

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

12H - 14H30

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

19H00 - 23H00
(VEN - SAM)

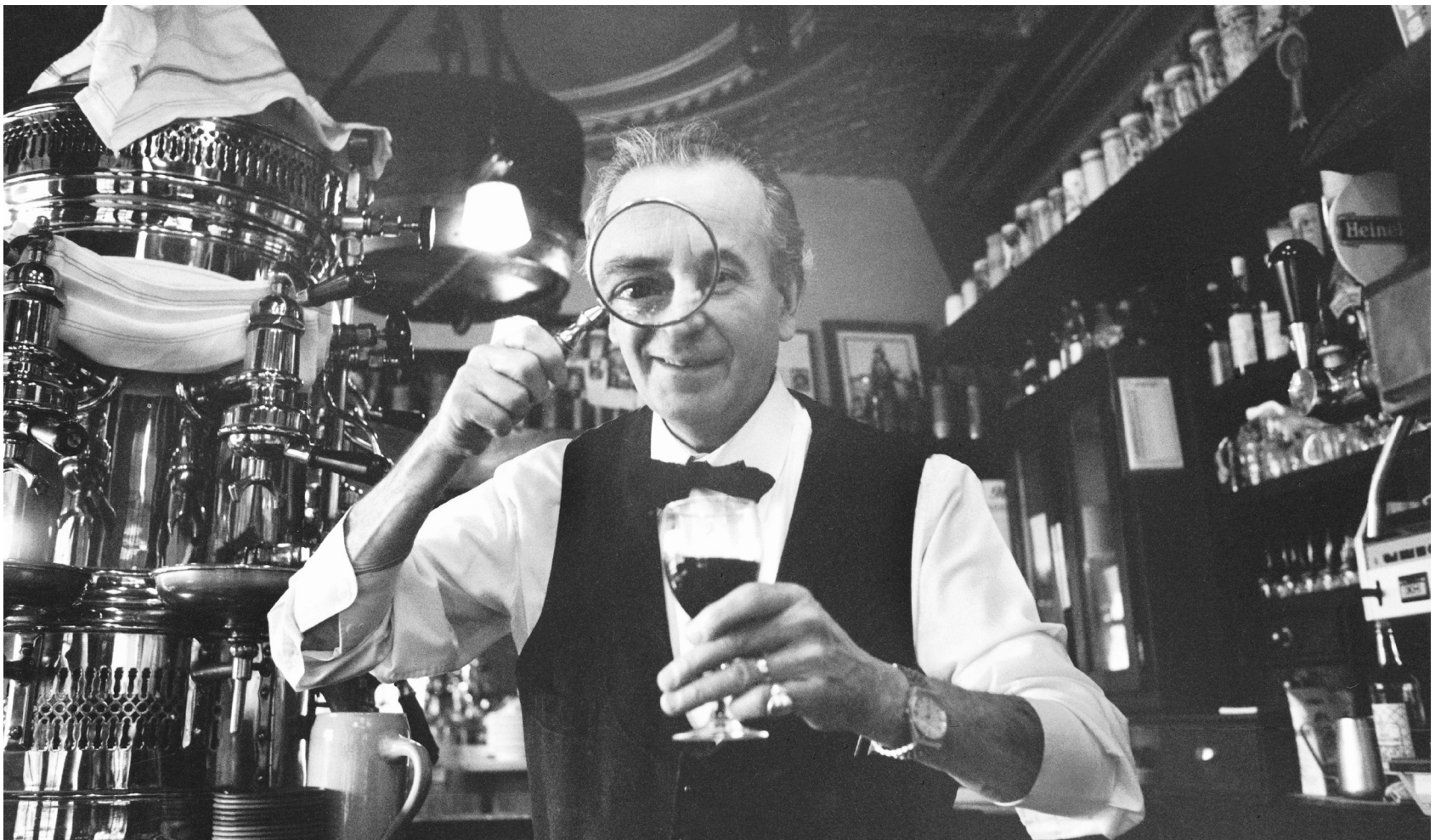


GEOPEND VAN DINSDAG
TOT ZATERDAG

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 18 €
ENTRÉE + PLAT 24 €

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

Carpaccio de bœuf Irlandais façon Harry's bar, pousses de roquette et Reggiano.

Carpaccio zoals in Harry's bar van lers rundsvlees, rucola en Reggiano.

"Harry's Bar" style Irish beef carpaccio, arugula salad and Reggiano.

Risotto carnaroli crémeux, poulpe confit 8h à 69 degrés, biscayenne de poivrons doux au jambon de Bayonne.

Romige carnaroli risotto, gekonfijte octopus gedurende 8 uur op 69 graden, biscayenne van zoete paprika met Bayonne ham.

Creamy carnaroli risotto, octopus confit for 8 hours at 69 degrees, Biscay of sweet peppers with Bayonne ham.

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

Tartaar van Schotse zalm (label rouge) met mango, avocado, granaatappel en Japanse rijst.

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

Salade de coeur de laitue, beignets de crevettes sauvages, crème curry, melon charentais, tomates confites.

Hart van kropsla, beignets van wilde garnalen, currycrème, meloen uit de Charente, gekonfijte tomaten.

Lettuce heart salad, wild shrimp fritters, curry cream, Charentais melon, candied tomatoes.

Velouté de tomates grappes, gnudi au basilic et jambon belotta.

Velouté van trostomaten, gnudi met basilicum en belotta ham.

Velouté of grape tomatoes, basil gnudi and bellota ham.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Tranches de thon rouge à peine saisi, tartelette feuilletée aux tomates bonbon et pesto.

Sneetjes van Rode tonijn, lichtjes aangebraden, tartelette van bladerdeeg met snoeptomaatjes en pesto.

Slices of barely seared red tuna, puff pastry tartlet with candy tomatoes and pesto.

Saltimbocca de filet pur de porcelet, bouchées d'aubergines confites aux pousses d'épinards et ricotta, jus fumé.

Saltimbocca van pure biggenfilet, hapjes van gekonfijte aubergine met spinaziescheuten en ricotta, gerookte jus.

Saltimbocca of pure piglet fillet, bites of eggplant confit with spinach shoots and ricotta, smoked jus.

Brandade de cabillaud danois, compotée de légumes du soleil, beurre acidulé aux olives Taggiasche.

Brandade van Deense kabeljauw, compote van zuiderse, pittige boter met Taggiasche olijven.

Danish cod brandade, sunny vegetable compote, tangy butter with Taggiasche olives.

Tagliata de boeuf Irlandais, artichauts violets à la barigoule, charlottes croustillantes.

Tagliata van lers rundvlees, paarse artisjokken à la barigoule, krokante charlotte aardappeltjes

Irish beef tagliata, purple barigoule artichokes, crispy charlottes.

Blanc de coucou de Malines farci aux fines herbes, pasticcio aux courgettes confites, jus au romarin.

Mechelse koekoeksborst gevuld met fijne kruiden, pasticcio met gekonfijte courgettes, rozemarijnus.

Mechelen cuckoo breast stuffed with fine herbs, candied zucchini pasticcio, rosemary jus.



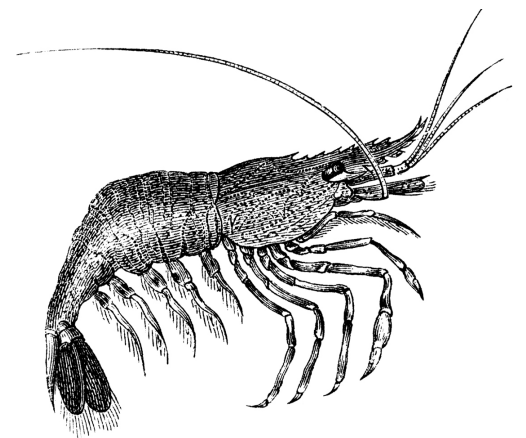
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Fraîcheur vanille bourbon, framboise, meringue française, fruits rouges et crème fouettée.

Fraîcheur vanille bourbon, framboos, Franse meringue, rode vruchten en slagroom.

Fresh bourbon vanilla, raspberry, French meringue, red fruits and whipped cream.

Crème brûlée à l'arabica, sorbet au chocolat noir (Macondo Colombie).

Crème brûlée van Arabica, sorbet van pure chocolade (Macondo Colombia).

Arabica crème brûlée, dark chocolate sorbet (Macondo Colombia).

Flan pâtissier au chocolat, nuage banane et caramel au beurre salé.

Chocoladevlaai, bananenwolk en caramel van gezouten boter

Chocolate pastry flan, banana cloud and salted butter caramel.

Baba fraise pamplemousse, chantilly mascarpone aux écorces d'agrumes.

Baba van aardbei en grapefruit, slagroom van mascarpone met citrusschil.

Strawberry grapefruit baba, mascarpone whipped cream with citrus peels.

Petit pot de cheesecake, biscuit pistache, compotée d'abricot.

Potje van cheesecake, pistachekoekje en abrikozencompote.

Small pot of cheesecake, pistachio biscuit, apricot compote.

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 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:

Prosecco Venti 2 Brut / terre Nadin / Glera	39,00
SunTag - Domaine Brand et Fils - Viognier Riesling (NATURE)	39,00
Pet'Night - La ferme Des Fontaines / Domaine Amirault / Chenin Blanc (NATURE)	45,00
Crémant d'Alsace - les Bulles	48,00
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	35,00
Pilou / David Bautin / Clairette-Muscat (BIO)	38,00
Inattendu / Les Davids / Cinsault - Viognier - Chardonnay (BIO)	39,00
Cave Vinum - Mas De Libian - Viognier Roussanne Clairette (NATURE)	41,00
Le temps est Venu / Domaine Stephane Ogier / Grenache Blanc-Viognier	43,00
Argentière / Les Davids / Roussane-Marsanne (BIO)	52,00
Chateau Neuf du Pape - Dom. le prieuré des Papes - Grenache Blanc/Roussanne/Bourboulenc (BIO)	85,00

LOIRE:

Ono / Honorine Pain / Sauvignon	35,00
Chenin cuvée Henri - Domaine de l'aumonier – 100% Chenin (BIO)	39,00
Pouilly Fumé " M " - Marielle Michot - Sauvignon	43,00
Sancerre " La Croix Au Garde " - Domaine Henry Pellé - Sauvignon	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:

Spice Up Your Life - Brand et Co - Gewurztraminer - (Vin Orange)	35,00
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
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
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:

Valet De Nuit - Brand & Co - Syrah Gamay (NATURE)	35,00
Pinot Noir 2022 - Domaine Laurent Vogt - Wolxheim (BIO)	35,00
Pinot Noir "Tradition" / Domaine Fernand Engel./ Pinot Noir (BIO)	39,00
Fleurs Macération - Brand et Fils - Pinot Gris (NATURE)	47,00

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
Mercurey "Buissonnier" / Vignerons De Buxy / Pinot Noir	48,00
Rully "La Chaume" / Domaine Claudie Jobard / Pinot Noir	75,00
Chassagne-Montrachet -2021 - Morgeot - Domai�ne 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	35,00
Heritage de Chasse Spleen 2019 - Medoc	65,00
Petit Bocq - Saint Est�pe / 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)	35,00
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
Pinzutu - Domaine De Sulauze - Sciacarellu (NATURE)	56,00
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:

Le P'tit Barriot - Clot De L'origine - Syrah (NATURE)	39,00
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)	39,00
Cheverny " Cabriole " - Domaine De Montcy - Pinot Noir Gamay Cot (NATURE)	41,00
Sancerre " Le Chemin De Marloup " / Domaine Jean Paul Picard / Pinot Noir	49,00
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:

Rioja " Ramos Uva " (Espagne) / Olivier Rivière / Tempranillo - Graciano - Garnacha	39,00
Bcdc (Espagne) / Bodegas corona 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-Qã 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)