

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

Bouchées de courgettes confites, saumon fumé extra doux, fromage frais à l'aneth, sauce gravlax.

Hapjes van gekonfijte courgette, extra milde gerookte zalm, verse kaas met dille, gravlaxsaus.

Confit zucchini bites, extra mild smoked salmon, fresh dill cheese, gravlax sauce.

Cannelloni aux pousses d'épinards, veau, ricotta, vieux Reggiano, crème de tomates grappes au basilic.

Cannelloni met spinaziescheuten, kalfsvlees, ricotta, oude Reggiano kaas, tomateroom met basilicum.

Cannelloni with spinach sprouts, veal, ricotta, aged Reggiano, and tomato-basil cream.

Velouté de potimarron, ravioles du Dauphiné, chantilly au lard fermier.

Pompoen velouté, ravioli uit de Dauphiné, chantilly van gerookte spek.

Pumpkin velouté, Dauphiné ravioli, farmhouse bacon whipped cream.

Gnudi aux parfums de truffes, champignons des prés en persillade, jus à la sauge.

Gnudi met truffelsmaak, weide-champignon, jus met salie.

Truffle-flavored gnudi, parsleyed field mushrooms, sage jus.

Arancini aux crevettes sauvages, chiconnettes caramélisées, jus aux écorces d'agrumes.

Arancini met wilde garnalen, gekarameliseerde chiconnettes, jus van citrusschillen.

Wild shrimp arancini, caramelized endive, citrus peel jus.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Volaille fermière croustillante, légumes wok, galette de riz, crème curry coco.

Krokant boerengevogelte, wokgroenten, krokante rijst, kokoscurry saus.

Crispy farmhouse poultry, stir-fried vegetables, rice cake, coconut curry cream.

Burger de saumon écossais (label rouge), coeur de laitue, sauce tartare et charlottes croustillantes.

Schotse zalmburger (rood label) sucrines, tartaarsaus en krokante charlotten.

Scottish salmon burger (label rouge), heart of lettuce, tartar sauce, and crispy Charlotte potatoes.

Échine de porc fermier confite 8h à 69 degrés, caponata Sicilienne, gnocchis au basilic, jus fumé.

Gekonfijte varkenslende 8 uur op 69 graden, Siciliaanse caponata, gnocchi met basilicum, gerookte jus.

Farm-reared pork shoulder slow-cooked for 8 hours at 69°C, Sicilian caponata, basil gnocchi, smoked jus.

Gigotin d'agneau Irlandais, ragoût de haricots verts aux tomates confites, gratin de Charlotte au vieux Reggiano, jus à la moutarde de Gand.

Ierse lamsbout, ragout van groene bonen en gekonfijte tomaten, gegratineerde Charlotte met oude Reggiano kaas, Gentse mosterdjus.

Irish lamb gigot, green bean stew with confit tomatoes, Charlotte potato gratin with aged Reggiano, and mustard jus.

Daurade royale, lentilles vertes du Puy aux légumes du potager, feta dop, jus au thym citron.

Zeebrasem, du Puy groene linzen met tuingroenten, feta, citroentijmjus.

Royal sea bream, Puy green lentils with garden vegetables, DOP feta, and lemon thyme jus.



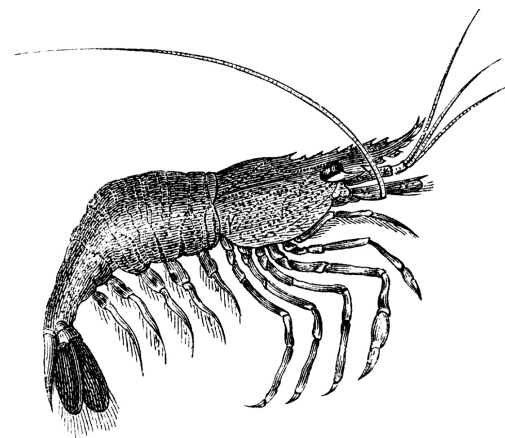
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Eclair, crème diplomate au chocolat
Macondo (Colombie) ganache arabica.

Eclair, Macondo (Colombia) chocolade
diplomat room met arabica ganache.

Eclair with Macondo chocolate diplomat
cream (Colombia) and Arabica ganache.

Kouing Amann aux poires caramélisées
(Doyenné du Comice) glace noisettine.

Kouing Amann met gekarameliseerde
peren (Doyenné du Comice) hazelnootijs.

Kouign-Amann with caramelized pears
(Doyenné du Comice) and hazelnut ice
cream.

Flan pâtissier à la pistache de Sicile,
nuage framboise.

Siciliaanse pistachevla, frambozenwolk.

Pistachio flan pâtissier from Sicily with
raspberry cloud.

Riz au lait crémeux, mangue-ananas,
airelles confites.

Romige rijstpudding, mango-ananas,
gekonfijte veenbessen.

Creamy rice pudding with mango-
pineapple and candied cranberries.

Une île flottante, crème à la vanille
bourbon, caramel ambré et chocolat noir.

Île flottante, bourbon vanillecrème,
amberkleurige karamel en chocolade saus.

Floating island with bourbon vanilla cream,
amber caramel, and dark chocolate.

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

Zenne pils	4,90
Taras Bulba	4,90
Jambe-de-Bois	4,90
Lupulus Blanche	4,90
Lupulus Brune	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:

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
Perle De Wallonie - Domaine Du Chenoy - Johanniter-Bronner-Souvignier Gris-Regent (Bio)	62,00
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:

Inattendu / Les Davids / Cinsault - Viognier - Chardonnay (BIO)	39,00
Ni Vu Mais Connu - Louis Cheze - Viognier	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
Chateau Neuf du Pape - Dom. le prieuré des Papes - Grenache Blanc/Roussanne/Bourboulenc (BIO)	99,00

LOIRE:

Cheverny - Domaine Huguet - Sauvignon-Chardonnay	32,00
Ono / Honorine Pain / Sauvignon	35,00
Chenin cuvée Henri - Domaine de l'aumonier – 100% Chenin (BIO)	39,00
Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie - Domaine De La Pepière - Melon De Bourgogne (Bio)	39,00
Pouilly Fumé " M " - Marielle Michot - Sauvignon	45,00
Sancerre " La Croix Au Garde " - Domaine Henry Pellé - Sauvignon	59,00
Menetou Salon - les Blanchais – domaine Pellé – 100% Sauvignon	69,00
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 - Jean Ginglinger (NATURE)	69,00
Ruest Pinot Blanc - Sylvaner 2022 - Jean Ginglinger (NATURE)	46,00
Pinot Blanc - Jean Ginglinger (NATURE)	48,00
R (Riesling) - Patrick Bouju (NATURE)	68,00
BIHL – Jean Ginglinger (NATURE)	73,00

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS:

Nos 2 Elles (Beaujolais) - Domaine Jean-Luc Longère - Chardonnay (Bio)	39,00
Mâcon- Bussière les Montbrisons- domaine J.Saumaize 100% Chardonnay	48,00
´ Les Plantées ´ Saint Véran - Nuiton Beaunoy - Chardonnay	55,00
Chablis - Domaine De L'Enclos - Chardonnay (Bio)	66,00
Rully – En Villerange – domaine Claudie Jobard – 100% Chardonnay	83,00
Pouilly-Fuissé – les vieilles vignes- domaine J. Saumaize – 100% Chardonnay	79,00
Puligny-Montrachet 1er Cru –2020 - les Champs Gain – domaine F. Carillon – 100% chardonnay	219,00

LANGUEDOC:

L'écume - Chateau La Negly - Bourboulenc-Roussanne-Clairette	32,00
Les Poèmes - Léa Fulla - Sauvignon (Bio)	41,00

ITALIE:

Soave - Tamellini - Garganega	35,00
Vermentino - Fattoria San Donato (Bio)	39,00
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 - Macabeu - Partida Creus (NATURE)	49,00
“SK” - 100% Muscat - Partida Creus (NATURE)	59,00

MONDE:

Weinviertel (Autriche) / Gérard J.Lobner / Gruner Veltliner	39,00
Citadelle (Belgique) - Domaine Du Chenoy - Solaris-Souvignier Gris-Bronner	40,00
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)	40,00

VINS ROUGES / RODE WIJNEN / RED WINES

FRANCE/FRANKRIJK

ALSACE/ELZAS:

Valet De Nuit - Brand & Co - Syrah Gamay (NATURE)	35,00
Pinot Noir - Domaine Laurent Vogt - Wolxheim (BIO)	35,00
Pinot Noir "Tradition" / Domaine Fernand Engel./ Pinot Noir (BIO)	40,00
Fleurs Macération - Brand et Fils - Pinot Gris (NATURE)	47,00

BEAUJOLAIS/BOURGOGNE:

Le petit grobis - domaine Nicolas Chemarin - 100% gamay (NATURE)	39,00
Brouilly Vieilles Vignes - Domaine Jean Paul Dubost - Gamay	41,00
Mercurey "Buissonnier" / Vignerons De Buxy / Pinot Noir	48,00
Morgon ' Les Charmes ' - Chateau Grange-Cochard - Gamay Noir (Bio)	48,00
Rully "La Chaume" / Domaine Claudie Jobard / Pinot Noir	77,00
Chassagne-Montrachet - 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	35,00
Heritage de Chasse Spleen - Medoc	65,00
Petit Bocq - Saint Estèphe / Merlot noir - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	69,00
Chateau Fleur de Lisse - Saint Emilion Grand cru 95% merlot 5% cabernet franc	86,00
Les Fiefs de Lagrange - 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 - Dom. le Prieuré des Papes - 75% grenache noir-15% Syrah-10% mourvèdre	99,00
Côte Rôtie - 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:

Soir D'Hiver - Clos Romain - Cinsault-Grenache-Carignan (Bio)	35,00
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
Princesses - Domaine Parpalhol - Syrah-Cabernet Sauvignon-Grenache (Bio)	44,00
La CinsO - Domaine Anne Gros - Cinsault	46,00
La Falaise - Château La Negly - Syrah-Grenache	65,00
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)	57,00

ITALIE:

Salento primitivo – TUMA – masseria Cuturi – (BIO)	39,00
Prope - Velenosi - Montepulciano D'Abruzzo	32,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso Rubinelli Vajol	68,00
Barbera d'Alba Superiore – vigna Gallina – Ugo Lequio	72,00
Brunello di Montalcino – Pelagrilli – Siro Pacenti – 100% Sangiovese (93/100 Parker)	99,00
Barolo – Monfalletto – Cordero di Montezemolo – 100% Nebbiolo	99,00

ESPAGNE ET PORTUGAL:

Rioja " Ramos Uva " (Espagne) / Olivier Rivière / Tempranillo - Graciano - Garnacha	39,00
Dao - Casa De Mouraz - Touriga Nacional-Tinta	40,00
Bcdc (Espagne) / Bodegas corona Del Conde / Tempranillo - Grenache (NATURE)	50,00
BB - Partida Creus - 100% Bobal (NATURE)	59,00

MONDE:

Casa Silva " Gran Terroir " (Chili) / Casa Silva / Carmenere	39,00
Malbec (Argentine) - Perro Callejero	42,00
B-Qã De Marsyas (Liban) / Cabernet Sauvignon - Mourvedre - Merlot - Syrah	55,00



SÉLECTION DE VINS
AU VERRE

DE SELECTIE WIJNEN
PER GLAS

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)