

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

FORMULE DUO
DUO FORMULE



42€

FORMULE TRIO
TRIO FORMULE



49€

MENU

LUNCH FORMULE
FORMULE LUNCH

ENKELS MIDDAGS
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT 16€
ENTRÉE + PLAT 22€

PLAT UNIQUE

29€

ENTRÉES VOORGERECHTEN

Oeuf de ferme poché, lentilles vertes du Puy, feta DOP, guanciale, pousses d'épinards, mousseline au Chablis.

Gepocheerd hoeve-ei, groene du Puy-linzen, DOP feta, guanciale, spinaziescheuten, mousseline van Chablis.

Bouillon de volaille curry-coco, lentins de chêne, crevettes sauvages, coriandre et citron vert.

Curry-coco-bouillon van gevogelte, champignons "lentins de chêne", wilde garnalen, koriander en limoen.

Saumon Écossais (label rouge) mariné (Gravlax) betteraves Chioggia, guacamole, grenade.

Gravlax "Red Label" (gemarineerde Schotse zalm), Chioggia biet, guacamole, granaatappel.

Toast de pain de campagne aux champignons des prés en persillade, jambon blanc aux herbes.

Toast van boerenbrood met gepersilleerde champignons, gekookte ham met kruiden.

Beignets d'encornets, salade de chiconettes et mâche, sauce Gribiche aux fines herbes.

Beignets van inktvis, chiconettes en veldsla, Gribiche saus met fijne kruiden.

PLATS HOOFDGERECHTEN

Échine de porc fermier confite (8h à 69 degrés) jus crémeux aux pickels, frites croustillantes.

Gekonfijte varkenshaas (8 uur op 69 graden), romige pickelssaus, knapperige frietjes.

Saltimbocca de poitrine de volaille fermière, pappardelle à la crème de tomates confites, pousses de roquette et vieux Reggiano.

Saltimbocca van hoevekip, parppardelle met crème van gekonfijte tomaten, rucola en oude reggianokaas.

Filet de bar, croûte au parfum de truffes, ragoût de légumes anciens.

Zeebaars gebakken in korstje met truffelsmaak, stoofpotje van vergeten groenten.

Daurade royale, aubergines confites à la Thai, edamame, oignons rouges, galette de riz.

Zeebrasem, gekonfijte aubergine op Thaise wijze, edamame, rode ajuin, rijstwafel.

Magret de canard mulard, pommes reinettes caramélisées, aïrelles sauvages, croustillants de Charlotte, jus crémeux au calvados.

Mulard eendenborst, gekarameliseerde reinettes, wilde veenbessen, beignets van charlotteaardappels, romige sap van Calvados.

DESSERTS

Petit pot de glace à la pistache de Bronte, sorbet au chocolat noir macondo (Colombie), crème fouettée et crumble.

Potje met Bronte pistache-ijs, sorbet van donkere Macondo (Colombia chocolade), slagroom en crumble.

Crème brûlée à la vanille bourbon, bananes caramélisées au parfum de Rhum.

Crème brûlée van vanilla bourbon, gekarameliseerde bananen met rumsmaak.

Moelleux au chocolat noir, griottes et fraîcheur amandes grillées.

Moelleux van donkere chocolade, Morello kersen en amandelen ijskroom.

Pavlova comme un merveilleux, crème légère à l'arabica.

Pavlova zoals een merveilleux, lichte room op basis van arabica.

Chou craquant, crème diplomate aux noisettes du Piémont, caramel au beurre salé.

Krokant soesje, crème diplomate met hazelnoten uit de Piémont, caramel van gezouten boter.

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

FORMULE DUO
DUO FORMULE



42€

FORMULE TRIO
TRIO FORMULE



49€

MENU

LUNCH FORMULE
FORMULE LUNCH

ENKELS MIDDAGS
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT 16 €
ENTRÉE + PLAT 22 €

PLAT UNIQUE

29€

STARTERS

Poached farm egg, green Puy lentils, DOP feta cheese, guanciale, baby spinach, Chablis mousseline.

Curry-coconut chicken broth, oak lentils, wild shrimp, coriander and lime.

Scottish salmon (red label) marinated (Gravlax) Chioggia beets, guacamole, pomegranate.

Country bread toast with meadow mushrooms in parsley, white ham with herbs.

Squid fritters, chiconette salad and lamb's lettuce, Gribiche herb sauce.

MAIN DISHES

Free-range pork loin confit (8h at 69 degrees) creamy pickle juice, crispy French fries.

Free range chicken breast saltimbocca, pappardelle with confit tomato cream, rocket shoots and aged Reggiano.

Sea bass fillet, truffle-flavoured crust, heirloom vegetable ragout.

Gilthead sea bream, Thai confit eggplant, edamame, red onions, rice cake.

Mulard duck breast, caramelized pippin potatoes, wild cranberries, crispy Charlotte, creamy calvados jus.

DESSERTS

Small pot of Bronte pistachio ice cream, macondo dark chocolate sorbet (Colombia), whipped cream and crumble.

Crème brûlée with bourbon vanilla, caramelized bananas with rum flavor.

Dark chocolate cake, Morello cherries and fresh grilled almonds.

Pavlova as a wonderful, light Arabica cream.

Crunchy cabbage, Piedmont hazelnut diplomate cream, salted butter caramel.

Tray of cheeses selected by La crème de Linkebeek
(additional EUR 4.00)

If necessary, please
ask to the manager
room the list of allergens

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

DRINKS

APÉRITIFS

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

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

BEERS

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

JUICES

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

WARME DRINKS

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

SUGGESTIONS OF THE
WEEK ON THE BOARD

