
★ KAROV	7/80
★ CIROC	9/120
GIN	
★ GORDON'S • PINK	7/75•7/80
BOMBAY SAPPHIRE	7.5/85
TANQUERAY	8/85
TANQUERAY TEN	10/110
CHAMPAGNE TAITTINGER	
BOUTEILLE • MAGNUM	80•150
CHAMPAGNE MME DE MAINTENON	
BOUTEILLE	60
AUTRES	
★ BATIDA, GET27, CACHAÇA, PISANG, MALIBU,	
★ SAFARI, PASSOA	7/80
JÄGERBOMB SHOT	7

GROUPE

minimum 20 personnes

4 formules

formule carte réduite

AU CHOIX PARMI TOUTE NOTRE CARTE :

3 ENTRÉES
3 PLATS
3 DESSERTS

gâteau fait maison au choix

moelleux au chocolat
mangue-passion
framboise à la vanille de madagascar
pièce montée de profiteroles glacés

5€/PERSONNE

minimum 8 personnes

formule menu à 32€

ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF
tomates séchées & roquette
OU
SALADE CAPRESE
tomate, basilic, huile d'olive
OU
SCAMPIS SAUCE DIABLE

PLATS

STEAK GRILLÉ, SAUCE AU CHOIX, FRITES
OU
CHOIX DANS LES BURGERS MAISON
OU
POÊLÉE DE SCAMPIS AUX ASPERGES VERTES,
curry coco & riz basmati
OU
SALADE DE CHÈVRE CHAUD
salade, lardon, pomme, tomate,
raisin sec
OU
SALADE MEXICAINE
salade, poulet, maïs, poivron,
avocat, tomate, concombre

DESSERTS

Profiteroles glacés au chocolat chaud
ou
Moelleux au chocolat
ou
Gâteau framboise
à la vanille de madagascar
ou
Gâteau mangue-passion

formule BBQ

BROCHETTE DE POULET, MERGUEZ,
CHIPOLATA, LARD MARINÉ,
SAUCISSE DE CAMPAGNE,
POMME DE TERRE EN CHEMISE
& SALADE BAR

17€/PERSONNE

formule walking dinner

23€/PERSONNE

ASSORTIMENT DE :
Nachos guacamole, cheddar, boeuf chili
& fromage frais / Légumes bio cro-
quants, houmous, cocktail & guacamole
/ Tomates mozzarella, basilic frais &
huile d'olive / Carpaccio de boeuf,
tomates séchées & roquette / Salade
de pâtes italienne, tomates séchées,
mozzarella, jambon de parme, basilic
& pesto.

///
Fajitas mixte / Minis cheeseburgers
maison / Émincés de volaille curry coco
& riz basmati

///
Profiteroles glacés au chocolat

27€/PERSONNE

ASSORTIMENT DE :
Nachos guacamole, cheddar, boeuf chili
& fromage frais / Légumes bio cro-
quants, houmous, cocktail & guacamole
/ Toast au saumon fumé extra doux /
Carpaccio de boeuf, tomates séchées,
roquette / Melon & jambon de Parme.

///
Minis Italian burger / Poêlée de scam-
pis aux asperges vertes, curry coco &
riz basmati / Ravioles aux champignons
des bois à la truffe

///
Gâteau framboise
à la vanille de madagascar

el
CAFE

Restaurant, Bar
& Événements
privés

19h•21h

happy
hours

sur
les cocktails
& alcools*

*hors carafe
alcool Premium
& soft

OUVERT
Tous les jours

à partir de 12H

Parking privé au Carrefour
à partir de 20h

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE
EMPORTÉS OU LIVRÉS
PAR UBEREATS & DELIVEROO
DE 12H À 22H30 NON-STOP.

Certains de nos plats contiennent
des allergènes, n'hésitez pas à
nous faire part de vos questions
à ce sujet.

02/640.07.79
info@elcafe.be
www.elcafe.be
#elcafe.bxl

el
CAFE

Restaurant, Bar
& Événements
privés



LES LÉGUMES BIO DE NOTRE FERME
« LITTLE FARM » SONT
DANS VOTRE ASSIETTE.
WWW.LITTLEFARM.BE

vino

VIN MAISON JARDINS DE GASCogne, ROUGE OU BLANC Verre	4
1/4	7.5
1/2	14
Bouteille	21
LES CROISIÈRES, PAYS D'OC, ROSÉ Verre	4
1/4	7.5
1/2	14
Bouteille	21

ROUGES LA TORRE NEGROAMARO Italie	24
EVERTON RED, BROWN BROTHERS Australie : Syrah, Cabernet, Malbec	29.4
MALBEC RESERVA JEAN BOUSQUET Argentine	30.3
VIÑA REAL, RIOJA, CRIANZA 2015 Espagne	28.1
ROUGES FRAIS TARRANGO BROWN BROTHERS Australie	26
BOURGUEIL, DOMAINE DE CHEVRETTE France	25.7

BLANCS LA TORRE CHARDONNAY, IGP SALENTO Italie	24
BY L'AVENIR CHENIN BLANC, LAROCHE Afrique du Sud	27.5
EVERTON WHITE, BROWN BROTHER Australie : Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris	29.6
CHARDONNAY RESERVA JEAN BOUSQUET Argentine	31.3
ROSÉ LA TORRE ROSATA, IGP SALENTO Italie	24

champagne

MADAME DE MAINTENON BOUTEILLE	55
TAITTINGER BRUT RÉSERVE BOUTEILLE	80
MAGNUM TAITTINGER BRUT RÉSERVE 150cl	150
PROSECCO COUPE•BOUTEILLE	7•35

Tapas

PORTION DE FROMAGE	6
SAUCISSON D'Auvergne	8
PORTION FROMAGE/SAUCISSON	7
FRITES MAISON 300GR.	3.5
FRITES DE PATATE DOUCE 300GR.	5
TEMPURA DE SCAMPIS ET POULET	12
MINI NEM POULET 10 pièces	11
MINI NEM VÉGÉTARIEN 10 pièces	11
MINI FONDUES PARMESAN 12 pièces	12.5
BUFFALO WINGS 10 pièces	11
CHICKEN FINGERS 9 pièces	12
NACHOS Guacamole, Cheddar, Jalapeños	8
NACHOS SUPRÊME Boeuf haché, Fromage aux fines herbes, Jalapeños, Cheddar, Guacamole	9.5

burger

TOUS NOS BURGERS ET BAGELS
SONT SERVIS AVEC FRITES
FRAÎCHES ET SALADE

HAMBURGER	13.5
CHEESEBURGER	13.9
BACONBURGER	13.9
BACONCHEESEBURGER	14.9
BARBECUEBURGER	14.9
FISHBURGER	14.9
CHICKENBURGER	14.9
PEPPER BURGER	14.9
GORGONZOLA BURGER	15.9
BURGER JOCKEY CLUB Boeuf, Cheddar, Oeuf sur le plat	15.9
CHEESE LOVER BURGER Hamburger de boeuf, Gorgonzola, Fromage à raclette, Chèvre	14.9
EL BURGER Hamburger de boeuf (400gr), Double bacon, Double cheddar	16.9
ITALIAN BURGER Hamburger de boeuf, Tomato séchée, Roquette, Mozzarella, Pesto	15.4

bagel & toast

BAGEL POULET BACON Tomate, Concombre, Salade, Mayonnaise	13.5
BAGEL MOZZARELLA Tomate, Pesto, Roquette	13.5
BAGEL ECOSSAIS Saumon fumé, Persil, Oignon, Philadelphia	13.5

épici
Tex mex

SERVIS AVEC POULET, BOEUF OU MIXTE	
BURRITOS	15.9
FAJITAS	15.9
FAJITAS VÉGÉTARIENNE	14.5
ENCHILADA	15.9
QUESADILLA	15.9
TACOS DE BOEUF	15.9
CHILI CON CARNE & RIZ	15.9

side

FRITES MAISON	3.5
FRITES DE PATATE DOUCE	5
CHEDDAR	1.5
GUACAMOLE	2.5
SALADE MIXTE	7

Plat végétarien

BROCHETTES Poulet teriyaki ou poulet curry	13.5
TOAST AMÉRICAIN 4 pièces	11
BRUSCHETTA TOMATES	9
PLANCHE CHARCUTERIE	15
CALAMARS FRITS	12.5
SCAMPIS SAUCE DIABLE OU À L'AIL	15.9
GYZAS SCAMPIS 10 pièces	12.5
PLATEAU ROYAL Wings, nachos, calamars frits, fromage, saucisson, chicken finger, fondues parmesan, frites	25

MEXICAN BURGER Filet poulet pané, Cheddar, Guacamole, Poivron	15.40
BERGER BURGER Hamburger de boeuf, Fromage de chèvre, Bacon, Roquette, Miel	15.40
SAVOYARD BURGER Hamburger de boeuf, Fromage à raclette, Bacon, Oignon, Mayonnaise tartufata	16.5
EL CASTARD BURGER Hamburger de boeuf, Onion rings, Sauce bbq, Bacon, Cheddar & Rösti	16.9
EL MATADOR BURGER Hamburger de boeuf, Poulet, Bacon, Onion rings & Cheddar	16.9
EL BRUTO BURGER Hamburger de boeuf, Cheddar, Bacon, Croustillants de fromage, Onion rings & sauce cocktail maison	16.9

plat du jour 12

Classico

SPAGHETTIS BOLOGNAISE	12.9
SPAGHETTIS CARBONARA	12.9
LASAGNE VÉGÉTARIENNE	14.9
TAGLIATELLES AUX SCAMPIS	15.9
RAVIOLES DE CHÈVRE À L'ITALIENNE Jambon de parme & pesto	15.9
CARPACCIO DE BŒUF	13.5
TAGLIATA DE BŒUF Roquette, tomate séchée, copeaux de Parmesan & rösti	17.9
FILET AMÉRICAIN GARNI haché minute	16.9
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	16.9
TARTARE DE BŒUF TERIYAKI	16.9
ENTRECÔTE CUBEROLL GRILLÉE (300gr)	24.5
PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ Beurre Maître d'Hôtel (230gr)	17.5
RIBS Frites & salade	16.9

Bowl base Quinoa

CHICKEN BOWL Quinoa, Lamelles de poulet grillé sauce Teriyaki, Avocat, Roquette, Poivron, Tomato, Mozzarella	15.9
TUNA BOWL Quinoa, Thon, Avocat, Fraise, Concombre, Tomato, Oignon	16.9
SALMON BOWL Quinoa, Saumon, Avocat, Fraise, Concombre, Tomato, Oignon	15.9
SCAMPIS BOWL Quinoa, Scampis, Feta, Concombre, Tomato séchée, Coriandre	15.9
VEGAN BOWL Quinoa, Poivron, Tomato séchée, Concombre, Roquette, Noix, Coriandre & Graine de courge	14.5

dulce & cafe

GLACE EL CAFE 3 boules au choix : Vanille, Speculoos, Cuberdon, Lait d'amande, Oréo	6.9
SORBET EL CAFE (3 boules au choix) Framboise, Pêche, Pomme verte	6.9
CHURROS au sucre/Nutella	6
DAME BLANCHE	6.9
CHEESECAKE au caramel beurre salé	7
PROFITEROLES glacés au chocolat chaud	6.9
CRUMBLE AUX POMMES & glace vanille	6.9
MOELLEUX AU CHOCOLAT & glace vanille 10min de cuisson	8
GAUFRE DE BRUXELLES Chantilly	6.5
Nutella	6.5
Mikado	7.5
Fraise	7

FILET DE POULET CURRY COCO légumes & riz basmati	15.9
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE	14.9
PAVÉ DE SAUMON, asperges vertes et röstis	19.9
TARTARE DE SAUMON TERIYAKI Salade composée	17.9
TATAKI DE THON ROUGE Roquette, Tomates séchées, Parmesan, Oignons, Croûtons	19.8
TARTARE DE THON ROUGE Salade composée	19.8

Salade

SALADE VITAMINÉE Soja, Avocat, Agrume, Pomme, Noix, Raisin sec, Graine de courge	14.9
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade, Lardon, Pomme, Tomato, Raisin sec	14.9
SALADE CÉSAR Poulet, Romaine, Parmesan, Croûton	14.9
SALADE ITALIENNE Pesto, Tomato séchée, Jambon de Parme, Mozzarella, Basilic, Croûton	14.9
SALADE MEXICAINE Poulet, Mais, Poivron, Avocat, Salade, Tomato, Concombre	14.9
SALADE VIETNAMIENNE Poulet teriyaki, Soja, Menthe, Coriandre, Poivrons marinés	14.9
SALADE EXOTIQUE Scampis grillés, Pamplemousse, Avocat, Noix, Graine de courge & Vinaigrette aux agrumes	14.9
BURRATA sur lit de tomate, Basilic frais & Pignons de pain	14.5

EXPRESSO	2.5	THÉ	2.5
CAFE	2.5	Noir, Vert,	
MOCHA	3	Citron, Fruit	
LATTÉ	3	THÉ Menthe	
CHOCOLAT CHAUD	3	fraîche	3
CAPUCCINO			3
CAPUCCINO FLAVOURED			3.5
noisette, vanille, speculoos, cookie			
IRISH, JAMAICAN, ITALIAN COFFEE			9
CRÊPES			
Sucre			4
Chantilly			4.5
Nutella			6
Mikado			7.5
Fraise			7.5