

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

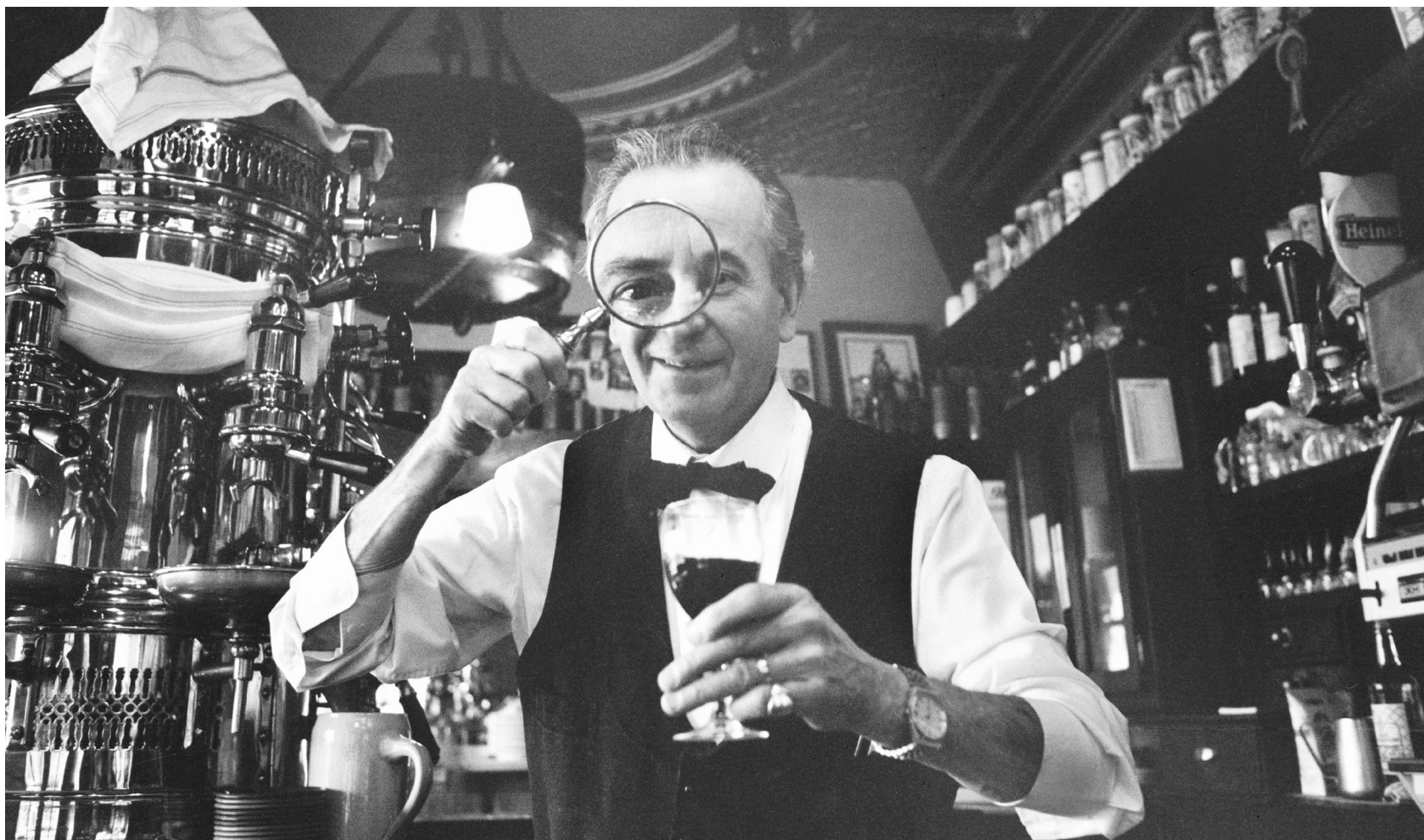
12H - 14H30

19H - 22H30
(MAR - MER - JEU)19H00 - 23H00
(VEN - SAM)

MENU

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 VRIJDAGAU TABLEAU
ENKELS MIDDAGS
UNIQUEMENT LE MIDIPLAT 20 €
ENTRÉE - PLAT 26 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT 33 €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

Saumon écossais (label rouge) mariné aux écorces d'agrumes, fenouil, pain grec grillé.

Gemarineerde Schotse zalm (Label Rouge) met citruszest, venkel en gegrild Grieks brood.

Scottish salmon (red label) marinated with citrus zest, fennel, grilled Greek bread.

Vichyssoise de courgette, moules de bouchot, crème fouettée à la ciboulette.

Courgette-vichyssoise met bouchotmosselen en bieslookroom.

Zucchini Vichyssoise, bouchot mussels, whipped cream with chives.

Gnudi au basilic, compotée de légumes provençaux, jus de volaille.

Basilicumnudi met een compote van groente uit de Provence en gevogeltejus.

Basil Gnudi, Provencal vegetable compote, poultry jus.

Petites tomates farcies comme dans l'arrière pays Nicois.

Kleine gevulde tomaatjes zoals in het achterland van Nice.

Small stuffed tomatoes, as in the hinterland of Nice.

Burratina des Pouilles, compotée de pêches blanches rôties, coppa di Parma.

Buratina uit Puglia, compote van geroosterde witte perziken, coppa di Parma.

Burrata from Puglia, roasted white peaches, coppa di Parma.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Volaille fermière rôtie comme un vitello tonnato, légumes du soleil confits, charlottes croustillantes.

Geroosterde hoevekip, in vitello tonnato-stijl, gekonfijte zomergroenten en krokante Charlotte-aardappelen.

Roasted farm chicken like a vitello tonnato, confit sun-dried vegetables, crispy Charlottes.

Maquereau de ligne à peine saisi, belles de Fontenay écrasées, artichauts violets à la barigoule.

Licht geschroeide lijngevangen makreel, geplette Belle de Fontenay-aardappelen, artisjokken à la barigoule.

Barely seared line-caught mackerel, crushed Belle de Fontenay potatoes, violet artichokes à la barigoule.

Brandade de cabillaud danois, piperade comme au Pays Basque, jambon du Kintoa, beurre acidulé.

Brandade van Deense kabeljauw, piperade op Baskische wijze, Kintoa-ham en zure boter.

Danish cod brandade, Basque-style piperade, Kintoa ham, acidulated butter.

Boeuf grillé à la thai, mizuna, citron vert, poivrons rouges confits, citronnelle, coriandre.

Gegrild rundsvlees op Thaise wijze, mizuna, limoen, gekonfijte rode paprika, citroengras en koriander.

Grilled Thai beef, mizuna, lime, confit red peppers, lemongrass, coriander.

Saltimbocca de filet pur de porcelet, lard de Carrare et sauge, cannelloni aux pousses d'épinards et ricotta, crème aux champignons des prés.

Saltimbocca van mals varkenshaasje, Carrara-spek en salie, cannelloni met jonge spinazie en ricotta, room met weidechampignons.

Saltimbocca of suckling pig fillet, Carrara lard and sage, cannelloni with spinach shoots and ricotta, wild mushroom cream.



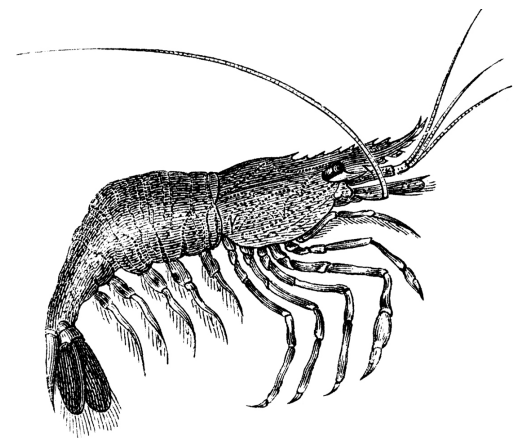
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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 crème au chocolat noir, nuage de tiramisu, crumble aux amandes grillées.

Potje van Donkere chocoladeroom met een luchtige tiramisucrème en geroosterde amandelcrumble.

Small pot of dark chocolate cream, tiramisu cloud, grilled almond crumble.

Tartelette sablée, crème pistache, diplomate vanille, framboises Tulameen.

Zanddeegtaartje met pistachecrème, vanillediplomaat en Tulameen-frambozen.

Shortcrust tartlet, pistachio cream, vanilla diplomat, Tulameen raspberries.

Galette feuilletée à la crème d'amandes, abricots de Provence, fraîcheur au fromage frais et zestes d'agrumes.

Bladerdeeggebak met amandelcrème, abrikozen uit de Provence, frisse roomkaas en citruszestes.

Puff pastry galette with almond cream, Provence apricots, fresh cheese and citrus zest.

Café-choco glacé, caramel au beurre salé, crème fouettée et brownie.

Café glacé met chocolate ijs, karamel van gezouten boter, slagroom en brownie.

Iced coffee-chocolate, salted butter caramel, whipped cream and brownie.

Semifreddo aux noisettes du Piémont, crumble et caramel ambré.

Semifreddo van van Piemontese hazelnoten, met crumble en amberkleurige karamel.

Piedmont hazelnut semifreddo, crumble and amber caramel.

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
Brussels Calling 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 WARME DRANKEN HOT DRINKS

Expresso/Espresso	4,00
Café/Koffie	4,00
Décaféiné	4,00
Capuccino	4,00
Macchiato	4,00
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

Kefir Hibiscus	4,50
Pomme	4,50
Tomate	4,50
Orange	4,50

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-Southern 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

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
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
Pouilly Fumé '' M '' - Marielle Michot - Sauvignon	49,00
Sancerre '' La Croix Au Garde '' - Domaine Henry Pellé - Sauvignon	59,00
Chinon Blanc - Domaine Bernard Baudry - Chenin Blanc (Bio)	59,00

ALSACE:

Spice Up Your Life - Brand et Co - Gewurztraminer - (Vin Orange)	35,00
L'œillet '' Le Litre '' - Domaine Brand - Pinot Blanc (Nature)	39,00
Apollinaire, la dame au chapeau - domaine Brand - Pinot blanc Chardonnay	43,00
Schnekentor / 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
R (Riesling) - Patrick Bouju (NATURE)	68,00
BIHL – Jean Ginglinger (NATURE)	73,00

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS:

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)	72,00
Rully – En Villerange – domaine Claudie Jobard – 100% Chardonnay	88,00

LANGUEDOC:

Lécume - Château La Negly - Bourboulenc-Roussanne-Clairette	35,00
Les Alisiers / Domaine Le Sollier / Viognier-Vermentino-Sauvignon	39,00
Miocènes / Emmanuel Pageot / Roussane-Marsanne (Biodynamie)	40,00
Les Poèmes - Léa Fulla - Sauvignon (Bio)	43,00

ITALIE:

Soave - Tamellini - Garganega	39,00
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
Eisquell (Allemagne) / Battenfeld Spanier / Riesling	42,00
B-Qa (Liban) / Château 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
Favori (Provence) - Château Favori - Grenache-Rolle-Syrah (Bio)	41,00

MOELLEUX:

Été Gascon / Domaine Pellehaut / Gros Manseng-Chardonnay	39,00
--	-------

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)	41,00
Fleurs Macération - Brand et Fils - Pinot Gris (NATURE)	47,00

BEAUJOLAIS/BOURGOGNE:

Mercurey "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	39,00
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	70,00
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	87,00
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
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
Croze Hermitage / Domaine Combier / Syrah (Bio)	69,00
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:

Pic Saint Loup " Le Long Chemin " / Domaine Vic / Syrah - Grenache - Mourvèdre	41,00
Cochon - Guillaume Lefèvre - Syrah-Grenache-Cinsault (Nature)	45,00
La CinsO - Domaine Anne Gros - Cinsault	49,00
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)	42,00
Sancerre " Le Chemin De Marloup " / Domaine Jean Paul Picard / Pinot Noir	49,00

ITALIE:

Salento primitivo – TUMA – masseria Cuturi – (BIO)	39,00
Negroamoro " Zacinto " / Masseria Cuturi / Negroamaro (Bio)	39,00
Prope - Velenosi - Montepulciano D'Abruzzo	39,00
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
B-Qã De Marsyas (Liban) / Cabernet Sauvignon - Mourvedre - Merlot - Syrah	55,00

SANS ALCOOL:

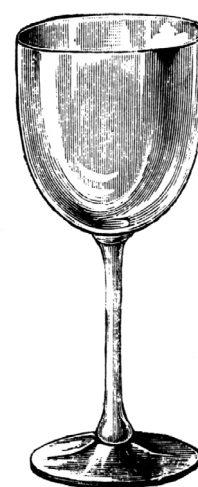
En Voiture / Cul Sec / Sangiovese-Rhubarbe-Kombucha	30,00
---	-------

COCKTAILS

SPRITZ (aperol / cava / eau pétillante)	11,00
COSMOPOLITAN (vodka, triple sec, citron, cranberries)	13,00
NEGRONI (gin / campari / martini rosso)	13,00
ROYAL WATER (Rhum / Cointreau / Fraise / Citron)	13,00
WOO WOO (Vodka / Pêche / Cranberry)	13,00
AMERICANO (vermouth / campari / eau pétillante)	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)