

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

12H - 14H30

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

19H00 - 23H00
(VEN - SAM)

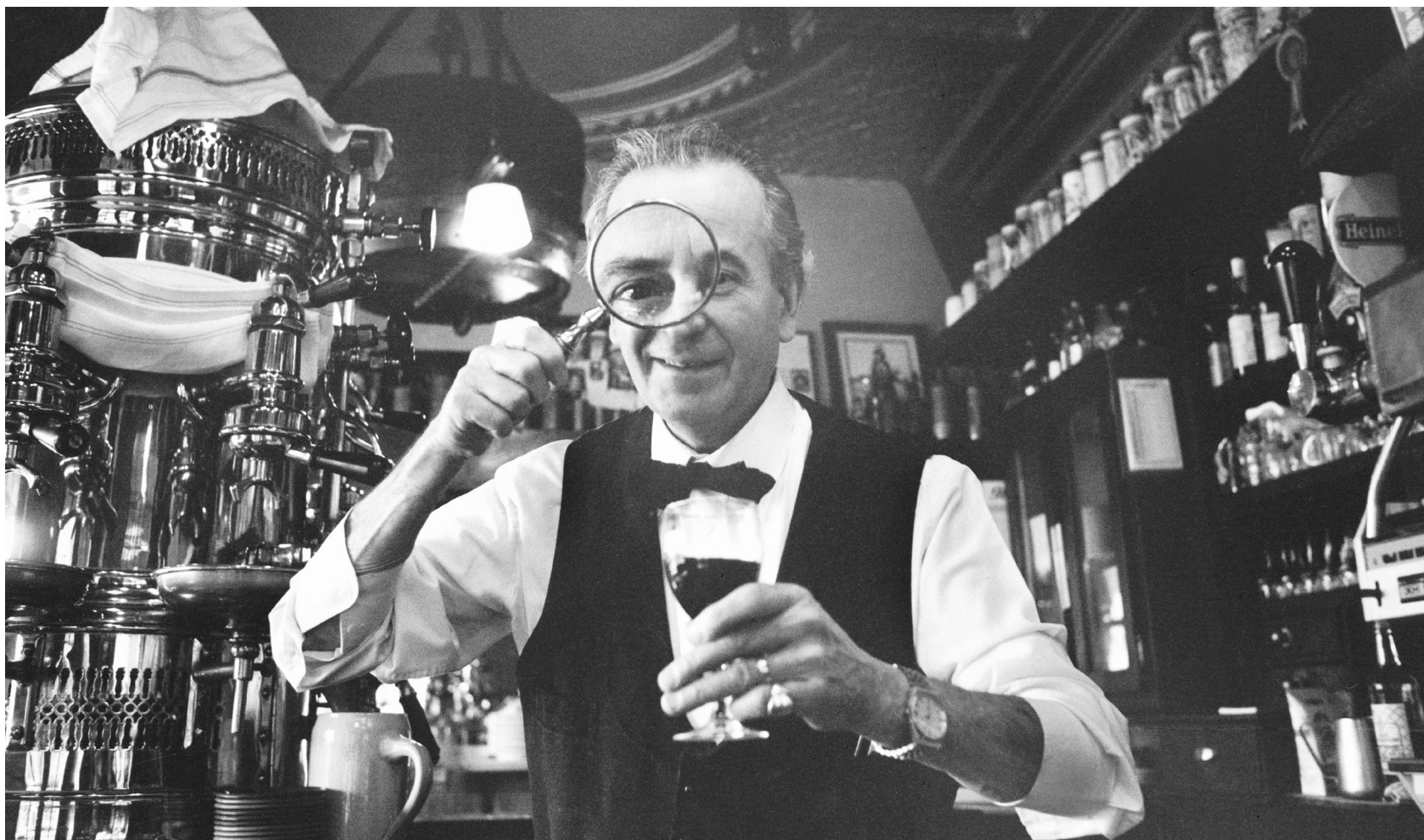
MENU

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 VRIJDAG

AU TABLEAU
ENKELS MIDDAGS
UNTIQUEMENT LE MIDI

PLAT 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

Couteaux de mer de Normandie en persillade, tomates confites, mousseline de céleri-rave.

Normandische scheermessen in peterselie-knoflook, gekonfijte tomaten, knolseldermousseline.

Normandy razor clams with parsley-garlic, candied tomatoes, celeriac mousseline.

Crèmeux aux aubergines de Sicile, lentins de chène et nuage de Sainte-Maure de Touraine.

Romige bereiding van Siciliaanse aubergines, shiitake en luchtige mousse van Sainte-Maure de Touraine.

Creamy Sicilian eggplant, oak mushrooms and Sainte-Maure de Touraine cheese cloud.

Bouchées de courgettes confites à la ricotta et jambon ibérique, coulis de poivrons doux et pesto de roquette.

Hapjes van gekonfijte courgette met ricotta en Ibérico-ham, zachte paprikacoulis en rucolapesto.

Candied zucchini bites with ricotta and Iberian ham, sweet pepper coulis and rocket pesto.

Tartare de saumon écossais (Label Rouge) et crevettes sauvages d'Argentine, coriandre, fruits et légumes à l'orientale, chutney mangue-ananas.

Tartaar van Schotse zalm (label rouge) en wilde Argentijnse garnalen, koriander, groenten en fruit in oosterse stijl, mango-ananaschutney.

Scottish salmon tartare (label rouge) and wild Argentine prawns, coriander, oriental-style fruits & vegetables, mango-pineapple chutney.

Arancini aux chiconnettes caramélisées, rostello et comté, jus de volaille.

Arancini met gekaramelliseerde witloofscheuten, rostello en comté, jus van gevulde.

Arancini with caramelised baby chicory, rostello and comté cheese, poultry jus.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Échine de porc fermier confite 8 h à 69 degrés, variétés de choux-fleurs, pommes de terre Charlotte écrasées à la fourchette, jus crémeux à la moutarde de Gand.

Acht uur gegaarde boerderijvarkensschouder op 69°, variëteiten van bloemkool, geplette Charlotte-aardappelen, romige saus met Gentse mosterd.

Farm pork shoulder slow-cooked 8h at 69°, cauliflower varieties, crushed Charlotte potatoes, creamy Ghent mustard jus.

Calamars à la plancha, polenta du val d'Aoste moelleuse, butternut rôti au miel et thym-citron, amandes grillées.

Gegrilde pijlinktvis à la plancha, romige polenta uit de Valle d'Aosta, honing-geroosterde butternut met citroentijm en geroosterde amandelen.

Grilled calamari à la plancha, soft Aosta Valley polenta, honey-roasted butternut with lemon thyme and roasted almonds.

Bouchées de veau moelleuses, kritharaki comme un risotto, champignons des prés en persillade.

Malse kalfshapjes, kritharaki als een risotto, weidechampignons met peterselie en knoflook.

Tender veal bites, kritharaki cooked like risotto, meadow mushrooms with parsley and garlic.

Filet de bar rôti, embeurrée de chou vert aux légumes du potager, guanciale croustillante, grenailles rôties, jus acidulé à l'échalote.

Gebakken zeebaarsfilet, in boter gestoofde groene kool met tuingroenten, krokante guanciale, geroosterde krieltjes, frisse sjalottensaus.

Roasted sea bass fillet, buttered green cabbage with garden vegetables, crispy guanciale, roasted baby potatoes, tangy shallot jus.

Croustillant de coucou de Malines, mousseline de ratte du Touquet aux pousses d'épinards, jus fumé.

Krokante Mechelse koekoek, mousseline van Ratte du Touquet met jonge spinaziescheuten en gerookte jus.

Crispy Malines Coucou chicken, Ratte du Touquet mousseline with young spinach shoots, smoked jus.



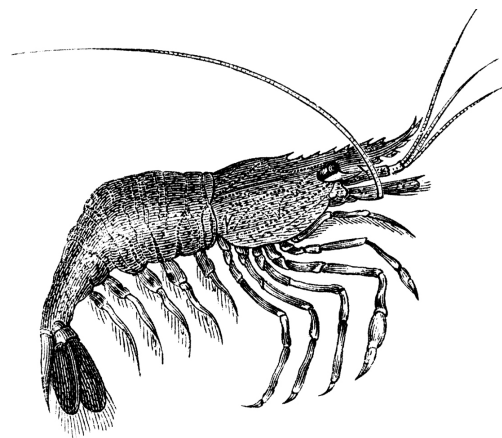
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Macaron de Paris, reinettes étoilées façon tatin, crème cheesecake, éclats de spéculoos.

Parijse macaron, tatin van sterappeltjes, cheesecakecrème, speculoos.

Paris macaron, star apple tatin, cheesecake cream, speculoos crumble.

Panna cotta à la noisette grillée, crémeux au chocolat noir, nuage ivoire.

Pannacotta van geroosterde hazelnoten, pure-chocoladecrème, lichte ivoormousse.

Roasted hazelnut pannacotta, dark chocolate cream, ivory foam.

Banitsa de Plovdiv à la crème de pistache de Bronte, glace à la vanille Bourbon.

Banitsa uit Plovdiv met pistachecrème van Bronte, bourbonvanille-ijs.

Plovdiv banitsa with Bronte pistachio cream, bourbon vanilla ice cream.

Palet breton, mangue-ananas, chantilly mascarpone aux écorces d'agrumes, crème coco.

Bretoens zandgebak, mango-ananas, mascarpone room met citruszeste, kokoscrème.

Breton shortbread, mango-pineapple, mascarpone whipped cream with citrus zest, coconut cream.

Moelleux au chocolat noir Macondo (Colombie), glace au caramel, amandes caramélisées.

Fondant van pure Macondo-chocolade (Colombia), karamelijs, gekaramelliseerde amandelen.

Dark Macondo chocolate fondant (Colombia), caramel ice cream, caramelised almonds.

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 Lemon	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

Espresso/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
Le temps est Venu / Domaine Stephane Ogier / Grenache Blanc-Viognier	43,00
Châteauneuf-Du-Pape / Domaine Roger Perrin / Bourboulenc-Grenache-Roussanne	82,00

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
L'insolente / Laura David / Chenin	60,00

ALSACE:

L'œillet '' Le Litre '' - Domaine Brand - Pinot Blanc (Nature)	39,00
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:

Saint Véran ``Trilogie`` / Domaine Sangouard-Guyot / Chardonnay (Bio)	51,00
Arbois ``Bethanie `` / Chateau Bethanie / Chardonnay-Savagnin (Jura)	52,00
Bourgogne Aligoté / Vincent Bachelet / Aligoté	54,00
Chablis 1er Cru `` Montée En Tonnerre `` / Domaine Servin / Chardonnay	70,00
Rully – En Villerange – domaine Claudie Jobard – 100% Chardonnay	88,00

LANGUEDOC:

Les Alisiers / Domaine Le Sollier / Viognier-Vermentino-Sauvignon	39,00
Ça Vaut Le Détour / Mas Du Détour / Cinsault-Grenache-Piquepoul	39,00
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
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) / 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
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:

Pinot Noir "Heritage" / Domaine Fernand Engel./ Pinot Noir (BIO)	41,00
Pinot Noir Barriques " Oberpfoeller " / Emile Boeckel / Pinot Noir	47,00
Fleurs Macération - Brand et Fils - Pinot Gris (NATURE)	47,00

BEAUJOLAIS/BOURGOGNE:

Côte De Brouilly " Les 7 Vignes " / Château Thivin / Gamay Noir (Beaujolais)	52,00
Bourgogne Pinot Noir / Vincent Bachelet / Pinot Noir	58,00
Arbois " Revolution " / Château Bethanie / Troussseau (Jura)	66,00
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

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
Gigondas / Mas Des Restanques / Grenache noir -Syrah	65,00
Croze Hermitage / Domaine Combier / Syrah (Bio)	69,00
La Rosine / Domaine Stéphane Ogier / Syrah	76,00
Saint Joseph " Caroline Cuvée Prestige " / Louis Chèze / Syrah	80,00

DE ONTDEKKING VAN EEN NIEUW GERECHT DRAAGT
MEER BIJ TOT HET MENSELIJK GELUK DAN DE ONTDEKKING
VAN EEN NIEUWE STER

LANGUEDOC-ROUSSILLON:

Grand Détour / Mas Du Détour / Syrah-Grenache-Carignan	39,00
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
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:

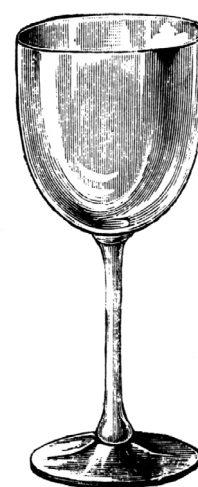
En Voiture / Cul Sec / Sangiovese-Rhubarbe-Kombucha	30,00
---	-------

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)