

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

Gnudi comme en Toscane, caponata
Sicilienne, jus de volaille à la sauge.

Toscaanse gnudi, Siciliaanse caponata,
gevogeltejus met salie.

Gnudi as in Tuscany, Sicilian caponata,
poultry jus with sage.

Risotto carnaroli crémeux, moules bouchot
du Mont Saint Michel, légumes croquants
aux fines herbes.

Romige carnaroli risotto , bouchot
mosselen uit Mont Saint Michel, knapperige
groenten met fijne kruiden.

Creamy carnaroli risotto, bouchot mussels
from Mont Saint Michel, crunchy vegetables
with fine herbs.

Pâté de campagne de ma grand mère,
barde de lard de Colonnata, petits oignons
et cornichons au vinaigre de Chardonnay.

De pâté de campagne van mijn
grootmoeder, spek van Colonnata, kleine
uitjes en augurken in Chardonnay-azijn.

My grandmother's country pâté,
Colonnata's bacon, small onions and pickles
with Chardonnay vinegar.

Tartare de saumon écossais (label rouge), riz
japonais vinaigré, mangue, avocat, grenade
et wakame.

Tartaar van Schotse zalm (rood
label), Japanse rijst, mango, avocado,
granaatappel en wakame.

Scottish salmon tartare (red label),
vinegared Japanese rice, mango, avocado,
pomegranate and wakame.

Tartelette feuilletée aux tomates
confites, tranches de boeuf grillé, pousses
de roquette, copeaux de Reggiano.

Bladerdeeggebakje met gekonfijte tomaat,
sneetjes van gegrild rundsvlees, rucola
scheuten, Reggiano schilfers.

Puff pastry tartlet with candied tomatoes,
slices of grilled beef, rocket sprouts,
Reggiano shavings.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Bouchées de veau moelleuses, fregola
sarda, fondue de tomate grappe, olives
taggiasche et jus fumé.

Hapjes kalfsvlees, fregola sarda,
druiventomaat, taggiasche olijven en
gerookt sap.

Soft veal bites, fregola sarda, grape tomato
fondue, taggiasche olives and smoked juice.

Beignets de crevettes sauvages (Argentine)
salade de haricots verts aux échalotes, oeuf
de ferme mollet, guanciale.

Beignet van wilde garnalen (Argentinië),
groene bonensalade met sjalotjes, zacht
hoeve ei, guanciale.

Wild shrimp donuts (Argentina), green bean
salad with shallots, soft-boiled farm egg,
guanciale.

Burger de boeuf Irlandais, oignons rouges
confits, lentins de chêne en persillade,
comté(Aop), crème à la graine de moutarde.

Ierse rundsvleesburger, gekonfijte rode ui,
shiitake champignon, Comté kaas (Aop),
mosterdzaadcrème.

Irish beef burger, candied red onions, oak
lentils with parsley, Comté (PDO), mustard
seed cream.

Volaille fermière rôtie en cocotte,
chiconettes gratinées au rostello,
mousseline de ratte du Touquet.

Hoevegevogelte, rostello gegratineerde
chiconette, mousseline van ratte du
Touquet.

Roasted free-range poultry in a casserole
dish, chiconettes gratinated with rostello,
Touquet ratte mousseline.

Maigre de ligne rôti, blancs de poireaux
de Créances, crevettes grises, charlottes
écrasées à la fourchette, mousseline au
chablis.

Ombervis, witte prei van Créances, grijze
garnalen, charlottes fijngestampt met
een vork, grijze garnalen, mousseline van
Chablis.

Roasted lean meat, white Créances leeks,
schrimps, charlottes crushed with a fork,
Chablis mousseline.



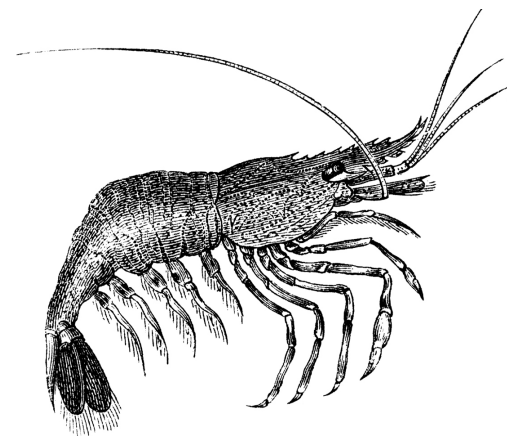
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Panna cotta aux écorces d'agrumes, mousseline de coing, crumble à la pistache de Bronte.

Panna cotta met schil van citrus vruchten, kweeper mousseline, crumble van Bronte pistache.

Panna cotta with citrus peels, quince mousseline, Bronte pistachio crumble.

Kouign Amann, reinettes étoilées au caramel, glace à la vanille bourbon.

Kouign Amann, gekarameliseerde appels, ijs van bourbon vanille.

Kouign Amann, caramel star pippins, bourbon vanilla ice cream.

Tartelette sablée, crème d'amande, poires doyné du Comice, crème fouettée, gelée de figes.

Shortbread taartje, amandelcrème, Comice doyné peren, slagroom, vijgengelei.

Shortbread tartlet, almond cream, doyné du Comice pears, whipped cream, fig jelly.

Petit gâteau au fromage frais, mangue-ananas, lemon curd, biscuit aux épices.

Kleine verse kaastaart, mango/ananas, lemon curd, spekulooos.

Small fresh cheesecake, mango-pineapple, lemon curd, spiced biscuit.

Petit pot de mousse au chocolat, éclats de macondo 60 %, nuage ivoire.

Klein potje chocolademousse, Macondo 60%, ivoorkleurige wolk.

Small pot of chocolate mousse, 60% Macondo chips, ivory cloud.

Plateau de fromages sélectionnés par La crèmerie de Linkebeek

Kaasshotel samengesteld door "La crèmerie de Linkebeek"

Tray of cheeses selected by La crèmerie de Linkebeek

(extra EUR 4.00)

BOISSONS DRANKEN DRINKS

APÉRITIFS / APERITIEVEN

| | |
|----------------------|-------|
| Prosecco | 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:

| | |
|---|--------|
| Crémant d'Alsace - les Bulles | 48,00 |
| 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 |
| Champagne Louis Roederer – Brut premier – 40% pinot noir-40% Chardonnay-20% pinot Meunier | 110,00 |
| Jacquesson Brut "745" (BIO) | 115,00 |

RHÔNE:

| | |
|---|-------|
| Le Colombier Blanc 2020 - D.B Fabrol - Viognier Roussanne (BIO) | 37,00 |
| 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 |
| Chateau Neuf du Pape - Chateau Simian - Grenache Blanc/Roussanne/Bourboulenc (BIO) | 85,00 |

LANGUEDOC-ROUSSILLON:

| | |
|--|-------|
| l'Inattendu - 2021 - cépage cinsault - Viognier -chardonnay (BIO) | 39,00 |
| Parenthèse – 70% chardonnay-20% viognier-10% sauvignon | 39,00 |
| Les Sorbiers - Côtes du Roussillon – domaine des Chênes – 50% Grenache – 50% Macabeu | 39,00 |
| L'argentièrre - 2021 - Marsanne - Roussane (BIO) | 48,00 |

ALSACE:

| | |
|---|-------|
| La Mandoline - domaine Brand - Pinot blanc, pinot gris, sylvaner | 36,00 |
| Riesling (Allemagne) – Eisquell- Trocken Weingut battenfeld Spanier – 100% Riesling | 42,00 |
| Apollinaire, la dame au chapeau - domaine Brand - Pinot blanc Chardonnay | 43,00 |
| Pinot Gris 2019 - Jean Ginglinger (NATURE) | 69,00 |
| Ruest Pinot Blanc - Sylvaner 2017 - Jean Ginglinger (NATURE) | 46,00 |
| 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) | 68,00 |
| BIHL 2018 – Jean Ginglinger (NATURE) | 73,00 |

BOURGOGNE:

| | |
|--|--------|
| Mâcon-Villages-Les Tilles 2020 Chardonnay (BIO) | 52,00 |
| Chablis Gueguen Chardonnay – vieilles vignes | 56,00 |
| En Creches – Saint-Véran – Domaine J.Saumaize – 100% Chardonnay | 55,00 |
| Vau de Vey – Chablis 1er Cru – Domaine de l'Enclos – 100% Chardonnay (BIO) | 66,00 |
| Rully – 2020 – En Villerange – domaine Claudie Jobard – 100% Chardonnay | 68,00 |
| Pouilly-Fuissé - 2020 – les vieilles vignes- domaine J. Saumaize – 100% Chardonnay | 69,00 |
| Puligny-Montrachet 1er Cru –2020 - les Champs Gain – domaine F. Carillon – 100% chardonnay | 219,00 |

LOIRE:

| | |
|--|--------|
| Les Parcelles 2020 - 100% Melon de Bourgogne (BIO) | 39,00 |
| Chenin cuvée Henri - Domaine de l'aumonier – 100% Chenin (BIO) | 39,00 |
| Flores - domaine des hautes Noëllles- grolleau gris (BIO) | 40,00 |
| Sancerre La côte des Monts damnés-sauvignon blanc | 63,00 |
| Menetou Salon –2021 - les Blanchais – domaine Pellé – 100% Sauvignon | 67,00 |
| Pouilly fumé – barre a mine – domaine Redde et Fils – 100% Sauvignon | 108,00 |

ITALIE:

| | |
|--|-------|
| Venezia Chardonnay - Selezione – Azienda Agricola Ai Galli – 100% Chardonnay | 39,00 |
| IGT Salento -segreto di Fiano- BIO Masseria Cuturi – 100% Fiano | 41,00 |
| Lazio – NZU – Azienda Agricola M. Carpineti – 100% Bellone | 75,00 |

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 Noëllles-Gamay Noir 2020 (BIO) | 39,00 |
| Le petit grobis - domaine Nicolas Chemarin - 100% gamay (NATURE) | 41,00 |
| Premier Jus - Beaujolais Villages - N. Chemarin - 2021 - gamay noir (NATURE) | 40,00 |
| Côtes d'Auxerre - Domaine Les Temps Perdus - Pinot noir | 48,00 |
| Chassagne-Montrachet -2019 - Morgeot - Domaiçne Pillot - 100% pinot noir | 109,00 |
| Chambolle-Musigny - 2019 _ 1er Cru - Derrière la Grange - 100% Pinot noir | 189,00 |

BORDEAUX:

| | |
|---|-------|
| Chateau Haut Bailly - Pessac Leognan | 51,00 |
| Heritage de Chasse Spleen 2019 - Medoc | 65,00 |
| Chateau Laroze 2016 - Saint Emilion (BIO DYNAMIE) | 68,00 |
| 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 | 48,00 |
| La goutte du Seigneur 2020 - grenache et syrah (BIO) | 39,00 |
| Vacqueyras - 70% grenache - 20% Syrah - 10% Mourvèdre | 42,00 |
| Rasteau - Domaine E. Balme - 60% Grenache noir-20% syrah-10% Carignan-10% Mourvèdre | 49,00 |
| Chateauneuf-du-Pape - vieilles Vignes - Dom. le Prieuré des Papes - 75% grenache noir-15% Syrah-10% mourvèdre | 89,00 |
| Côte Rôtie - 2020 - Mont Village - domaine S. Ogier - 97% Syrah - 3% Viognier | 129,00 |

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) | 35,00 |
| Le Gras C'est La Vie (BIO) | 39,00 |
| L'impatient - 2021 - Syrah -Caladoc - Carignan (BIO) | 39,00 |
| L'Hérétique 2019 - Merlot,Cabernet Sauvignon | 41,00 |
| Pic Saint-Loup –2019 - Clos des Reboussiers – 80% Syrah – 20% Grenache noir (BIO) | 57,00 |
| Terrasses du Larzac –2020 - Costa Caoude – Mas Haut Buis – 50% frenache noir – 50% Carignan (BIO). | 59,00 |
| Trevallon 2014 - Famille Dürrbach - Cabernet,Syrah (BIO) | 260,00 |

ITALIE:

| | |
|--|-------|
| Vigna Nuova – Colombaia – Toscana – Sangiovese – Colorino (NATURE) | 48,00 |
| Soave vigna della Bra – Filippi - Veneto – Garganega (NATURE) | 48,00 |
| Brunello di Montalcino 2015-Vascosasseti-Sangiovese (BIO) | 78,00 |

ESPAGNE ET PORTUGAL:

| | |
|---|-------|
| 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 |



SÉLECTION DE VINS
AU VERRE

DE SELECTIE WIJNEN
PER GLAS

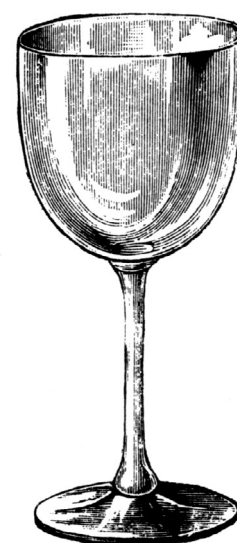
GLASS OF WINE ON REQUEST

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)