

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

12H - 14H30

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

19H00 - 23H00
(VEN - SAM)

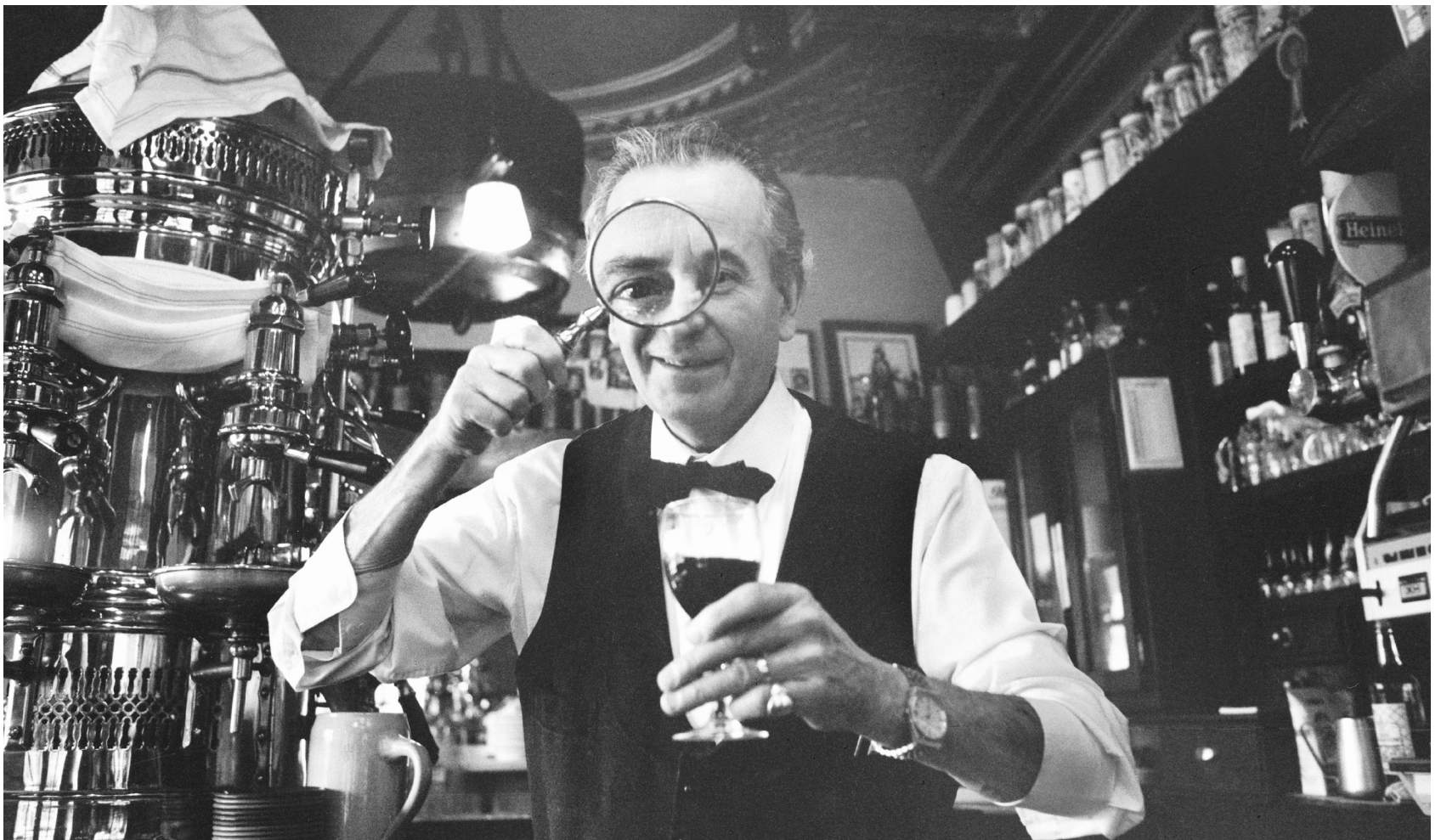


GEOPEND VAN DINSDAG
TOT ZATERDAG

12U - 14U30

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

19U00 - 23U00
(VRI - ZAT)



FORMULE DUO
DUO FORMULE



46€

LUNCH FORMULE
FORMULE LUNCH

MARDI AU VENDREDI / DINSDAG TOT VRIJDAG

AU TABLEAU

ENKELS MIDDAGS
UNTIQUEMENT LE MIDI

PLAT 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.
MERCİ D'AVANCE POUR VOTRE COMPRÉHENSION

ENTRÉES VOORGERECHTEN STARTERS

Arancini aux pousses d'épinards, rostello, mozzarella filante, crème à la ricotta, basilic et tomates confites.

Arancini met jonge spinaziescheuten, rostello, smeuięige mozzarella, ricottacrème, basilicum en gekonfijte tomaten.

Arancini with baby spinach, rostello, melting mozzarella, ricotta cream, basil and sun-dried tomatoes.

Velouté d'asperges blanches de Malines, morilles blondes à la crème, ravioles du Dauphiné.

Fluweelzachte soep van witte asperges uit Mechelen, blonde morieljes in room en ravioles du Dauphiné.

Cream of white asparagus from Mechelen, blond morels in cream and ravioles du Dauphiné.

Paccheri farcis aux champignons des prés, crémeux au pecorino, jus de volaille aux écorces d'agrumes.

Gevulde paccheri met weidechampignons, pecorinocrème en gevogeltejus met citruszeste.

Stuffed paccheri with field mushrooms, pecorino cream and poultry jus with citrus peel.

Burratina des Pouilles, légumes de printemps, coppa di Parma et pesto genovese.

Burratina uit Puglia, lentegroenten, coppa di Parma en pesto genovese.

Burratina from Puglia, spring vegetables, coppa di Parma and Genovese pesto.

Aubergines à la thaï, poulpe confit 8 h à 69 °C, edamame, coriandre et pickles d'oignons rouges.

Aubergines op Thaise wijze, 8 uur gegaarde octopus op 69 °C, edamame, koriander en ingelegde rode ui.

Thai-style aubergines, octopus slow-cooked for 8 hours at 69°C, edamame, coriander and pickled red onions

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Beignets de crevettes sauvages, salade de cœur de laitue croquants, œuf de ferme mollet, sauce Caesar Cardini.

Krokante salade van little gem sla, beignets van wilde garnalen, zachtgekookt hoeve-ei en Caesar Cardini-saus.

Crisp little gem salad, wild shrimp fritters, soft-boiled farm egg and Caesar Cardini dressing.

Calamars à la plancha en persillade, lasagne de pâtes fraîches aux courgettes, jus de volaille aux écorces d'agrumes.

A la plancha gebakken calamari met peterselie, lasagne van verse pasta met courgette en gevogeltejus met citruszeste.

Plancha-grilled calamari with parsley, fresh pasta lasagne with courgettes and poultry jus with citrus peel.

Burger de volaille fermière croustillante, crème au curry doux, oignons rouges confits, cheddar fermier et frites croustillantes.

Krokante hoevekipburger, zachte curryscreme, gekonfijte rode ui, ambachtelijke cheddar en krokante frieten.

Crispy free-range chicken burger, mild curry cream, confit red onions, farmhouse cheddar and crispy fries.

Saltimbocca de filet pur de porcelet, polenta du Val d'Aoste moelleuse, biscayenne de poivrons doux et jus fumé.

Saltimbocca van filet van speenvarken, smeuięige polenta uit de Valle d'Aosta, zachte paprikabiscayenne en gerookte jus.

Saltimbocca of suckling pig fillet, soft polenta from Valle d'Aosta, sweet pepper biscayenne and smoked jus.

Tagliata de bœuf irlandais, asperges vertes du Vaucluse, pousses de roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano et olives taggiasche.

Tagliata van lers rundvlees, groene asperges uit de Vaucluse, rucolakiemen, schilfers van Parmigiano Reggiano en taggiasche-olijven.

Irish beef tagliata, green asparagus from the Vaucluse, rocket shoots, shavings of Parmigiano Reggiano and Taggiasca olives.



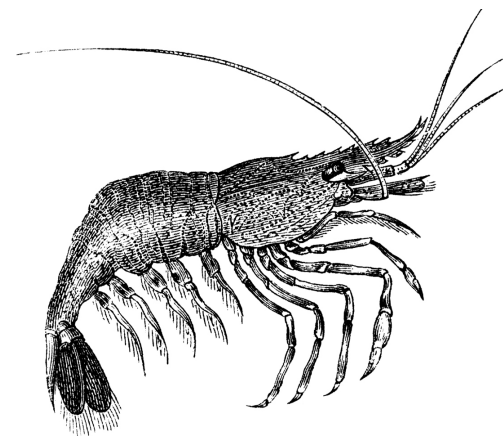
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Tartelette sablée, chantilly mascarpone à la pistache de Bronte, framboises Tulameen.

Zanddeegtaartje, mascarponechantilly met pistache uit Bronte en Tulameen-frambozen.

Shortcrust tartlet, mascarpone chantilly with Bronte pistachio and Tulameen raspberries.

Dacquoise aux amandes, crème mousseline à la vanille Bourbon, fraises du pays.

Amandeldacquoise, mousselinecrème met Bourbon-vanille en aardbeien van bij ons.

Almond dacquoise, Bourbon vanilla mousseline cream and local strawberries.

Île flottante, crème légère aux noisettes du Piémont, caramel au beurre salé et crumble.

Île flottante, lichte crème met hazelnoten uit Piemonte, gezouten boterkaramel en crumble.

Floating island, light Piedmont hazelnut cream, salted butter caramel and crumble

Panna cotta à la verveine sauvage, coulis d'abricot et fruits rouges.

Panna cotta met wilde verbena, abrikozencoulis en rood fruit.

Wild verbena panna cotta, apricot coulis and red berries.

Dôme au chocolat noir, crème brûlée au spéculoos, nougatine croquante.

Pure chocoladedôme, crème brûlée met speculoos en krokante nougatine.

Dark chocolate dome, Speculoos crème brûlée and crunchy nougatine.

Plateau de fromages sélectionnés par La crèmerie de Linkebeek

Kaasshotel 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
Brusses 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

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

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
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 Veuve Fourny 1er Cru "Extra Brut" Blanc De Blanc / Chardonnay	99,00
Champagne Colin 1er Cru "Brut Rosé" / Chardonnay-Pinot Noir	99,00
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 Sénéchalière / 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:

Midelberg / Domaine Boeckel / Pinot Blanc (Bio)	35,00
Apollinaire / Domaine Brand / Pinot Blanc-Chardonnay (Nature)	39,00
La Chimère / Domaine Brand / Riesling (Nature)	40,00
Tout Terriblement Macération / Domaine Brand / Gewurztraminer (Orange)	52,00
Retenez Son Nom Sous Voile / Domaine Brand / Sylvaner (Nature)	57,00
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 / Souvignier 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
--	-------

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
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
Arbois " Revolution " / Château Bethanie / Trousseau (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:

Ronan By Clinet / Merlot	39,00
Le Pic Du Versant / Domaine De L'aurage-Mitjaville / Merlot-Cabernet Franc	55,00
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
Cairanne " Les Trois Terroirs " / Domaine Boisson / Grenache-Syrah-Mourvedre-Carignan	45,00
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
Chateauneuf-Du-Pape / Domaine Roger Perrin / Grenache-Syrah-Mourvèdre-Cinsault	79,00

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:

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
Menetou-Salon "Morogues" / Domaine Henry Pellé / Pinot Noir	61,00

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:

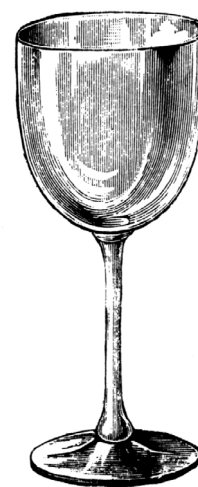
Rioja "Ramos Uva" (Espagne) / Olivier Rivière / Tempranillo - Graciano - Garnacha	39,00
Doravante / Bairrada / Touriga-Baga	45,00
Bcdc (Espagne) / Bodegas coruna Del Conde / Tempranillo - Grenache (NATURE)	50,00

COCKTAILS

SPRITZ (aperol / cava / eau petillante)	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 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)