

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

12H - 14H30

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

19H00 - 23H00
(VEN - SAM)

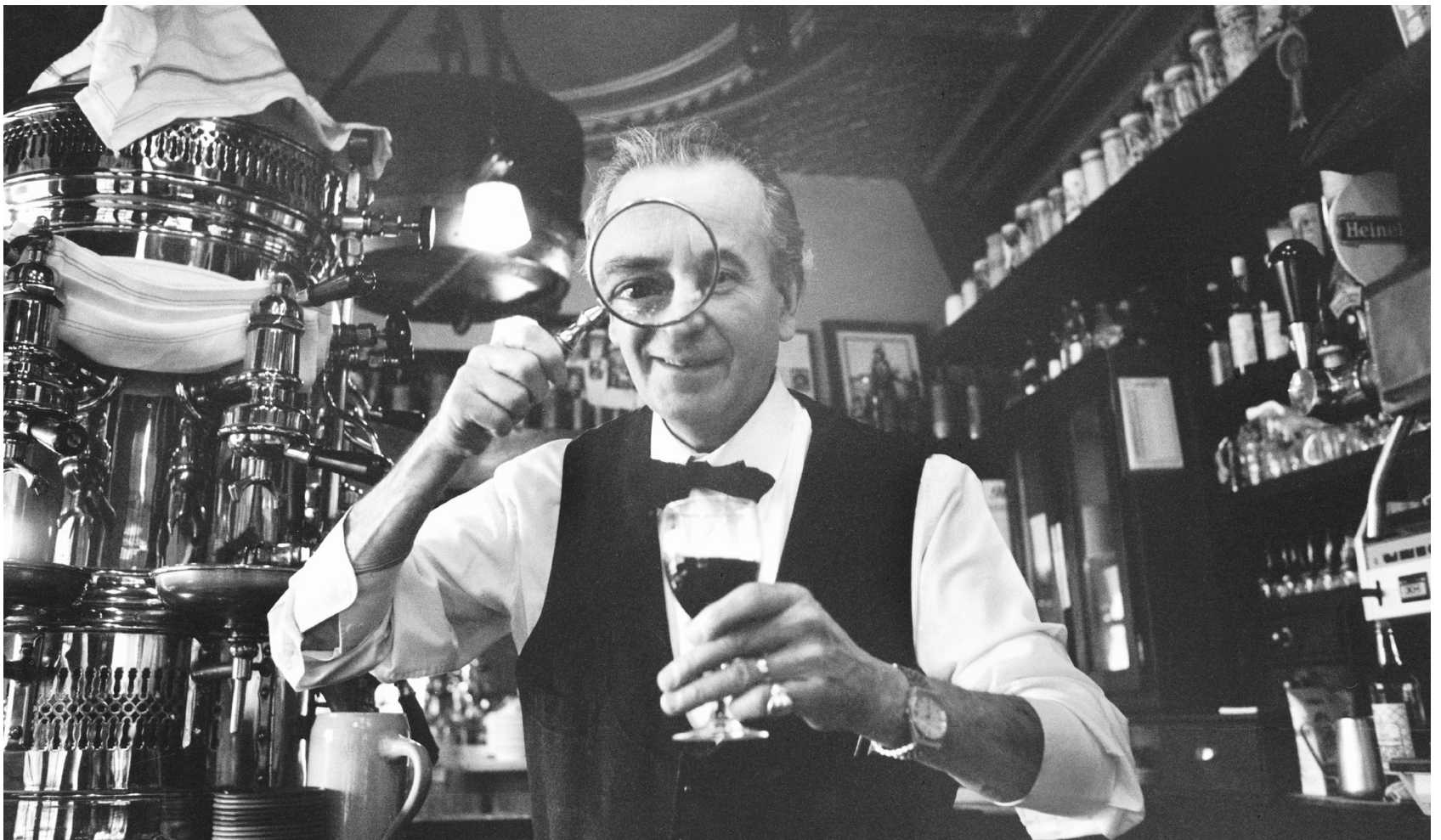


GEOPEND VAN DINSDAG
TOT ZATERDAG

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

Bouchées de risotto carnaroli crémeux aux aubergines confites, basilic, mozzarella di bufala, crème de tomates grappes.

Hapjes van romige carnaroli risotto met gekonfijte aubergine, basilicum, mozzarella di bufala, room van trostomaaten.

Bites of creamy carnaroli risotto with candied eggplant, basil, bufala mozzarella, vine tomato cream.

Cannelloni aux pousses d'épinards, ricotta, ris de veau, jus crémeux aux champignons des prés.

Cannelloni met spinaziescheuten, ricotta, kalszwezerik, romige jus van weidepaddenstoelen.

Cannelloni with baby spinach, ricotta, sweetbreads, creamy meadow mushroom jus.

Salade de haricots verts, gambas sauvages, oeuf de ferme mollet, poitrine fumée, croûtons de Bf15.

Groene bonensalade, wilde garnalen, zacht hoeve-ei, gerookt spek, Bf15 croutons.

Green bean salad, wild prawns, soft-boiled farm egg, smoked brisket, Bf15 croutons.

Gnocchi de pommes de terre, champignons des prés en persillade, fèves des marais, lard de Carrare et jus fumé.

Aardappelgnocchi, weidechampignons met peterselie, moerasbonen, spek en gerookt jus.

Potato gnocchi, meadow mushrooms with parsley, wild beans, Carrare bacon and smoked juice.

Velouté de petits pois, raviolis du Dauphiné et morilles à la crème.

Erwtensoepe, ravioli uit de Dauphiné en romige morilles.

Velvety pea soup, Dauphiné ravioli and morels with cream.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Burger de volaille fermière croustillante, coeur de laitue, oignons rouges confits, sauce Caesar et frites croustillantes.

Krokante gevogelteburger, slahartjes, gekonfijte rode ui, Caesar saus en krokante frietjes.

Crispy free-range chicken burger, heart of lettuce, candied red onions, Caesar sauce and crispy french fries.

Joues de boeuf Irlandais confites, ragoût de légumes du printemps, mousseline de rattes du Touquet.

Gekonfijte Ierse rundswang, ragout van lentegroenten, mousseline van ratte du Touquet.

Candied Irish beef cheeks, spring vegetable stew, "rattes du Touquet" mousseline.

Filet pur de porcelet farci à la coppa di Parma et vieux Reggiano, fregola sarda, fondue de tomate, jus à la sauge.

Varkenshaas gevuld met coppa di Parma en oude Reggiano, fregola sarda, tomatenfondue, saliejus.

Pure piglet fillet stuffed with coppa di Parma and old Reggiano, fregola sarda, tomato fondue, sage jus.

Goujonnettes de sole, asperges blanches de Malines à la flamande, crème homardine.

Goujonnettes van zeetong, Mechelse witte asperges, homardine roomsaus.

Sole goujonnettes, Flemish-style white asparagus from Mechelen, lobster cream.

Filet de bar rôti, asperges vertes du Vaucluse, écrasée de Charlotte, sauce vierge.

Gebraden zeebaarsfilet, groene asperges uit de Vaucluse, geplette Charlotte, sauce vierge.

Roasted sea bass fillet, green asparagus from Vaucluse, crushed Charlotte, virgin sauce.



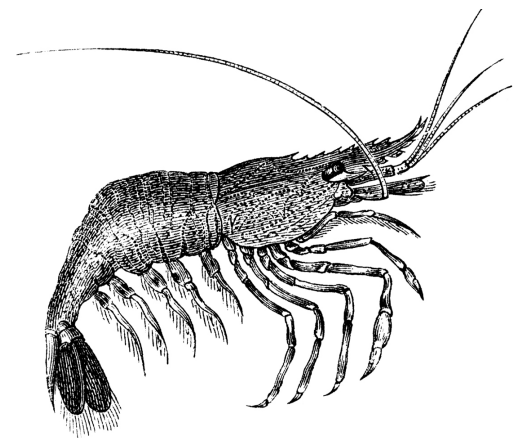
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Chou à la crème diplomate vanille bourbon, sauce chocolat.

Roomsoesje van Bourbon vanille met chocoladesaus.

Diplomat vanilla bourbon cream puff, chocolate sauce.

Tartelette sablée, frangipane, chantilly mascarpone aux écorces d'agrumes, fraises du pays.

Shortbread taartje, frangipane, mascarpone slagroom met citrusschil, aardbeien van bij ons

Shortbread tartlet, frangipane, mascarpone whipped cream with citrus peels, local strawberries.

Panna cotta à la verveine, fruits rouges du moment, crumble aux amandes.

Verbena panna cotta, rode seizoensvruchten, amandel crumble.

Verbena panna cotta, fresh red fruits, almond crumble.

Petit gâteau dacquoise pistache aux framboises.

Dacquoise taart van pistache en frambozen.

Little pistachio dacquoise cake with raspberries.

Douceur au chocolat fondant, fraîcheur vanille et caramel au beurre salé.

Smeltzachte chocolade, verse vanille en karamel met gezouten boter.

Melting chocolate sweetness, vanilla freshness and salted butter caramel.

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 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 bruiseud	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 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 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 Venti 2 Brut / terre Nadin / Glera	39,00
Pet'Night - La ferme Des Fontaines / Domaine Amirault / Chenin Blanc (Nature)	45,00
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:

Secret De Famille / Domaine Paul Jaboulet Aîné / Viognier	30,00
Pilou / David Bautin / Clairette-Muscat (Bio)	38,00
Inattendu / Les Davids / Cinsault - Viognier - Chardonnay (Bio)	39,00
Terre de Safres / domaine Le Novi / vermentino - Ugni Blanc - Bourboulenc (BIO)	39,00
Le temps est Venu / Domaine Stephane Ogier / Grenache Blanc-Viognier	43,00
Argentière / Les Davids / Roussane-Marsanne (Bio)	52,00
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

LOIRE:

Ono / Honorine Pain / Sauvignon	32,00
Catorpée / Domaine De La Tourlaudière / Melon Blanc	38,00
Chenin cuvée Henri - Domaine de l'aumonier – 100% Chenin (BIO)	39,00
Sancerre La côte des Monts damnés-sauvignon blan	59,00
Menetou Salon –2021 - les Blanchais – domaine Pellé – 100% Sauvignon	67,00
Pouilly fumé – barre a mine – domaine Redde et Fils – 100% Sauvignon	108,00

ALSACE:

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
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 Villerange – 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

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:

Pazo De San Mauro (Espagne) / Pazo San Mauro / Alvarinho	48,00
“BN” Blanco Natural 2021 - Macabeu - Partida Creus (NATURE)	49,00
“VN” 2021 - Garnatxa,Macabeu,Moscatell, Partida Creus (NATURE)	49,00
“SK” 2020 - 100% Muscat - Partida Creus (NATURE)	59,00

MONDE:

Weinviertel (Autriche) / Gérard J.Lobner / Gruner Veltliner	39,00
Eisquell (Allemagne) / Battenfeld Spanier / Riesling	42,00
B-Qa (Liban) / Chateau Marsyas / Chardonnay-sauvignon	50,00

ROSE:

L'Éphémère / Les Davids / Caladoc-syrah-viognier (Bio)	32,00
Favori Provence / Chateau Favori / Grenache-Rolle-Syrah (Bio)	38,00



VINS ROUGES / RODE WIJNEN / RED WINES

FRANCE/FRANKRIJK

ALSACE/ELZAS:

Pinot Noir 2022 - Domaine Laurent Vogt - Wolxheim (BIO)	35,00
Pinot Noir "Tradition" / Domaine Fernand Engel./ Pinot Noir (Bio)	39,00

BEAUJOLAIS/BOURGOGNE:

Le petit grobis - domaine Nicolas Chemarin - 100% gamay (NATURE)	39,00
Premier Jus - Beaujolais Villages - N. Chemarin - 2023 - gamay noir (NATURE)	39,00
Mercrey "Buissonnier" / Vignerons De Buxy / Pinot Noir	48,00
Rully "La Chaume" / Domaine Claudie Jobard / Pinot Noir	75,00
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
Heritage de Chasse Spleen 2019 - Medoc	65,00
Chateau Laroze 2018 - Saint Emilion (BIO DYNAMIE)	68,00
Petit Bocq - Saint Estèphe / Merlot noir - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	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:

L'Impatient / Les Davids / Syrah - Caladoc - Carignan (Bio)	28,00
Landolfi / Domaine Le Novi / Cinsault - Syrah - Grenache (Bio)	38,00
Le Gras c'est la vie / Domaine De Boel / Caladoc - Grenache - Carignan (Bio)	39,00
100 % Syrah / Les Davids / Syrah (Bio)	39,00
Léon et séraphin / Matthieu Dumarcher / Syrah - Grenache (Nature)	43,00
Vacqueyras - Domaine Le Colombier - 70% grenache - 20% Syrah - 10% Mourvèdre	43,00
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

LANGUEDOC-ROUSSILLON:

Pic Saint Loup "Le Long Chemin" / Domaine Vic / Syrah - Grenache - Mourvèdre	40,00
Trevallon 2014 - Famille Dürrbach - Cabernet,Syrah (BIO)	260,00

LOIRE:

De roman irae / Domaine La Tourlaudière / Cabernet Franc (Bio)	38,00
Saumur - Champigny "Les Poyeux" / Domaine La Bonnelière./ Cabernet Franc	39,00
Saint Nicolas De Bourgueil "Coulée De Violettes" / Domaine Amirault / Cabernet Franc (Bio)	37,00
Sancerre "Le Chemin De Marloup" / Domaine Jean Paul Picard / Pinot Noir	45,00
Chinon "Les Grézeaux" / Domaine Bernard Baudry. / Cabernet Franc (Bio)	55,00

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:

VN - 2021 - Partida Creus - Cepages de Penedès (NATURE)	49,00
Rioja "Ramos Uva" (Espagne) / Olivier Rivière / Tempranillo - Graciano - Garnacha	39,00
Bcdc (Espagne) / Bodegas coruna Del Conde / Tempranillo - Grenache (NATURE)	50,00
BB - 2020 - Partida Creus - 100% Bobal (NATURE)	59,00

MONDE:

Casa Silva "Gran Terroir" (Chili) / Casa Silva / Carmenere	39,00
B-Qä De Marsyas (Liban) / Cabernet Sauvignon - Mourvedre - Merlot - Syrah	55,00



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)



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)