

# SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI  
AU SAMEDI

12H - 14H30

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

19H00 - 23H00  
(VEN - SAM)

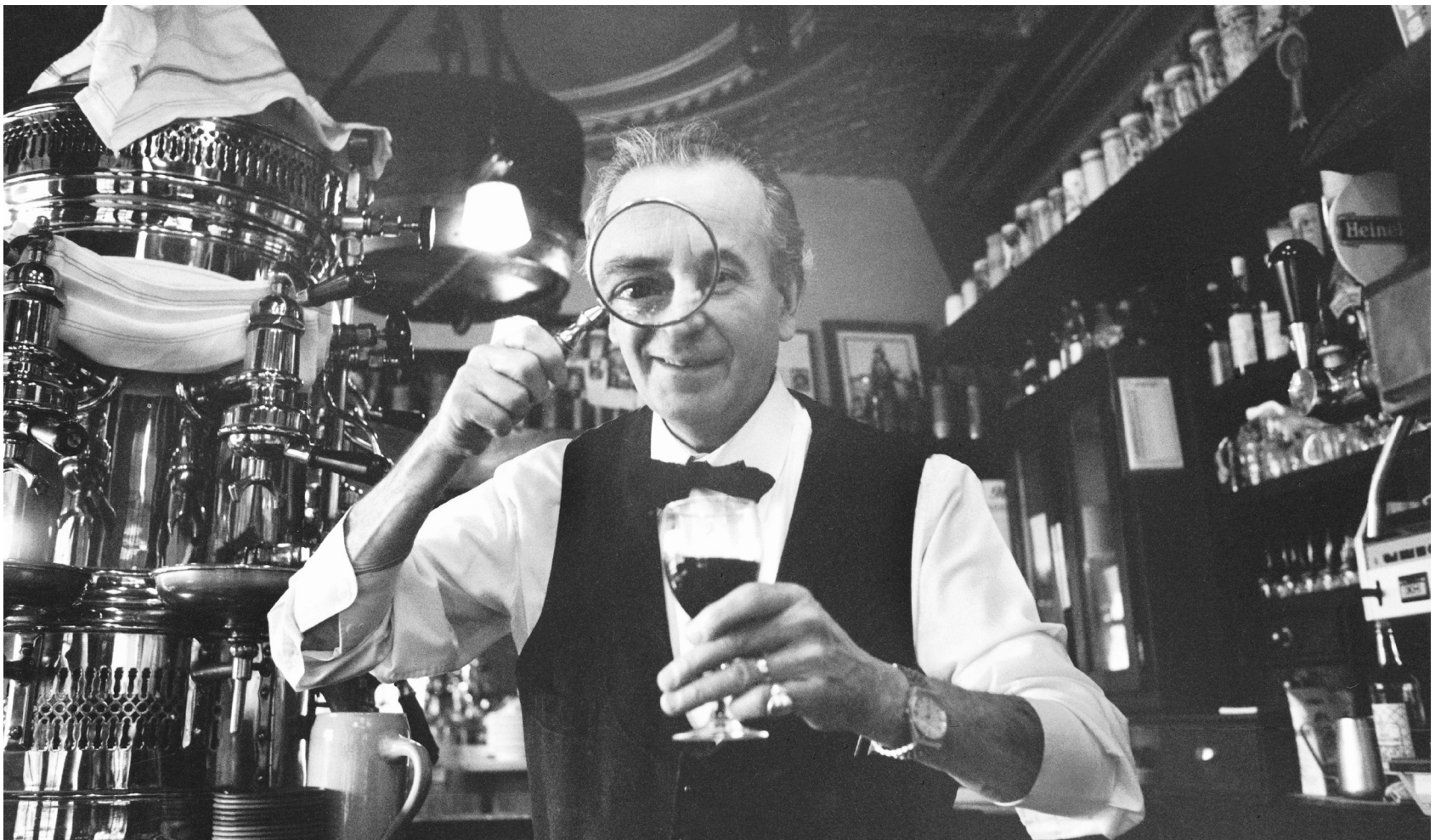


GEOPEND VAN DINSDAG  
TOT ZATERDAG

12U - 14U30

19U - 22U30  
(DIN - WOE - DON)

19U00 - 23U00  
(VRI - ZAT)



FORMULE DUO  
DUO FORMULE



44€

LUNCH FORMULE  
FORMULE LUNCH

MARDI AU VENDREDI / DINSDAG TOT VRIJDAG

AU TABLEAU

ENKELS MIDDAGS  
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT 20 €  
ENTRÉE + PLAT 26 €

FORMULE TRIO  
TRIO FORMULE



52€

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

Crème au vieux Reggiano, champignons  
des prés en persillade.

Crème van oude Parmezaanse kaas,  
weidechampignons in peterselieboter.

Cream of aged Reggiano with meadow  
mushrooms in parsley butter.

Tartelette feuilletée aux pousses d'épinards,  
poires doyonné caramélisées, feta dop et  
pesto.

Bladerdeegtaartje met jonge  
spinaziescheuten, gekarameliseerde  
Doyonné-peren, DOP-feta en pesto.

Puff pastry tartlet with baby spinach,  
caramelized Doyonné pears, DOP feta, and  
pesto.

Salade de semoule de blé dur, fruits et  
légumes à l'orientale, beignets de crevettes  
sauvages, crème au curry doux.

Salade van harde tarwegries, vruchten en  
groenten op oriëntaalse wijze, beignets van  
wilde garnalen, crème van milde kerrie.

Durum wheat couscous salad with oriental  
fruits and vegetables, wild shrimp fritters,  
and mild curry cream.

Velouté de topinambours, tartare de saint  
Jacques, pesto de roquette à la pistache.

Velouté van aardpeer, tartaar van sint-  
jakobsschelpen, rucolapesto met pistache.

Jerusalem artichoke velouté with scallop  
tartare and rocket pistachio pesto.

Petits choux farcis au vieux Comté, salade  
de jeunes pousses de roquette.

Kooltjes gevuld met oude Comté-kaas,  
salade van jonge rucolablaadjes.

Small cabbage rolls stuffed with aged  
Comté cheese, served with a young rocket  
leaf salad.

## PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Joues de boeuf Irlandais confites façon  
carbonnade flamande, carottes de Créances  
glacées, mousseline de ratte du Touquet.

Gestoofde Ierse runderwangetjes op  
Vlaamse wijze, geglaceerde Créances-  
wortelen, mousseline van Ratte-  
aardappelen uit Le Touquet.

Slow-cooked Irish beef cheeks in Flemish  
carbonnade style, glazed Créances carrots,  
and Ratte du Touquet mousseline.

Bouchées de veau moelleuses, fregola  
sarda, butternut, tomates confites, jus fumé.

Malse kalfsblokjes, fregola sarda, butternut,  
gekonfijte tomaten en gerookte jus.

Tender veal bites with fregola sarda,  
butternut squash, confit tomatoes, and  
smoked jus.

Blanc de coucou de Malines farci au  
lard de Carrare, embeurrée de chou  
vert aux légumes du potager, charlottes  
croustillantes.

Gevulde Mechelse koekoek met Carrara-  
spek, gestoofde savooikool met tuin  
groenten uit de moestuin, krokante  
Charlotte-aardappelen.

Stuffed Malines cuckoo chicken with  
Carrare bacon, buttered green cabbage  
with garden vegetables, and crispy  
Charlotte potatoes.

Encornets à la plancha, persillade, polenta  
du val d'Aoste moelleuse, biscayenne de  
poivrons doux, jus de volaille aux écorces  
d'agrumes.

Inktvis a la plancha met persillade, zachte  
polenta uit de Aostavallei, Biscayne-saus  
van zoete paprika's en gevogeltesjus met  
citruszestes.

Grilled calamari with parsley butter, soft Val  
d'Aoste polenta, sweet pepper biscayenne,  
and poultry jus with citrus zest.

Filet de bar rôti, mousseline de belles de  
Fontenay aux chiconnettes, beurre acidulé  
au Chablis.

Gebakken zeebaarsfilet, mousseline van  
Belles de Fontenay-aardappelen met  
witloof, zuurachtige boter met Chablis.

Roasted sea bass fillet with Belles de  
Fontenay mousseline, baby chicory, and  
tangy Chablis butter.



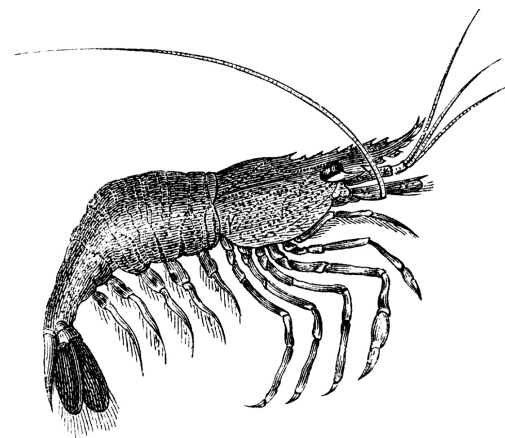
## FORMULE TRIO TRIO FORMULE

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

VOORGERECHT  
+HOOFDGERECHT  
+DESSERT

STARTER+MAIN COURSE+ DESSERT

52€



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

Petit pot de Mousse au chocolat, caramel au beurre salé et chantilly Arabica.

Potje chocolademousse, gezouten karamel en Arabica-slagroom.

Small pot of chocolate mousse with salted butter caramel and Arabica whipped cream.

Macaron de Paris façon Paris Brest, crémeux noisettes du Piémont.

Parijse macaron op "Paris-Brest"-wijze, hazelnootcrème uit Piemonte.

Parisian macaron in the style of Paris-Brest, with creamy Piedmont hazelnuts.

Pithiviers aux reinettes étoilées caramélisées, caramel au beurre salé et sorbet Tatin.

Pithiviers met gekarameliseerde sterappels, gezouten karamel en Tatin-sorbet.

Pithiviers with caramelized star reinette apples, salted butter caramel, and Tatin sorbet.

Crème brûlée à la vanille bourbon, sorbet au chocolat.

Crème brûlée met Bourbon-vanille, chocoladesorbet.

Crème brûlée with Bourbon vanilla and chocolate sorbet.

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

Dome van Donkere chocolade, panna cotta met pistachenoten uit Bronte, Bretoens koekjes.

Dark chocolate dome with pistachio panna cotta from Bronte and Breton lace biscuit.

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
Trotinette- IPA 0,4%	4,90
Delta IPA	4,90
Lupulus Fructus	4,90
Lupulus Triple	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

44 €

### 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

Rich Kombucha Hibiscus	4,50
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:

Nébuleuse / Les Funambules / Pet Nat De Muscat ( Nature )	39,00
Prosecco Venti 2 Brut / terre Nadin / Glera	39,00
SunTag - Domaine Brand et Fils - Viognier Riesling (NATURE)	39,00
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
Marsanne / Louis Chèze / Marsanne ( Bio )	39,00
Prestige / Domaine Roger Perrin / Grenache blanc-Viognier-Clairette-Marsanne	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

#### LOIRE:

Cheverny - Domaine Huguet - Sauvignon-Chardonnay	35,00
Ono / Honorine Pain / Sauvignon	35,00
Les Précieuses / Domaine Bardon / Fié Gris ( Bio )	39,00
Pouilly Fumé '' M '' - Marielle Michot - Sauvignon	47,00
Vouvray '' Arpent '' / Domaine Sebastien Brunet / Chenin	45,00
Reuilly '' Le Clos Des Messieurs '' / Domaine Claude Lafond / Sauvignon	49,00
Sancerre '' La Croix Au Garde '' - Domaine Henry Pellé - Sauvignon	59,00
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
Schnekenor / Les Funambules / Gewurztraminer-Riesling-Pinot noir ( Nature )	46,00
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
Hautes Côtes De Beaune / Domaine Masse / Chardonnay	50,00
Saint Véran `` Au Brûlé `` / Domaine Sangouard-Guyot / Chardonnay ( Bio )	51,00
Bourgogne Aligoté / Vincent Bachelet / Aligoté	54,00
Chablis - Domaine De L'Enclos - Chardonnay ( Bio )	66,00
Rully – En Villerange – domaine Claudie Jobard – 100% Chardonnay	83,00
Puligny-Montrachet 1er Cru –2020 - les Champs Gain – domaine F. Carillon – 100% chardonnay	219,00

**LANGUEDOC:**

Lécume - Chateau La Negly - Bourboulenc-Roussanne-Clairette	35,00
Miocènes / Emmanuel Pageot / Roussane-Marsanne ( Biodynamie )	40,00
Les Poèmes - Léa Fulla - Sauvignon ( Bio )	43,00

**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 / PORTUGAL:**

Explicit / Jorge Rosa Santos / Assemblage	45,00
Pazo De San Mauro ( Espagne ) / Pazo San Mauro / Alvarinho	48,00
“BN” Blanco Natural - Macabeu - Partida Creus (NATURE)	49,00
Mengoba / Grégory Perez / Godello Viejo	50,00
“SK” - 100% Muscat - Partida Creus (NATURE)	59,00

**MONDE:**

Citadelle ( Belgique ) - Domaine Du Chenoy - Solaris-Souvignier Gris-Bronner	40,00
Eisqueil ( Allemagne ) / Battenfeld Spanier / Riesling	42,00
B-Qa ( Liban ) / Chateau Marsyas / Chardonnay-sauvignon	50,00
Contrepoint `` Orange `` / Côtes De Sambre Et Meuse / Souvignier Gris-Solaris ( Belgique )	53,00

**ROSE:**

L'Éphémère / Les Davids / Caladoc-syrah-viognier ( BIO )	35,00
--	-------

**MOELLEUX:**

Été Gascon / Domaine Pellehaut / Gros Manseng-Chardonnay	35,00
--	-------

**SANS ALCOOL:**

Balade Minérale / Cul Sec / Chardonnay-Huitres-Groseille	30,00
Tagète / Rish / Tagète-Thé Sencha	30,00

## VINS ROUGES / RODE WIJNEN / RED WINES

### FRANCE/FRANKRIJK

#### ALSACE/ELZAS:

Valet De Nuit - Brand & Co - Syrah Gamay (NATURE)	35,00
La Corde Red / Les Funambules / Pinot Noir ( Nature )	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:

Brouilly Vieilles Vignes - Domaine Jean Paul Dubost - Gamay	41,00
Mercrey "Buissonnier" / Vignerons De Buxy / Pinot Noir	48,00
Morgon ' Les Charmes ' - Chateau Grange-Cochard - Gamay Noir ( Bio )	48,00
Irancy " La Comme " / Stéphanie Colinot / Pinot Noir ( Bio )	70,00
Rully "La Chaume" / Domaine Claudie Jobard / Pinot Noir	77,00
Marsannay " Les Longeroies " / Domaine Charlopin-Tissier / Pinot Noir	89,00

#### BORDEAUX:

Jade de Fleur de Lisse - 89% merlot - 3% cabernet franc - 3% cabernet sauvigne - 5% malbec	35,00
Le Seuil De Mazeyres - Pomerol / Alain Moueix / Merlot-Cabernet Franc-Petit Verdot ( Bio )	68,00
Petit Bocq - Saint Estèphe / Merlot noir - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	69,00
L'Abeille De Fieuzal - Pessac Leognan / Château De Fieuzal / Assemblage	73,00
Chateau Fleur de Lisse - Saint Emilion Grand cru 95% merlot 5% cabernet franc	86,00
Château Du Glana - Saint Julien / Domaine Meffre / Cabernet Sauvignon-Merlot	88,00

#### VALLEE DU RHÔNE:

L'Impatient / Les Davids / Syrah - Caladoc - Carignan ( BIO )	39,00
100 % Syrah / Les Davids / Syrah ( BIO )	39,00
Cairanne / Domaine Constant-Duquesnoy / Syrah-Grenache ( Bio )	42,00
Vacqueyras - Domaine Le Colombier – 70% grenache – 20% Syrah – 10% Mourvèdre	45,00
Pinzutu - Domaine De Sulauze - Sciacarellu (NATURE)	57,00
Cuvée Tradition / Domaine Richeaume / Syrah-Grenache-Cabernet Sauvignon	61,00
La Rosine / Domaine Stéphane Ogier / Syrah	76,00

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 )	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	49,00
Bombadilom / Domaine Thomas Rouanet / Carignan-Grenache Noir ( Nature )	47,00
La Falaise - Château La Negly - Syrah-Grenache	65,00
Trevallon 2014 - Famille Dürrbach - Cabernet,Syrah (BIO)	260,00

LOIRE:

Saumur - Champigny " Les Poyeux " / Domaine La Bonnelière / Cabernet Franc	39,00
Saint Nicolas De Bourgueil " Coulée De Violettes " / Domaine Amirault / Cabernet Franc ( BIO )	40,00
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
Barbera " Campomoro " / Azienda Agricola Accornero	47,00
Langhe Nebbiolo / Alessandro Rivetto / Nebbiolo	51,00
Valpolicella Classico / Rubinelli Vajol / Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara	53,00

ESPAGNE ET PORTUGAL:

Rioja " Ramos Uva " ( Espagne ) / Olivier Rivière / Tempranillo - Graciano - Garnacha	39,00
Dao - Casa De Mouraz - Touriga Nacional-Tinta	40,00
Doravante / Bairrada / Touriga-Baga	45,00
Bcdc ( Espagne ) / Bodegas coruna 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
Alte Reben / Markus Huber / Pinot Noir ( Bio ) ( Autriche )	40,00
Malbec ( Argentine ) - Perro Callejero	42,00
B-Qã De Marsyas ( Liban ) / Cabernet Sauvignon - Mourvedre - Merlot - Syrah	55,00

SANS ALCOOL:

En Voiture / Cul Sec / Sangiovese-Rhubarbe-Kombucha	30,00
---	-------

# 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)