

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
UNIQUEMENT 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

Arancini aux blonds de carrière, mozzarella di bufala, crème de potimaron.

Arancini met blond de carrière, mozzarella di bufala, coulis van pompoen.

Arancini with "Blonds de carrière", bufala mozzarella, pumpkin cream.

Velouté de haricots coco de paimpol (AOP), saint-jacques bretonnes marinées, cébettes et jambon Bellota.

Veloute van Coco de Paimpol (AOP) gemarineerde Bretoense sint jacobs schelpen, lente-uitjes en Bellota ham.

Coco de Paimpol bean creamy soup (PDO), Marinated breton scallops, spring onions and Bellota ham.

Poulpe confit 8h à 69 degrés ,polenta du val d'Aoste moelleuse, biscayenne de poivrons doux et pesto.

Gekonfijte inktvis 8 uur op 69 graden, zachte polenta uit de Valle d'Aosta, biscayenne van paprika en pesto.

Octopus confit for 8 hours at 69 degrees, soft Aosta Valley polenta, Biscay sweet peppers and pesto.

Tartare de veau de Corrèze à l'orientale, mosaïque de fruits et légumes, crème d'Isigny.

Kalfartaar uit Corrèze op oosterse wijze , mozaïek van fruit en groenten, Isigny room.

Oriental-style Corrèze veal tartare, fruit and vegetable mosaic, Isigny cream.

Oeuf de ferme poché, pousses d'épinards, mousseline au Noily Prat, saumon fumé extra doux.

Gepocheerd hoeve-ei, spinaziescheuten, mousseline van Noily Prat, extra milde gerookte zalm.

Poached farm egg, baby spinach, Noilly Prat mousseline, extra mild smoked salmon.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Poitrine de Coucou de Malines rôtie, embeurrée de chou vert aux légumes du potager, jus au foie gras.

Gebraden kippenborst van Mechelse koekoek, geëmbeurreerde groene kool met tuingroenten, jus van foie gras.

Roasted Mechelen Coucou breast, buttered with green cabbage and vegetables, foie gras juice.

Hachis de joues de porcelet fermier, mousseline de ratte du Touquet, carottes de Créances glacées aux écorces d'agrumes et oignons rouges confits.

Stoofpotje van biggenwangetjes, mousseline van ratte du Touquet, Créances worteltjes geglaceerd met citrusschil en gekonfijte rode uien.

Minced farm piglet cheeks, Touquet ratte mousseline, Créances glazed carrots with citrus peels and candied red onions.

Magret de canard mulard du Sud-Ouest rôtie, tartelette feuilletée aux champignons des prés, caviar d'aubergines et jus fumé.

Gebraden mulardeendenborst uit het zuidwesten, taartje van weidepaddenstoelen, auberginekaviaar en gerookte jus.

Roasted South-West mulard duck breast, puff pastry tartlet with meadow mushrooms, eggplant caviar and smoked juice.

Saumon Écossais (label rouge) juste saisi, purée de charlottes aux poireaux de Créances, poitrine fumée et beurre acidulé.

Schotse zalm (rood label) net geschroeid, Charlotte puree met Créances prei, gerookt spek en pittige boter.

Scottish salmon (red label) just seared, mashed charlottes with Créances leeks, smoked breast and sour butter.

Daurade royale rôtie, ragoût de légumes oubliés, jus aux parfums de truffes.

Gebraden zeebrasem, ragout van vergeten groenten, jus met truffelsmaak.

Roasted royal sea bream, forgotten vegetable stew, truffle-flavored juice.



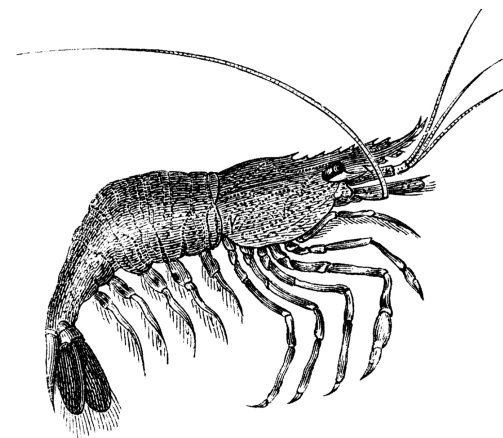
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Croustillant à la crème de noisettes du Piémont, glace au caramel ambré.

Krokant gebak met hazelnootroom uit Piemonte, amberkleurig karamelijs.

Crispy with Piedmont hazelnut cream, amber caramel ice cream.

Gâteau invisible aux pommes, crumble aux amandes, sorbet Tatin.

Onzichtbare appeltaart, amandelcrumble, Tatin sorbet.

Invisible apple cake, almond crumble, Tatin sorbet.

Comme un banana split.

Zoals een bananensplit.

Like a banana split

Dôme au chocolat noir, crèmeux à la pistache de Bronte, biscuit aux dentelles bretonnes.

Donkere chocoladekoepel, Bronte pistacheroom, Bretoens koekje.

Dark chocolate dome, creamy Bronte pistachio, Breton lace biscuit.

Macaron de Paris, coeur chocolat, crème mousseline arabica.

Macaron van Paris, kern van chocolade, arabica-mousselineroom.

Paris macaron, chocolate heart, arabica mousseline 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

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 Cola Zero	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
Trotinette- IPA 0,4%	4,90
Delta IPA	4,90
Lupulus Fructus	4,90

CANTILLON

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

BOISSONS CHAUDES

WARMES 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 La Maison Dammann Frères	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 Veneto (BIO)	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:

L'éphémère - (Rosé) - Les Davids - IGP Vaucluse - assemblage Caladoc, Syrah, Viognier (BIO)	39,00
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 - Dom. le prieuré des Papes - 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 2022 - Jean Ginglinger (NATURE)	69,00
Ruest Pinot Blanc - Sylvaner 2022 - Jean Ginglinger (NATURE)	46,00
Retenez son nom sous voile 2015 - domaine Brand - 100% Sylvaner (NATURE)	47,00
Pinot Blanc 2022 - Jean Ginglinger (NATURE)	48,00
R (Riesling) - Patrick Bouju (NATURE)	68,00
BIHL 2020 – Jean Ginglinger (NATURE)	73,00

BOURGOGNE:

Mâcon- Bussière les Montbrisons- domaine J.Saumaize 100% Chardonnay	48,00
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 – 2022 – En Villorange – domaine Claudie Jobard – 100% Chardonnay	76,00
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 2022 - 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 - 2023 - gamay noir (NATURE)	40,00
Côtes d'Auxerre - Domaine Clotilde Davenne - Pinot noir	54,00
Chassagne-Montrachet -2021 - Morgeot - Domaiçne Pillot - 100% pinot noir	109,00
Chambolle-Musigny - 2019 - 1er Cru - Derrière la Grange - 100% Pinot noir	189,00

BORDEAUX:

Jade de Fleur de Lisse - 89% merlot - 3% cabernet franc - 3% cabernet sauvigne - 5% malbec	32,00
Chateau Haut Bailly 2017 - Pessac Leognan	51,00
Heritage de Chasse Spleen 2019 - Medoc	65,00
Chateau Laroze 2018 - Saint Emilion (BIO DYNAMIE)	68,00
Chateau Fleur de Lisse 2019 - Saint Emilion Grand cru 95% merlot 5% cabernet franc	72,00
Les Fiefs de Lagrange 2019 - 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 - Domaine Le Colombier - 70% grenache - 20% Syrah - 10% Mourvèdre	43,00
Rasteau - Domaine E. Balme - 60% Grenache noir-20% syrah-10% Carignan-10% Mourvèdre	49,00
Chateauneuf-du-Pape - vieilles Vignes 2021 - 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)	42,00
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% Grenache noir - 50% Carignan (BIO).	59,00
Trevallon 2014 - Famille Dürrbach - Cabernet, Syrah (BIO)	260,00

ITALIE:

Salento primitivo - TUMA - masseria Cuturi - (BIO)	35,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso Rubinelli Vajol - 2018	52,00
Barbera d'Alba Superiore - vigna Gallina - Ugo Lequio 2017	60,00
Brunello di Montalcino - Pelagrilli - Siro Pacenti - 100% Sangiovese 2017 (93/100 Parker)	93,00
Barolo - Monfalletto - Cordero di Montezemolo - 100% Nebbiolo - 2018	94,00

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 (vodka, triple sec, citron, cranberries)	15,00
POM THUMB (gin, sirop de sucre, citron, 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)

Digestifs, alcools (voir carte spéciale)
Voor digestieven, alcoholen verwijzen
wij u naar de specifieke kaart
Digestives, alcohols (see special menu)

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