

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

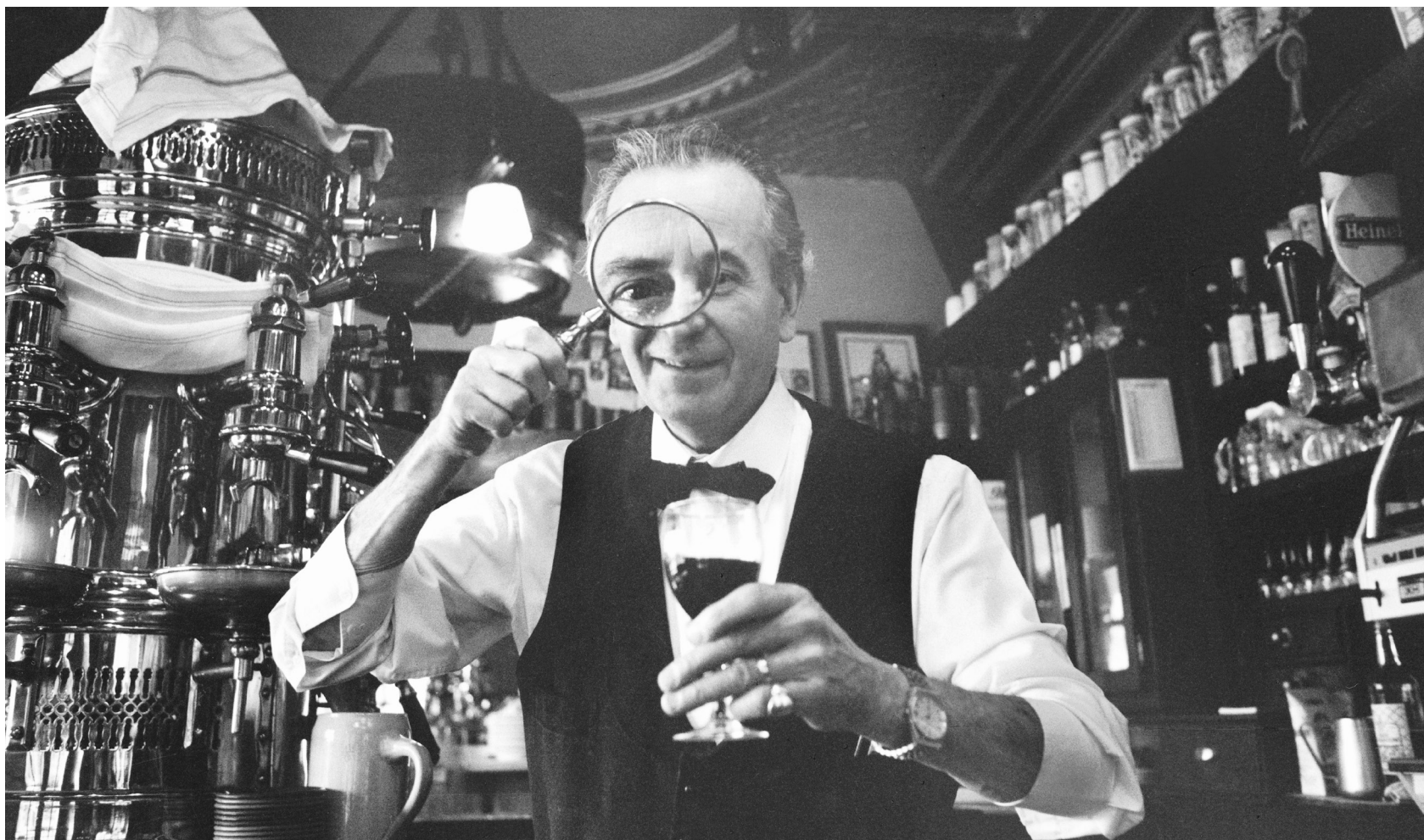
12H - 14H30

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
UNTIQUEMENT 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

Vichyssoise de carottes de Créances, moules
de bouchot, crème fouettée à la ciboulette.

Vichyssoise van wortelen uit Créances,
bouchotmosselen en opgeklopte
bieslookroom.

Créances carrot vichyssoise, bouchot
mussels and whipped chive cream.

Gnudi au basilic, caponata sicilienne, jus
fumé aux écorces d'agrumes.

Gnudi met basilicum, Siciliaanse caponata
en gerookte jus met citruszeste.

Basil gnudi, Sicilian caponata and smoked
citrus jus.

Gougères au cheddar fermier, jeunes
pousses, vinaigrette au miel de thym citron
et à la moutarde de Gand.

Gougères met ambachtelijke cheddar,
jonge bladsla en vinaigrette van
citroentijmehoning en Gentse mosterd.

Farmhouse cheddar gougères, baby leaves,
lemon thyme honey and Ghent mustard
vinaigrette.

Risotto Vialone Nano crémeux aux
courgettes confites, beignets de calamars,
jus de volaille aux citrons de Menton.

Romige Vialone Nano-risotto met
gekonfijte courgettes, calamari-beignets en
gevogeltejus met citroenen uit Menton.

Creamy Vialone Nano risotto with confit
courgettes, calamari fritters and poultry jus
with Menton lemons.

Tartelette feuilletée au confit de tomates
grappes et basilic, gravlax de saumon,
crème d'Isigny et cébettes.

Bladerdeegtaartje met gekonfijte
trostomaten en basilicum, zalmgravlax,
Isigny-room en lente-uitjes.

Puff pastry tartlet with confit vine tomatoes
and basil, salmon gravlax, Isigny cream and
spring onions.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Maquereau de ligne à peine saisi, variétés
de tomates anciennes, mozzarella
crèmeuse, pesto et olives Taggiasches.

Licht aangebakken lijngevangen makreel,
oude tomatenrassen, romige mozzarella,
pesto en Taggiasca-olijven.

Lightly seared line-caught mackerel,
heirloom tomatoes, creamy mozzarella,
pesto and Taggiasca olives.

Poulpe confit 8 h à 69 °C, polenta du Val
d'Aoste moelleuse, artichauts violets à la
barigoule et tomates confites.

Acht uur lang op 69°C gegaarde octopus,
romige polenta uit de Valle d'Aosta, paarse
artisjokken à la barigoule en gekonfijte
tomaten.

Octopus slow-cooked for 8 hours at 69°C,
creamy Valle d'Aosta polenta, purple
artichokes à la barigoule and confit
tomatoes.

Tartare de bœuf à l'asiatique, salade de
légumes croquants, edamame, coriandre et
galette de riz croustillante.

Aziatische rundstartaar, salade van
knapperige groenten, edamame, koriander
en krokante rijstgalette.

Asian-style beef tartare, crunchy vegetable
salad, edamame, coriander and crispy rice
cracker.

Échine de porc fermier confite, semoule de
blé dur, ratatouille comme dans l'arrière-
pays niçois.

Gekonfijte boerenvarkensnek, harde
tarwegries en ratatouille zoals in het
achterland van Nice.

Confit free-range pork collar, durum wheat
semolina and ratatouille inspired by the
hills of the Nice hinterland.

Blanc de Coucou rôti, speck du Tyrol,
écrasée de Charlotte à la fourchette, sauce
vierge aux poivrons doux.

Geroosterde Coucou-kippenborst, Tirolse
spek, geplette Charlotte-aardappelen en
sauce vierge met zoete paprika.

Roasted Coucou chicken breast, Tyrolean
speck, crushed Charlotte potatoes and
sweet pepper sauce vierge.



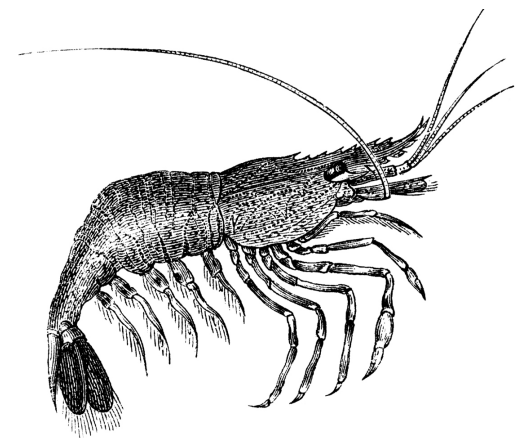
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

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

Crème brûlée à la pistache de Bronte, fraîcheur de framboise et crumble.

Crème brûlée met Bronte-pistache, frambozen en crumble.

Bronte pistachio crème brûlée, raspberry and crumble.

Comme un café glacé, sorbet au chocolat noir et crème fleurette.

Zoals een ijskoffie, sorbet van pure chocolade en verse room.

An iced coffee interpretation with dark chocolate sorbet and fresh cream.

Savarin aux fraises du pays et pamplemousse rose, chantilly mascarpone.

Savarin met aardbeien van eigen bodem en roze pompelmoes, mascarponechantilly.

Savarin with local strawberries, pink grapefruit and mascarpone Chantilly.

Macaron de Paris, crème cheesecake, compotée d'abricots à la verveine sauvage.

Parijse macaron, cheesecakecrème en abrikozencompote met wilde verbena.

Parisian macaron, cheesecake cream and apricot compote with wild verbena.

Éclair à la crème diplomate à la vanille Bourbon, ganache au chocolat noir Macondo et noisettes du Piémont.

Éclair met diplomaten crème van Bourbonvanille, ganache van pure Macondo-chocolade en hazelnoten uit Piemonte.

Éclair filled with Bourbon vanilla diplomate cream, dark Macondo chocolate ganache and Piedmont hazelnuts.

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

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-Souvignier 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

RHÔNE:

Inattendu / Les Davids / Cinsault - Viognier - Chardonnay (BIO)	39,00
Le temps est Venu / Domaine Stephane Ogier / Grenache Blanc-Viognier	43,00
Roussanne "Les Vignes D'À Côté" / Yves Cuilleron / Roussanne	44,00
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
Pouilly Fumé "M" - Marielle Michot - Sauvignon	49,00
Clisson / Famille Lieubeau / Melon De Bourgogne	49,00
Sancerre "La Croix Au Garde" - Domaine Henry Pellé - Sauvignon	59,00
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:

Sauvignon / Domaine Jean Baptiste Jessiaume / Sauvignon	44,00
Saint Véran ``Trilogie`` / Domaine Sangouard-Guyot / Chardonnay (Bio)	51,00
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
Collioure Le Petit Gus / Domaine Parcé Frères / Grenache Gris	49,00

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

ESPAGNE / PORTUGAL:

Menade / Bodegas Menade / Verdejo	39,00
Rias Baixas ``Xion `` / Attis / Albarino	46,00
``SK`` - 100% Muscat - Partida Creus (NATURE)	59,00

BELGIQUE:

Citadelle - Domaine Du Chenoy - Solaris-Souvignier 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

AUTRICHE:

Sauvignon Blanc / Domaine Krispel / Sauvignon	49,00
Krispelino Weiss / Domaine Krispel / Pinot Blanc	58,00

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:

Pinot Noir Bourgogne / Domaine Perraud / Pinot Noir	45,00
Arbois "Revolution" / Château Bethanie / Trousseau (Jura)	66,00
Côte D'Or / Domaine Nudant / Pinot Noir	66,00
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
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
La Ponce "Rasteau" / Domaine Des Escaravailles / Grenache-Syrah	47,00
Compagnie Des Papillons / Domaine Clot De L'Oum / Grenache-Carignan-Syrah	49,00
Croze Hermitage / Domaine Combier / Syrah (Bio)	69,00
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
Pic Saint Loup " Le Long Chemin " / Domaine Vic / Syrah - Grenache - Mourvèdre	41,00
Copain Comme Cochon / Domaine De La Preceptorie / Grenache Noir	44,00
Bombadilom / Domaine Thomas Rouanet / Grenache-Carignan	45,00

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:

Doravante / Bairrada / Touriga-Baga	45,00
Monastrell / Casa Castillo / Monastrell	40,00
Douro / Quinta De Sao Bernardo / Touriga-Tinta	43,00
Bcdc (Espagne) / Bodegas coruna Del Conde / Tempranillo - Grenache (NATURE)	50,00

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)