

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

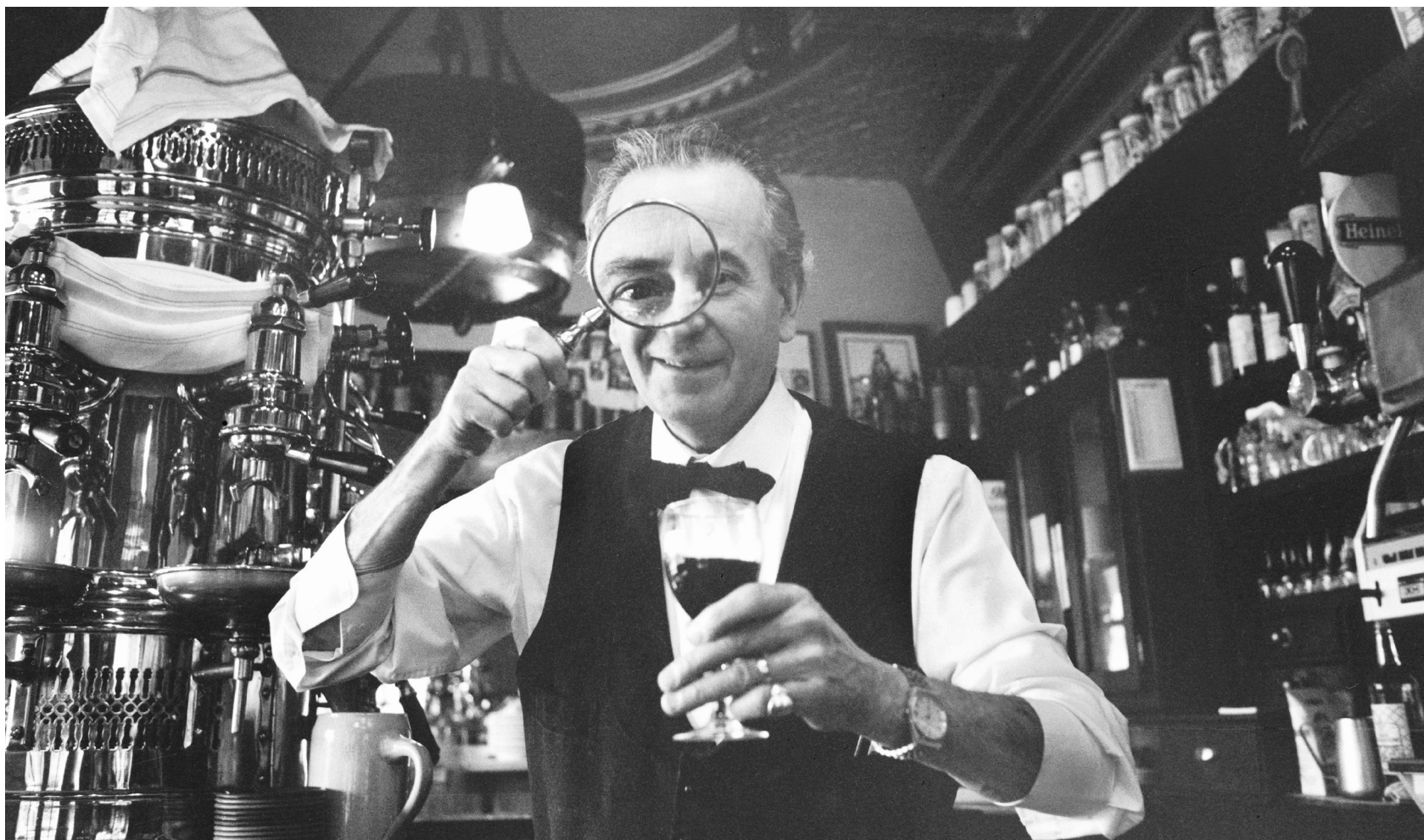
12H - 14H30

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**46€****LUNCH FORMULE**
FORMULE LUNCH
MARDI AU VENDREDI / DINSDAG TOT VRIJDAG**AU TABLEAU**
ENKELS MIDDAGS
UNIQUEMENT LE MIDIPLAT 22 €
ENTRÉE - PLAT 29 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT 37 €**FORMULE TRIO**
TRIO FORMULE**55€****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

Poireaux de Créances confits, œufs de ferme
à la flamande, speck du Tyrol.

Gekonfijte prei uit Créances, hoeve-eieren
op Vlaamse wijze, speck uit Tirol.

Confit leeks from Créances, farm eggs
Flemish style, Tyrolean speck.

Velouté de chou-fleur de Bretagne, tartare
de Saint-Jacques, oignons rouges confits,
chantilly au curry doux.

Velouté van Bretoese bloemkool, tartaar
van sint-jakobsschelpen, gekonfijte rode
uien, chantilly met zachte curry.

Cauliflower velouté from Brittany, scallop
tartare, confit red onions, mild curry
chantilly.

Risotto carnaroli crémeux, butternut
fondant, radicchio et crevettes sauvages
d'Argentine à la plancha.

Romige carnaroli-risotto, zachte butternut,
radicchio en Argentijnse wilde garnalen van
de plancha.

Creamy carnaroli risotto, tender butternut
squash, radicchio and Argentinian wild
prawns grilled à la plancha.

Gnocchi au basilic, blonds de carrière,
crémeux de potimaron, mozzarella et
tomates confites.

Basilicumgnocchi, blonde champignons,
romige pompoencrème, mozzarella en
gekonfijte tomaten.

Basil gnocchi, button mushrooms, creamy
pumpkin purée, mozzarella and confit
tomatoes.

Gravlax de saumon écossais (Label Rouge),
betterave chioggia, guacamole, grenade et
cébettes.

Gravlax van Schotse zalm (Label Rouge),
chioggia-biet, guacamole, granaatappel en
lente-ui.

Scottish salmon gravlax (Label Rouge),
chioggia beetroot, guacamole,
pomegranate and spring onions.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Comme un hachis Parmentier, tombée de
pousses d'épinards, mousseline de BF15 au
comté.

Zoals een hachis parmentier, gebakken
spinaziescheuten, mousseline van BF15-
aardappelen met comté.

Like a hachis parmentier, sautéed baby
spinach, BF15 potato mousseline with
Comté.

Chou farci de ma grand-mère, ragoût de
lentilles vertes du Puy aux légumes du
potager.

Op grootmoeders wijze, ragout van groene
linzen uit Le Puy met groenten uit de
moestuin.

Grandmother's stuffed cabbage, green lentil
ragout from Le Puy with garden vegetables.

Blanc de coucou de Malines farci aux
champignons des prés, carottes de
Créances, jus crémeux à l'estragon et
tomates confites.

Gevulde borst van Mechelse koekoek met
weidechampignons, wortelen uit Créances,
romige dragonjus en gekonfijte tomaten.

Stuffed breast of Mechelen cuckoo chicken
with field mushrooms, carrots from
Créances, creamy tarragon jus and confit
tomatoes.

Saumon écossais à peine saisi, pasticcio
aux aubergines confites, crème de tomates
grappes au basilic.

Schotse zalm, licht aangebakken, pasticcio
van gekonfijte aubergines, crème van
trostomaten met basilicum.

Scottish salmon, lightly seared, confit
aubergine pasticcio, vine tomato cream
with basil.

Daurade royale, dés de céleri-rave et
chiconettes caramélisées, jus de volaille au
foie gras.

Goudbrasem, blokjes knolselder
en gekaramelliseerde chiconettes,
gevogeltejus met foie gras.

Royal sea bream, diced celeriac and
caramelised baby endives, poultry jus with
foie gras..



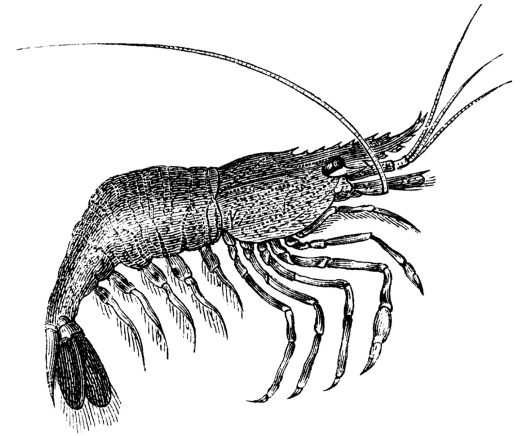
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

VOORGERECHT
+HOOFDGERECHT
+DESSERT

STARTER+MAIN COURSE+ DESSERT

55€



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

Kouign-amann aux pommes Royal Gala caramélisées, glace à la vanille bourbon.

Kouign-amann met gekaramelliseerde appels (Royal Gala), bourbon-vanille-ijs.

Kouign-amann with caramelised apples (Royal Gala), bourbon vanilla ice cream.

Petit pot de mousse au chocolat noir, griottes, crème fouettée et éclats de chocolat.

Potje pure chocolademousse, morellen, opgeklopte room en chocoladestukjes.

Small pot of dark chocolate mousse, morello cherries, whipped cream and chocolate pieces.

Éclair à la pistache de Bronte, glaçage ivoire et crumble.

Éclair met pistache uit Bronte, ivoorglazuur en crumble.

Pistachio éclair from Bronte, ivory glaze and crumble.

Crème brûlée, souvenir de la poire Belle-Hélène.

Crème brûlée, herinnering aan poire Belle Hélène.

Crème brûlée, a memory of pear Belle Hélène.

Mousse légère de mascarpone, crème de châtaigne d'Ardèche, coulis de figues de Solliès.

Luchtige mascarponemousse, kastanjecrème uit de Ardèche, vijgencoulis uit Solliès.

Light mascarpone mousse, Ardèche chestnut cream, fig coulis from Solliès.

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	4,90
Ritchie Pamplemousse	4,90
Ritchie Cola Zero	4,90
Ritchie Lemon	4,90

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	5,50
Jambe-de-Bois	5,50
Lupulus Blanche	5,50
Lupulus Brune	5,50
Trotinette- IPA 0,4%	5,50
Brussels Calling IPA	5,50
Lupulus Fructus	5,50
Lupulus Triple	5,50

CANTILLON

Gueuze Lambic Bio 37,5cl	16,00
Kriek Lambic Bio 37,5cl	16,00

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

46 €

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	4,90
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-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
Cairanne '' Silice '' / Domaine Boisson / Clairette-Grenache-Roussanne	43,00
Galinette / Domaine De Sulauze / Grenache-Ugni-Clairette-Vermentino (Nature)	45,00
Châteauneuf-Du-Pape / Domaine Roger Perrin / Bourboulenc-Grenache-Roussanne	82,00

LOIRE:

L'Aumonier / Domaine De L'Aumonier / Sauvignon	39,00
La Folle Blanche / Domaine La Sénéchalère / Folle Blanche (Nature)	45,00
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
Classe N / Domaine Nebout / Chardonnay-Tressallier	60,00

ALSACE:

L'œillet '' Le Litre '' - Domaine Brand - Pinot Blanc (Nature)	39,00
La Chimère / Domaine Brand / Riesling (Nature)	40,00
Ruest Pinot Blanc - Sylvaner 2022 - Jean Ginglinger (NATURE)	46,00
Tout Terriblement Macération / Domaine Brand / Gewurztraminer (Orange)	52,00
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
Pouilly-Fuissé ``Terroirs`` / Domaine Sangouard-Guyot / Chardonnay	61,00
Chablis 1er Cru ``Montée En Tonnerre`` / Domaine Servin / Chardonnay	70,00
Viré-Clessé ``Quintaine`` / Domaine Guillemot-Michel / Chardonnay	90,00

LANGUEDOC:

Les Alisiers / Domaine Le Sollier / Viognier-Vermentino-Sauvignon	39,00
Ça Vaut Le Détour / Mas Du Détour / Cinsault-Grenache-Piquepoul	39,00
Parenthèse / Domaine J&S / Chardonnay-Sauvignon-Colombard	39,00
Miocènes / Emmanuel Pageot / Roussanne-Marsanne	40,00

ITALIE:

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:

Menade / Bodegas Menade / Verdejo	39,00
Explicit / Jorge Rosa Santos / Assemblage	45,00
Mengoba / Grégory Perez / Godello Viejo	50,00
“SK” - 100% Muscat - Partida Creus (NATURE)	59,00

BELGIQUE:

Citadelle - Domaine Du Chenoy - Solaris-Southern Gris-Bronner	40,00
Contrepoint ``Orange`` / Côtes De Sambre Et Meuse / Southern Gris-Solaris	53,00
Quatre Cépages / Domaine Entre-Deux-Monts / Chardonnay-Pinot Meunier-Aux	42,00

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
--	-------

VINS ROUGES / RODE WIJNEN / RED WINES

FRANCE/FRANKRIJK

ALSACE/ELZAS:

Joker / Brand & Co / Grenache Noir-Blanc-Gris-Gamay (Nature)	39,00
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
Table Des Rois / Brand & Co / Pinot Noir (Nature)	48,00

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
Côte D'Or / Domaine Nudant / Pinot Noir	66,00
Rully "La Chaume" / Domaine Claudie Jobard / Pinot Noir	77,00
Chorey Les Beaunes / Domaine Arnoux / Pinot Noir	81,00
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
Chateau Fleur de Lisse - Saint Emilion Grand cru 95% merlot 5% cabernet franc	87,00
La Dame D'Angludet - Margaux / Famille Sichel / Merlot-Cab.Sauvignon- Verdot	90,00

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
Terre Ronde / Domaine Le Sollier / Syrah-Grenache-Cinsault	39,00
Pic Saint Loup " Le Long Chemin " / Domaine Vic / Syrah - Grenache - Mourvèdre	41,00
Bombadilom / Domaine Thomas Rouanet / Grenache-Carignan	45,00
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
Chinon " Les Granges " / Bernard Baudry / Cabernet Franc	41,00
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
Nero D'Avola " Lagnusa " / Feudo Montoni / Nero Avola	49,00
Langhe Nebbiolo / Alessandro Rivetto / Nebbiolo	51,00

ESPAGNE ET PORTUGAL:

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

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
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)