

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

12H - 14H30

19H - 22H30
(MAR - MER - JEU)

19H00 - 23H00
(VEN - SAM)



GEOPEND VAN DINSDAG
TOT ZATERDAG

12U - 14U30

19U - 22U30
(DIN - WOE - DON)

19U00 - 23U00
(VRI - ZAT)



FORMULE DUO
DUO FORMULE



42 €

LUNCH FORMULE
FORMULE LUNCH

MARDI AU VENDREDI / DINSDAG TOT VRIJDAG

AU TABLEAU

ENKELS MIDDAGS
UNTIQUEMENT LE MIDI

PLAT 16 €
ENTRÉE + PLAT 22 €

FORMULE TRIO
TRIO FORMULE



49 €

PLAT UNIQUE

29 €

POUR LES TABLES DE PLUS DE 7 PERSONNES,
AFIN D'ASSURER UN SERVICE FLUIDE ET DE QUALITÉ,
NOUS VOUS SAURIONS GRÉ DE RESTREINDRE LES
CHOIX A 2 PLATS PAR SERVICE.

MERCI D'AVANCE POUR VOTRE COMPRÉHENSION

ENTRÉES VOORGERECHTEN STARTERS

Petits choux farcis au vieux Reggiano,
pousses de roquette, jus de volaille.

Gevulde soesjes met oude Reggiano, rucola
en gevogeltesap.

Small cabbages stuffed with old Reggiano,
rocket shoots, poultry jus.

Tartelette feuilletée aux tomates San
Marzano, thon rouge mi-cuit, olives
taggiasche et pesto.

Tartelette van bladerdeeg met San Marzano
tomaten, halfgare rode tonijn, taggiasche
olijven en pesto.

Puff pastry tartlet with San Marzano
tomatoes, semi-cooked red tuna,
taggiasche olives and pesto.

Asperges blanches de Malines, crevettes
sauvages, mousseline au chablis, crème
homardine.

Mechelse witte asperges, wilde garnalen,
chablismousseline en romige saus van
kreeft.

Mechelen white asparagus, wild prawns,
Chablis mousseline, lobster cream.

Velouté de petits pois , morilles à la crème,
chantilly au lard fermier.

Erwtensoup, morilles in roomsaus, slagroom
met boerenspek .

Velouté of peas, morels with cream,
whipped cream with farmhouse bacon.

Ravioles de ris de veau et foie gras du Sud-
Ouest, pousses d'épinards, jus madère.

Ravioli van kalfszwezerik en foie gras uit
het Zuidwesten, spinaziescheuten, sap van
madera.

Ravioli of veal sweetbreads and foie
gras from the South-West, baby spinach,
Madeira juice.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Bouchées moelleuses de veau, feta dop
,menthe poivrée, semoule de blé dur aux
légumes du soleil confits.

Zachte hapjes van kalfsvlees, feta dop,
pepermunt, tarwegries met gekonfijte
groenten uit het zuiden.

Soft bites of veal, feta dop, peppermint,
durum wheat semolina with candied sunny
vegetables.

Burger de boeuf Irlandais, oignons rouges
confits, cheddar fermier, coeur de laitue,
crème au poivre noir et frites croustillantes.

Hamburger van lers rundsvlees, gekonfijte
rode uien, boerencheddar, slahart, zwarte
peperroomsaus en krokante frietjes.

Irish beef burger, candied red onions,
farmhouse cheddar, heart of lettuce, black
pepper cream and crispy fries.

Tagliata de coucou de Malines, asperges
vertes du Vaucluse , copeaux de parmesan,
croûtons de Charlotte et jus fumé.

Tagliata van Mechelse koekoek,
groene asperges uit de Vaucluse,
parmezaanschilfers, croutons van Charlotte
aardappel en gerookt sap.

Mechelen coucou tagliata, green asparagus
from Vaucluse, parmesan shavings,
Charlotte croutons and smoked jus.

Saumon Écossais (label rouge) à peine saisi,
ragoût de jeunes légumes, gnocchis au
basilic, jus fumé aux écorces d'agrumes.

Schotse zalm (rood label) net geschroeid,
gestoofde jonge groenten, gnocchi met
basilicum en gerookt sap met citrusschil.

Barely seared Scottish salmon (red label),
ragout of young vegetables, basil gnocchi,
smoked jus with citrus peel.

Maquereau de ligne, pasticcio aux
aubergines de Sicile, jus crémeux aux
tomates confites.

Lijnmakreel, pasticcio met Siciliaanse
aubergines, romige saus van gekonfijte
tomaten.

Line-caught mackerel, Sicilian aubergine
pasticcio, creamy candied tomato jus.



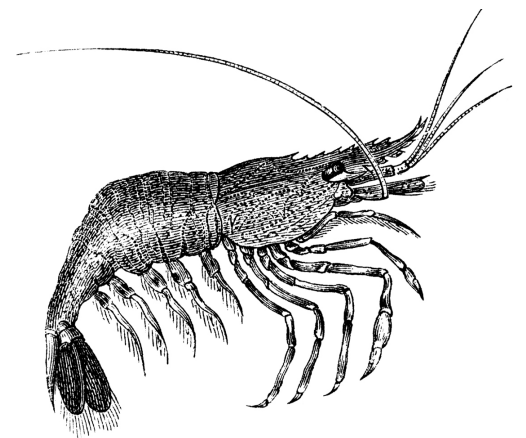
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

VOORGERECHT
+HOOFDGERECHT
+DESSERT

STARTER+MAIN COURSE+ DESSERT

49€



OM EEN VLOTTE EN GOEDE SERVICE TE GARANDEREN,
Zouden we het op prijs stellen om bij tafels van
meer dan 7 personen, zich te beperken tot maximaal
2 verschillende gerechten.

ALVAST BEDANKT VOOR UW BEGRIP.

DESSERTS DESSERT

Baba imbibé au sirop léger, compotée de rhubarbe, fraises du pays et crème fouettée.

Baba gedrenkt in lichte siroop, rabarbercompote en regionale aardbeien met slagroom .

Baba soaked in light syrup, rhubarb compote, local strawberries and whipped cream.

Dôme au chocolat noir, coeur de crème brûlée à la vanille bourbon.

Koepel van donkere chocolade met crème brûlée van bourbonvanille.

Dark chocolate dome, heart of crème brûlée with bourbon vanilla.

Île flottante, crème à la pistache de Bronte, framboises Tulameen.

Ile flottante, crème van Bronte pistache en Tulameen frambozen.

Floating island, Bronte pistachio cream, Tulameen raspberries.

Tartelette sablée, crème d'amande, fromage frais, compotée d'abricot et crumble à la noisette du Piémont.

Tartelette van shortbread, amandelcrème, verse kaas, abrikozencompote en crumble van hazelnoten uit Piemonte.

Shortbread tartlet, almond cream, cream cheese, apricot compote and Piedmont hazelnut crumble.

Petit pot glacé, noisette du Piémont, chocolat macondo, chantilly au caramel beurre salé.

Iced pot, hazelnoten uit Piemonte en slagroom van gezouten boter caramel.

Small iced pot, Piedmont hazelnut, macondo chocolate, salted butter caramel whipped cream.

Plateau de fromages sélectionnés par La crèmerie de Linkebeek

Kaasschotel samengesteld door "La crèmerie de Linkebeek"

Tray of cheeses selected by La crèmerie de Linkebeek

(extra EUR 4.00)

BOISSONS DRANKEN DRINKS

APÉRITIFS / APERITIEVEN

Cava	9,00
Coupe de Champagne	14,00
La Bulle du moment	9,50
Crodino non Alcolico	7,00

SOFTS / SOFTDRINKS

Ritchie Natural Cola	4,50
Ritchie Pamplemousse	4,50
Ritchie Orange	4,50

Eaux en 1/2:	
Aqua Panna plate et San Pé pétillante	
Water in 1/2:	
Aqua Panna plat en San Pé bruisend	5,00
Tonic Fever Tree	4,50

BIÈRE / BIER / BEER

Bio légère	3,50
Taras Bulba	4,90
Jambe-de-Bois	4,90
Brusseleir	4,90
La blanche de Hainaut	4,90
la Moinette biologique	4,90

CANTILLON

Gueuze Lambic Bio 75cl	26,00
Kriek Lambic Bio 75cl	26,00

BOISSONS CHAUDES WARME DRANKEN HOT DRINKS

Espresso/Espresso	3,50
Café/Koffie	3,50
Décaféiné	3,50
Capuccino	4,00
Macchiato	3,50
Irish Coffee	12,00

Thés et infusions Sélection de La Maison Dammann Frères	
Thee en infusies een selectie van "herboristerie moderne"	4,00

FORMULE DUO DUO FORMULE

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT

VOORGERECHT+HOOFDGERECHT

OF HOOFDGERECHT+DESSERT

STARTER + MAIN COURSE

OR MAIN COURSE + DESSERT

42 €

VOIR SUGGESTIONS DE LA
SEMAINE AU TABLEAU

DE WEEKSUGGESTIES VINDT U
OP HET BORD

SEE SUGGESTIONS OF THE
WEEK ON THE BOARD

JUS / SAP / JUICE

Jus de fruits artisanaux

Pomme	4,90
Tomate	4,90
Orange	4,90

FOR TABLES OF MORE THAN 7 PEOPLE, IN ORDER TO ENSURE A SMOOTH AND QUALITY SERVICE, WE WOULD BE GRATEFUL IF YOU COULD RESTRICT THE CHOICES TO 2 DISHES PER SERVICE.

THANK YOU IN ADVANCE FOR YOUR UNDERSTANDING

VINS - WIJNEN - WINES

VINS BLANCS / WITTE WIJNEN / WHITE WINES

FRANCE

BULLES/BUBBELS:

Cava Brut Organic - Xarel lo, Macabeo, Parellada (BIO)	33,00
Crémant d'Alsace - les Bulles	34,00
Prosecco Label 04 Frizzante 2019 Veneto (BIO)	39,00
Flèche saignante - domaine brand - crémant brut (NATURE)	39,00
Champagne Eric Legrand - Cuvée Réserve - Celle-Sur-Ource (BIO)	79,00
Jacquesson Brut "745" (BIO)	115,00

RHÔNE:

Le Colombier Blanc 2020 - D.B Fabrol - Viognier Roussanne (BIO)	35,00
La goutte du Seigneur - domaine du Seigneur	39,00
Terre de Safres - domaine Le Novi (BIO)	39,00
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:

Argentière 2020 - Les Davids - Chardonay,Viognier,Roussanne (BIO)	34,00
IGP Pays d'hérault, Oscar - domaine de la Dourbie (BIO)	36,00
l'Inattendu - 2021 - cépage cinsault - Viognier - chardonnay (BIO)	39,00
Les Chemins Blancs 2020 - grenache blanc, vermentino, roussane (BIO)	42,00
L'argentière - 2021 - cépage Viognier - Roussane (BIO)	46,00

ALSACE:

Pépin Orange (BIO)	32,00
Pépin Blanc (BIO)	32,00
La Mandoline - domaine Brand - Pinot blanc, pinot gris, sylvaner	36,00
Alsace 2018 - Domaine Achillée - Bas-Rhin (BIO)	38,00
Apollinaire, la dame au chapeau - domaine Brand - Pinot blanc Chardonnay	43,00
Pinot Gris 2019 - Jean Ginglinger	48,00
Ruest Pinot Blanc - Sylvaner 2017 - Jean Ginglinger	38,00
Retenez son nom sous voile - domaine Brand - 100% Sylvaner (NATURE)	47,00
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 Boulin 2019 - Aligochocho (NATURE)	59,00
Chateau Neuf du Pape - Chateau Simian - Grenache Blanc/Roussanne/Bourboulenc (BIO)	85,00

LOIRE:

Les Parcelles 2020 - 100% Melon de Bourgogne (BIO)	30,00
Domaine Les Hautes Noëlls - Cuvée Florès 2020 - grolleau gris	32,00
Flores - domaine des hautes Noëlls- grolleau gris (BIO)	36,00
Sancerre La côte des Monts damnés-sauvignon blan	49,00

ITALIE:

Le Corte 20 - domaine Andrea Marchetti - Veneto - Trebbiano/Albana (NATURE)	47,00
Soave classico-Domaine Filippi 2020- Garganega (BIO)	54,00

ESPAGNE:

"BN" Blanco Natural 2021 - Macabeu - Partida Creus (NATURE)	49,00
"VN" 2021 - Garnatxa,Macabeu,Moscatell, Partida Creus (NATURE)	49,00
"CX" Bianco 2018 - Cartoixa Vermell - Partida Creus (NATURE)	55,00
"SK" 2020 - 100% Muscat - Partida Creus (NATURE)	59,00



VINS ROUGES / RODE WIJNEN / RED WINES

FRANCE/FRANKRIJK

ALSACE/ELZAS:

Pinot Noir 2020 - Domaine Laurent Vogt - Wolxheim (BIO)	34,00
---	-------

BEAUJOLAIS/BOURGOGNE:

Voulez vous Gamay avec moi ? Domaine Les Hautes Noêlles-Gamay Noir 2020 (BIO)	39,00
---	-------

Le petit grobis - domaine Nicolas Chemarin - 100% gamay (NATURE)	37,00
--	-------

Premier Jus - Beaujolais Villages - N. Chemarin - 2021 - gamay noir (NATURE)	40,00
--	-------

Côtes d'Auxerre 2018 - Domaine Les Temps Perdus - Pinot noir	44,00
--	-------

Pierre Cotton Beaujolais 2020 - gamay (BIO)	58,00
---	-------

BORDEAUX:

Chateau Haut Bailly - Pessac Leognan	51,00
--------------------------------------	-------

Heritage de Chasse Spleen 2019 - Medoc	59,00
--	-------

Zédé de Labegorce - Margaux	59,00
-----------------------------	-------

Chateau Laroze 2016 - Saint Emilion (BIO DYNAMIE)	65,00
---	-------

Les Fiefs de Lagrange 2016 - Saint Julien	81,00
---	-------

VALLEE 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
--	-------

Terre des Chardons, Costières de Nimes, cuvée bien lunée	39,00
--	-------

Glgondas - le Mas des Flauzières	42,00
----------------------------------	-------

Chateau de la Selve, coteaux Ardèche Rouge, cuvée Beaulieu	46,00
--	-------

Vacqueyras Roucas Tumba-Syrah , grenache, mourvèdre 2019 (BIO)	64,00
--	-------

DE ONTDEKKING VAN EEN NIEUW GERECHT DRAAGT
MEER BIJ TOT HET MENSELIJK GELUK DAN DE ONTDEKKING
VAN EEN NIEUWE STER

Anthelme Brillat Savarin

LANGUEDOC-ROUSSILLON:

Origines 2020 - Domaine Bertrand-Bergé - Fitou AOC (BIO)	32,00
Domaine Gardiès, cuvée les Milliers	39,00
L'impatient - 2021 - cépage calvados - Carignan (BIO)	39,00
L'Hérétique 2019 - Merlot,Cabernet Sauvignon	41,00
Domaine du grand Arc, Corbières	43,00
Domaine de la Fourbie, cuvée Mal Costa	46,00
Grenache de Jean 2015 - Chateau La Baronne (NATURE)	46,00
Trevallon 2014 - Famille Dürrbach - Cabernet,Syrah (BIO)	260,00

SUD-OUEST:

Cahors - Clos troteligotte - K-nom - Malbec/Merlot (BIO)	34,00
Cahors - Clos troteligotte - K-Pot - Malbec 100% (BIO)	36,00

ITALIE:

Langhe Nebbiolo - agricola Demarie - Piemont	27,00
Margo Rosso - Cantina Margo - Umbria - Sangiovese (NATURE)	48,00
Colombaia Rosso Toscana 2019-Sangiovese,Canaiolo (NATURE)	48,00
Brunello di Montalcino 2015-Vascosassetti-Sangiovese (BIO)	78,00

ESPAGNE ET PORTUGAL:

Douro - DOP Tinto Réserve 2016 - Tempranillo	29,00
TN - 2021 - Partida Creus - Merlot,Cabernet,Garrut (NATURE)	49,00
VN - 2021 - Partida Creus - Cepages de Penedès (NATURE)	49,00
BB - 2020 - Partida Creus - 100% Bobal (NATURE)	59,00
Panduro - Ibon Apetzequia - Jumilla - Monastrell (NATURE)	54,00
Caminos de Sacramento - Rioja	59,00



SÉLECTION DE VINS
AU VERRE

DE SELECTIE WIJNEN
PER GLAS

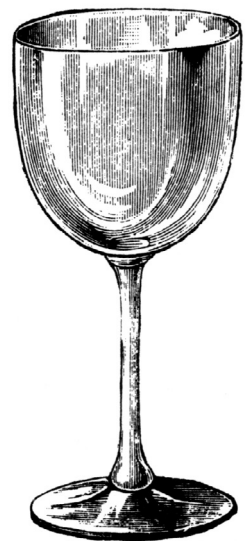
GLASS OF WINE ON REQUEST

COCKTAILS

SPRITZ (aperol / cava / eau petillante)	11,00
COSMOPOLITAN (champagne / Vodka / Ginger / Cranberries)	15,00
NEGRONI (gin / campari / martini rosso)	13,00
AMERICANO (vermouth / campari / eau petillante)	11,00
BLOODY MARY (vodka / jus tomate / sel celeri / tabasco)	11,00
BELLINI (champagne / nectar de pêche)	15,00
CUBRA LIBRE (rhum / coca / citron vert)	11,00
MOSCOW MULE (vodka / ginger beer / citron)	11,00

" DANS LE COCKTAIL MOLOTOV,
IL FAUT METTRE DU MARTINI MON
PETIT! "

(LEO FERRE)



AU COMPTOIR, ON MANGE
ET ON BOIT AUSSI

AAN DE TOOG KAN MEN OOK
ETEN EN DRINKEN.

AT THE COUNTER, WE EAT
AND WE DRINK TOO

Digestifs, alcools (voir carte spéciale)

Voor digestieven, alcoholen verwijzen

wij u naar de specifieke kaart

Digestives, alcohols (see special menu)