

# SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

FORMULE DUO  
DUO FORMULE



38 €

FORMULE TRIO  
TRIO FORMULE



44 €

## MENU

LUNCH FORMULE  
FORMULE LUNCH

ENKELS MIDDAGS  
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT 15 €  
ENTRÉE + PLAT 20 €

PLAT UNIQUE

26 €

### ENTRÉES VOORGERECHTEN STARTERS

Poulpe confit 8h à 68 degrés, polenta du Val d'Aoste crémeuse, artichauts poivrades à la barigoule, jus de volaille

Gekonfijte inktvis (8 uren op 68 graden), romige polenta van de Aostavallei, poivrade artisjokken op Barigoule wijze, gevogeltesaus

Confit octopus (8 hours at 68 degrees), creamy Aosta Valley polenta, Barigoule of purple artichokes, poultry sauce

Profiteroles à la reine, jeunes pousses d'épinards, jus fumé

Profiteroles van gevolgelte, spinazie scheuten, gerookte saus

Poultry profiteroles, young spinach plants, smoky sauce

Rôti de bérigoule en persillade, guanciale, jus au foie gras du Sud-Ouest

Persillade van geroosterde Eryngii paddestoelen, guanciale, saus van eendenlever uit Zuidwest Frankrijk

Roasted Eryngii mushrooms with parsley, pork cheek, duck foie gras from South West of France

Ravioles de crevettes sauvages, (Argentine), jus crémeux homardine, petits légumes croquants

Ravioli van wilde Argentijnse garnalen, romige kreeftsaus, krokante groentjes

Argentine red shrimp ravioli, creamy lobster sauce, small crispy vegetables

Velouté de petits pois primeurs, morilles blondes à la crème et poitrine de porc fumée

Romige erwtensoep, blonde morieljes in roomsaus en gerookte varkensbuik

Creamy pea soup, blond morel mushrooms with cream, smoked pork belly.

### PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Bar rôti, quinoto, variétés de courgettes, tomates grappes confites et jus corsé au citron

Zeebaars, quinotto, mix van courgetten, gekonfijte kerstomaten, pittig citroenjus

Sea bass, quinotto, zucchini mix, confit grape tomatoes, strong lemon butter sauce

Tagliata de magret de canard mulard, pousses de roquette, Reggiano, tomates séchées et charlottes croustillantes

Tagliata van Mulard eendenborst, rucola scheuten, Reggiano, gedroogde tomaten, knapperige Charlotte aardappelen

Tagliata of Mulard duck breast, young rocket plants, Reggiano cheese, dried tomatoes, crispy Charlotte potatoes

Gigotin d'agneau irlandais, ragoût de jeunes légumes, gnocchi à la sauge, jus à la moutarde de Gand

Ierse lamsbout, stoofpot van lente groenten, gnocchi met salie, Gentse mosterd saus

Leg of Irish lamb, young vegetables stew, gnocchi with sage, Ghent mustard sauce

Suprême de coucou de Malines farci au Lomo iberico et mozzarella di bufala, Asperges blanches à la flamande

Suprême van Mechelse koekoek, gevuld met lomo iberico en mozzarella di bufala, witte asperges op Vlaamse wijze

Mechelen poultry supreme, stuffed with lomo iberico ham and buffalo mozzarella, white asparagus Flemish style

Filet de saumon écossais (label rouge), asperges vertes du Périgord, rattes écrasées à la fourchette, sauce vierge et olives Taggiasche

Schotse zalmfilet (red label), groene asperges uit Perigord, saus vierge, Taggiasche olijven, Ratte met een vork fijngestamp

Scottish salmon fillet (red label), green asparagus from Perigord, fork-mashed Ratte potatoes

### DESSERTS

Panne cotta à la pistache de Sicile, crémeux au chocolat et croustillant ivoire

Pannacotta met Siciliaanse pistache, crêmeux van chocolade, ivoor chocokrokant

Sicilian pistachio panna cotta, creamy chocolate cake, ivory crisp

Macaron de Paris, crème mousseline aux écorces d'agrumes et yuzu, framboises

Parijse Macaron, romige Franse mousseline op basis van citrus en yuzu, frambozen

Macaron from Paris, creamy French mousseline with citrus and yuzu, raspberries

Palet breton, crème diplomate à la vanille bourbon, fruits rouges du moment

Palet breton, crème diplomate met bourbon vanille, seizoen rode vruchten

Breton-style palets, Bourbon Vanilla diplomat cream, season red fruits

Crème brûlée à la noisette du Piémont, sorbet au chocolat noir Macondo (Colombie)

Crème brûlée met Piedmontese hazelnoot, sorbet van donkere Colombianse Macondo chocolade

Crème brûlée with hazelnut from Piedmont, Macondo (Colombia) black chocolate sorbet

Tartelette sablée au citron, meringue italienne, sorbet aux Mara des bois

Citroentaartje, Italiaanse meringue, bosaardbeien

Shortbread lemon crust, Italian meringue, forest strawberries

Plateau de fromages sélectionnés par La crèmerie de Linkebeek

(supplément de 4,00 EUR)

Selectie van kazen van "La crèmerie de Linkebeek"

(extra 4,00 EUR)

Cheeses plate from "La crèmerie de Linkebeek"

(extra 4,00 EUR)

Si nécessaire, veuillez demander au responsable de salle la liste des allergènes

# SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

BOISSONS  
DRANKEN  
DRINKS

APÉRITIFS / APERITIEVEN

AMERICANO	6,00
CRODINO NON ALCOLICO	6,00
Gin Fizz	7,50
Bloody Mary	7,50
Spritz / Volmer	8,00
Cava	8,00
La Bulle du moment	8,50
Coupe de Champagne	12,00

SOFTS / SOFTDRINKS

Ritchie Natural Cola	4,50
Ritchie Pamplemousse	4,50
Ritchie Orange	4,50
San Pellegrino Orange	4,50
San Pellegrino Citron	4,50
Eaux en 50cl / Water in 50cl:	
San Pellegrino / Acqua Panna	4,20
Tonic Fever Tree	4,00

BIÈRE / BIER / BEER

Bio légère	3,00
Taras Bulba	3,50
Jambe-de-Bois	4,00
Brusseleir	4,50
La blanche de Hainaut	4,00
la Moinette biologique	4,50

CANTILLON

Gueuze Lambic Bio 75cl	24,00
Kriek Lambic Bio 75cl	24,00

JUS/SAP/JUICES

Jus de fruits artisanaux	
Pomme	4,90
Tomate	4,90
Orange	4,90

BOISSONS CHAUDES

WARME DRANKEN

WARM DRINKS

Expresso/Espresso	3,00
Café/Koffie	3,00
Décaféiné	3,00
Capuccino	3,50
Macchiato	3,00
Irish Coffee	10,00

Thés et infusions Sélection de La Maison Dammann Frères  
Thee en infusies een selectie van "herboristerie moderne"

3,50

VOIR SUGGESTIONS

DE LA SEMAINE AU

TABLEAU

DE WEEKSUGGESTIES

VINDT U OP HET BORD

SEE SUGGESTIONS OF

THE WEEK ON THE

