

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

PLATS
HOOFDGERECHTEN

DESSERTS

Tartelette feuilletée, coppa di Parma, aubergines de Sicile confites, burratina, tomates grappe et pesto.

Bladerdeegtaartje van geconfijte Siciliaanse aubergines, coppa di Parma, buratina, trostomaatjes en pesto.

Petite casserole de moules bouchot au chablis, oignons rouges, ail de Lautrec tomates et basilic.

Stoofpannetje van Bouchot mosselen in witte wijn, rode ajuin, Lautrec knoflook, tomaten en basilicum.

Saumon Écossais (label rouge), caviar de courgettes à la coriandre.

Schotse zalm (Label Rouge), courgettenkaviaar met coriander.

Risotto Carnaroli crémeux, artichauts violets et crevettes sauvages à la plancha.

Romige Carnarola risotto, paarse artichokken, wilde garnalen à la plancha.

Petites tomates farcies comme dans l'arrière pays niçois, coulis de poivron rouge, mesclun.

Opgevulde tomaatjes op de wijze van het achterland van Nice, coulis van rode pepers, mesclun salade.

Tranches de thon rouge, compotée de légumes du soleil, semoule de blé dur, beurre acidulé aux olives Taggiasche.

Sneetjes van rode tonijn, ragout van zonovergoten groenten, griesmeel van harde tarwe, geaciduleerde boter met Taggiasche olijven.

Burger de boeuf Irlandais, poivrons confits, guacamole, coeur de laitue, charlotte croustillantes.

Hamburger van Iers rund, geconfijte pepers, guacamole, slahartjes, krokante charlotte-aardappeltjes.

Maquereau de ligne à peine saisi, gratin de courgettes, jus de volaille au citron.

Licht aangebakken lijnmakreel, gratin van courgetten, gevogeltesaus met citroen

Beignets d'encornets, caponata sicilienne, huile d'olive à l'origan.

Poffertjes van inktvis, Siciliaanse caponata, olijfolie met oregano

Échine de porc fermier confite 8h à 69 degrés, mousseline de patates douces et blonds de carrière.

Varkenshaas gesmoord gedurende 8 uur aan 65 graden, mousseline van zoete aardappelen en champignons blonds de carrière

Choux comme un Paris Brest.

Soesje zoals een Paris-Brest.

Tartelette sablée aux framboises, crème de pistache, diplomate à la vanille.

Zanddeegtaartje met frambozen, pistache crème, vanillecrème.

Pavlova aux fraises, compotée d'abricots, crème fouettée au citron vert

Pavlova van aardbeien, abrikozencompote, slagroom met groene citroen.

Café affogato, chantilly au caramel.

Café affogato, slagroom met caramel.

Croustillant au chocolat noir, fraîcheur aux amandes grillées.

Krokant gebakje van donkere chocolade met geroosterde amandelen.

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)

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

BOISSONS DRANKEN

APÉRITIFS / APERITIEVEN

CRODINO NON ALCOLICO	6,00
Bloody Mary	7,50
Spritz Aperol	8,00
Cava	8,00
AMERICANO	8,50
Gin Fizz	8,50
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 (Indian or Mediteranean)	4,00

BIÈRE / BIER

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

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

BOISSONS CHAUDES WARME DRANKEN

Expresso/Espresso	3,00
Café/Koffie	3,00
Décaféiné	3,00
Capuccino	3,00
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

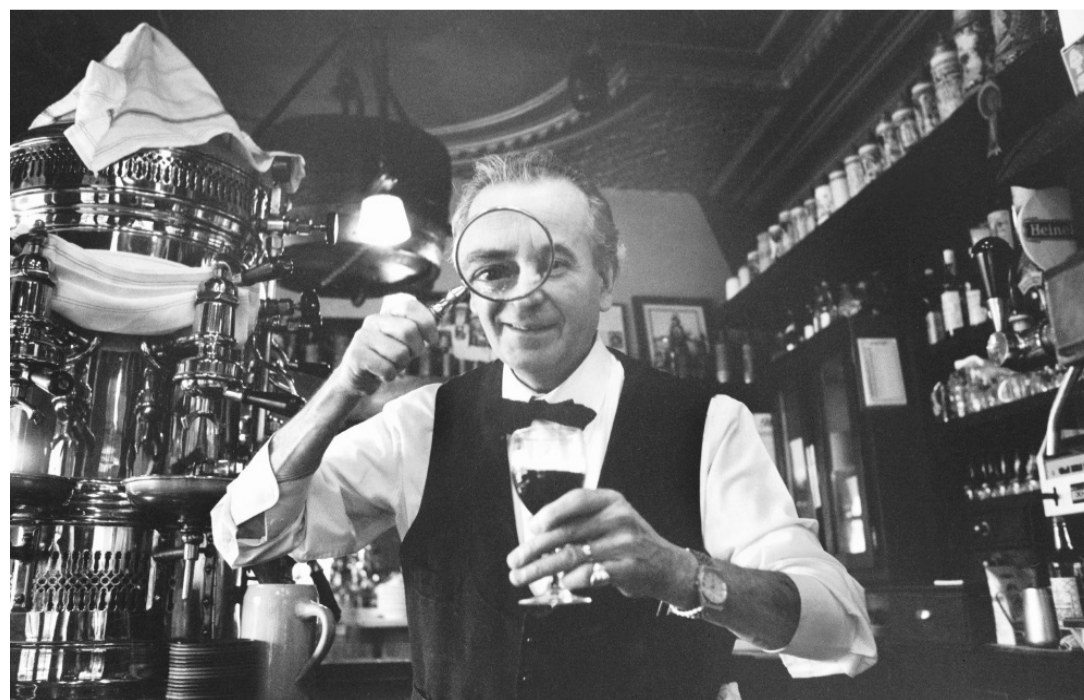
VOIR SUGGESTIONS

DE LA SEMAINE AU

TABLEAU

DE WEEKSUGGESTIES

VINDT U OP HET BORD



SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

VINS BLANCS / WITTE WIJNEN

FRANCE/FRANKRIJK

BULLES/BUBBELS:

"Quetsches alors" 2018 - Domaine Achillée - Bas Rhin (BIO)	35,00
Prosecco Label 04 Frizzante 2019 Veneto (BIO)	38,00
"Turbulent" - Domaine Robert Sérol - Côtes Roannaise	45,00
Crémant d'Alsace Zéro Dosage 2016 - Domaine Achillée (BIO)	48,00
Champagne Eric Legrand - Cuvée Réserve - Celle-Sur-Ource (BIO)	75,00
Jacquesson Brut "743" (BIO)	95,00

RHÔNE:

Le Colombier Blanc 2020 - D.B Fabrol - Viognier Roussanne (BIO)	35,00
Châteauneuf du Pape Le Traversier 2020- Clairette, Grenache blanc Roussanne (BIO DYNAMIE)	68,00
Saint Joseph-Famille Boel cuvée rue des poulies 2020-Marsanne , Roussanne (BIO)	68,00

LANGUEDOC-ROUSSILLON:

Argentièrre 2020 - Les Davids - Chardonnay,Viognier,Roussanne (BIO)	34,00
Les Chemins Blancs 2020 - Carignan, Grenache, Syrah	42,00
Les Copains d'abord 21, Julien Peyras, Grenache blanc, Roussane Clairette (NATURE)	48,00

ALSACE/ELZAS:

Pépin Orange (BIO)	32,00
Pépin Blanc (BIO)	32,00
Alsace 2018 - Domaine Achillée - Bas-Rhin (BIO)	38,00
Pinot Gris 2019 - Jean Ginglinger	38,00
Ruest Pinot Blanc - Sylvaner 2017 - Jean Ginglinger	38,00
Pinot Blanc 2020 - Jean Ginglinger (NATURE)	48,00
R (Riesling) - Patrick Bouju (NATURE)	48,00
BIHL 2018 - Juan Ginglinger (NATURE)	64,00

BOURGOGNE:

Mâcon-Villages-Les Tilles 2020 Chardonnay (BIO)	44,00
Chablis Gueguen 2020 Chardonnay	45,00
François Ecot 2020- Troma Onirique (NATURE)	54,00
Olivier Boulon 2019- Aligochocho (NATURE)	59,00

LOIRE:

Hého Le blanc 2019 - Grolleau gris (BIO)	30,00
Les Parcelles 2020 - 100% Melon de Bourgogne (BIO)	30,00
Menetou Salon 2021	39,00
Sancerre La côte des Monts damnés-sauvignon blanc	49,00

ITALIE/ITALIË:

Basilicate - Maschitano Bianco 2020 - Moscato	38,00
Giallo de Andrea Marchetti - vin orange (NATURE)	44,00
Soave classico-Domaine Filippi 2020- Garganega (BIO)	54,00

ESPAGNE/SPANJE:

"BN" Blanco Natural 2018 - Macabeu - Partida Creus (NATURE)	39,00
"VN" 2018 - Garnatxa,Macabeu,MoscateLL, Partida Creus (NATURE)	49,00
"CX" Bianco 2018 - Cartoixa Vermell - Partida Creus (NATURE)	55,00
"SK" 2018 - 100% Muscat - Partida Creus (NATURE)	59,00

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

VINS ROUGES / RODE WIJNEN

FRANCE / FRANKRIJK

ALSACE / ELZAS :

Pinot Noir 2020 - Domaine Laurent Vogt - Wolxheim (BIO)	34,00
Mayschusser - Spatburgunder Trocken 2016	49,00

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE :

Voulez vous Gamay avec moi ? Domaine Les Hautes Noêlles-Gamay Noir 2020 (BIO)	39,00
Côtes d'Auxerre 2018 - Domaine Les Temps Perdus - Pinot noir	44,00
Chassagne Montrachet - Vieilles Vignes - 2019	57,00
Premier jus Beaujolais-Villages-Nicolas Chemarin 2021-Gamay Noir (NATURE)	65,00

BORDEAUX :

Château Peybonhomme 2019- côtes de Blaye (BIO)	37,00
Château LaGorce 2018 Medoc	39,00
Pessac Leognan 2017 - Chateau Haut Bailly	59,00
Heritage de Chasse Spleen 2019 - Medoc	59,00
Chateau Laroze 2016 - Saint Emilion (BIO DYNAMIE)	65,00
Clos Puy Arnaud 2014 - Merlot, Cabernet Sauvignon	69,00
Les Fiefs de Lagrange 2016 - Saint Julien	75,00

RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE :

Domaine Le Novi Amo-Roujo Lubéron 2017-grenache noir , syrah (BIO)	39,00
Crozes Hermitage Le Millepertuis 2018	39,00
La goutte du Seigneur 2020 - grenache et syrah (BIO)	39,00
Côte du Rhône-Domaine Saladin "Paul"-grenache noir , clairette 2019 (NATURE)	54,00
Vacqueyras Roucas Toumba-Syrah , grenache, mourvèdre 2019 (BIO)	64,00

LANGUEDOC-ROUSSILLON :

Origines 2020 - Domaine Bertrand-Bergé - Fitou AOC (BIO)	32,00
La réserve 2020 grenache noirs, Carignan et syrah (BIO)	30,00
L'Hérétique 2019 - Merlot, Cabernet Sauvignon	41,00
Grenache de Jean 2015 - Chateau La Baronne (NATURE)	46,00
Es D'Aqui -Nino 2019 - duras - vin de France (NATURE)	49,00
Trevallon 2011 - Famille Dürrbach - Cabernet, Syrah (BIO)	169,00
Trevallon 2013 - Famille Dürrbach - Cabernet, Syrah (BIO)	129,00
Trevallon 2014 - Famille Dürrbach - Cabernet, Syrah (BIO)	260,00

ITALIE / ITALIË :

Colombaia Rosso Toscana 2019-Sangiovese, Canaiolo (NATURE)	48,00
Brunello di Montalcino 2015-Vascosassetti-Sangiovese (BIO)	49,00

ESPAGNE ET PORTUGAL / SPANJE EN PORTUGAL :

Douro - DOP Tinto Réserve 2016 - Tempranillo	29,00
TN - 2018 - Partida Creus - Merlot, Cabernet, Garrut (NATURE)	49,00
VN - 2018 - Partida Creus - Cepages de Penedès (NATURE)	49,00
BB - 2018 - Partida Creus - 100% Bobal (NATURE)	52,00