

SELECTO

BISTRONOMIQUE & COMPTOIR

OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI

12H - 14H30

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

19H00 - 23H00
(VEN - SAM)

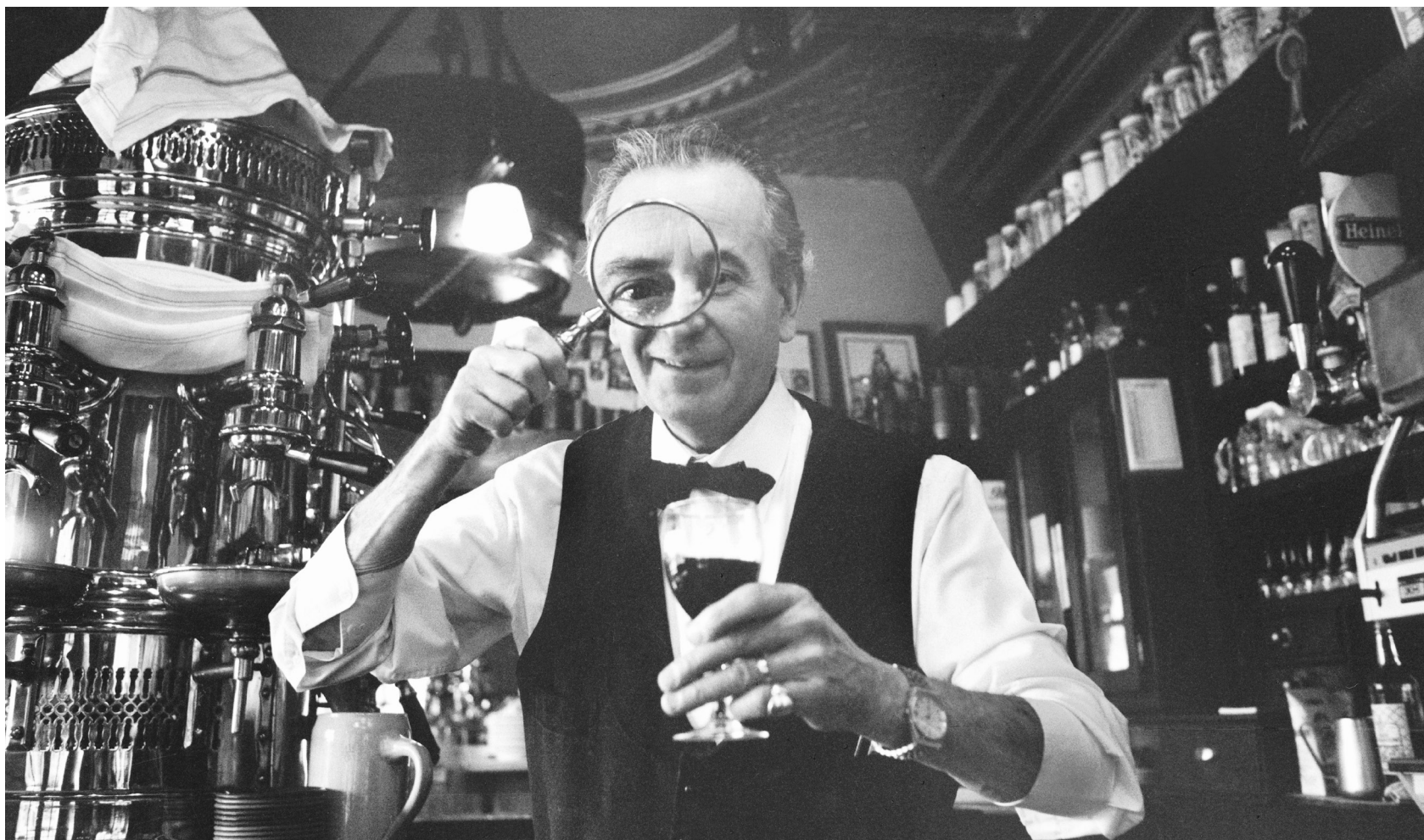
MENU

GEOPEND VAN DINSDAG
TOT ZATERDAG

12U - 14U30

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

19U00 - 23U00
(VRI - ZAT)



FORMULE DUO
DUO FORMULE



48€

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



57€

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

Beignets de crevettes sauvages, guacamole, mangue, basilic thaï et grenade.

Beignets van wilde garnalen, guacamole, mango, Thaise basilicum en granaatappel.

Wild prawn fritters, guacamole, mango, Thai basil and pomegranate.

Carpaccio de bœuf irlandais façon Harry's Bar.

Carpaccio van lers rundvlees op de wijze van Harry's Bar.

Harry's Bar-style Irish beef carpaccio.

Soupe thaïe au lait de coco, raviole de volaille aux lentins de chêne, citron vert et coriandre.

Thaise soep met kokosmelk, ravioli van gevogelte en shiitake, limoen en koriander.

Thai coconut milk soup, poultry and shiitake ravioli, lime and coriander.

Salade de lentilles aux betteraves fondantes, pomme Granny Smith et mozzarella, saumon fumé extra-doux.

Linzensalade met zachtgegaarde rode biet, Granny Smith-appel en mozzarella, extra zacht gerookte zalm.

Lentil salad with tender beetroot, Granny Smith apple and mozzarella, extra-mild smoked salmon.

Tranches de magret de canard mulard du Sud-Ouest, confit de figues, champignons des prés et copeaux de foie gras rôti.

Plakjes eendenborst van mulardeend uit Zuidwest-Frankrijk, vijgenconfijt, weidechampignons en schilfers geroosterde foie gras.

Sliced mulard duck breast from southwestern France, fig confit, field mushrooms and shavings of roasted foie gras.

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSE

Poitrine de volaille fermière rôtie, œuf mollet, tomates en grappe confites, salade romaine et sauce Caesar.

Geroosterde borst van hoevegevogelte, zachtgekookt ei, gekonfijte trostomaten, Romeinse sla en caesarsaus.

Roasted free-range chicken breast, soft-boiled egg, confit vine tomatoes, romaine lettuce and Caesar dressing.

Burger de bœuf irlandais, cheddar fermier, cœur de laitue, crème au poivre noir et frites croustillantes.

Burger van lers rundvlees, ambachtelijke cheddar, slahart, zwartepepersaus en krokante frieten.

Irish beef burger, farmhouse cheddar, baby gem lettuce, black pepper sauce and crispy fries.

Effiloché de joues de porcelet fermier, oignons rouges, pousses d'épinards et mousseline de rattes du Touquet au comté.

Draadjesvlees van de wang van hoevespeenvarken, rode ui, jonge spinazie en mousseline van Ratte du Touquet-aardappelen met comté.

Pulled free-range suckling pig cheeks, red onion, baby spinach and Ratte du Touquet potato mousseline with Comté cheese.

Calamars à la plancha, salade tiède de pommes de terre Charlotte, vinaigrette aux herbes et pickles d'oignons rouges.

Calamares à la plancha, lauwe salade van Charlotte-aardappelen, kruidenvinaigrette en pickles van rode ui.

Plancha-grilled squid, warm Charlotte potato salad, herb vinaigrette and pickled red onions.

Saumon écossais Label Rouge, wok de légumes croquants et jus crémeux au curry doux.

Schotse Label Rouge-zalm, gewokte knapperige groenten en romige saus met milde curry.

Scottish Label Rouge salmon, wok-fried crunchy vegetables and creamy mild curry sauce. Roasted Coucou chicken breast, Tyrolean speck, crushed Charlotte potatoes and sweet pepper sauce vierge.



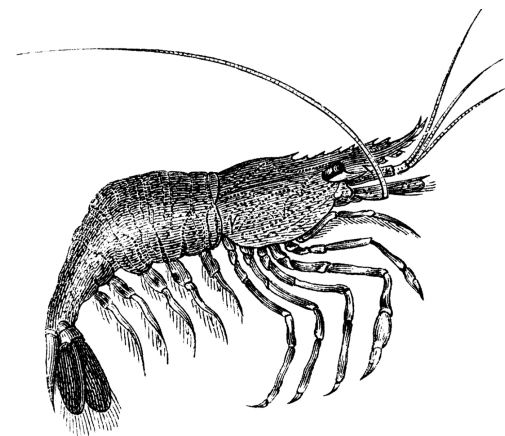
FORMULE TRIO TRIO FORMULE

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

VOORGERECHT
+HOOFDGERECHT
+DESSERT

STARTER+MAIN COURSE+DESSERT

57€



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 mousse au chocolat noir, crème brûlée aux amandes grillées et crème fleurette.

Potje pure chocolademousse, crème brûlée met geroosterde amandelen en room.

Dark chocolate mousse, crème brûlée with toasted almonds and fresh cream.

Kouign-amann, pommes Royal Gala caramélisées et fraîcheur à la vanille Bourbon.

Kouign-amann, gekaramelliseerde Royal Gala-appel en een frisse bereiding van Bourbonvanille.

Kouign-amann, caramelised Royal Gala apples and a refreshing Bourbon vanilla creation.

Chou craquant, crème diplomate au praliné et ganache à la noisette du Piémont.

Krokante soes, diplomaten crème met praliné en ganache van Piëmontese hazelnoten.

Crisp choux pastry, praline diplomat cream and Piedmont hazelnut ganache.

Dame de Sicile, crème fouettée et sauce au chocolat Macondo.

Dame de Sicile, slagroom en Macondo-chocoladesaus.

Dame de Sicile, whipped cream and Macondo chocolate sauce.

Palet breton, chantilly au mascarpone et aux zestes de citron vert, mangue et confit de framboises Tulameen.

Bretoens boterkoekje, mascarponechantilly met limoenzeste, mango en confijt van Tulameen-frambozen.

Breton shortbread, mascarpone Chantilly with lime zest, mango and Tulameen raspberry confit.

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 WARM 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

48 €

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 Nardin / Glera	39,00
Crémant D'Alsace Brut / Domaine Vogt / Auxerrois-Pinot Blanc-Chardonnay	48,00
Perle De Wallonie - Domaine Du Chenoy - Johanniter-Bronner-Souvignier Gris-Regent (Bio)	62,00
Champagne Éric Legrand '' Cuvée Réserve '' Extra Brut / Pinot Noir-Chardonnay (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
Fleur De Rolle / Domaine Belle / Rolle	42,00
Le temps est Venu / Domaine Stephane Ogier / Grenache Blanc-Viognier	43,00
Roussanne '' Les Vignes D'À Côté '' / Yves Cuilleron / Roussanne	44,00
Vacqueyras '' Mélodine '' / Domaine Montvac / Clairette-Roussanne-Bourboulenc	63,00
Châteauneuf-Du-Pape / Domaine Roger Perrin / Bourboulenc-Grenache-Roussanne	82,00

LOIRE:

Pouilly Fumé '' M '' - Marielle Michot - Sauvignon	49,00
Clisson / Famille Lieubeau / Melon De Bourgogne	49,00
La Part Des Anges'' Chinon '' / Domaine De La Noblaie / Chenin	55,00
Sancerre'' La Croix Au Garde'' - Domaine Henry Pellé - Sauvignon	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
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)	55,00
Beaujolais Blanc / Domaine Des Terres Dorées / Chardonnay	52,00
Pouilly-Fuissé ``Terroirs `` / Domaine Sangouard-Guyot / Chardonnay	61,00
Chablis 1er Cru `` Montée En Tonnerre `` / Domaine Servin / Chardonnay	70,00

LANGUEDOC:

Ça Vaut Le Détour / Mas Du Détour / Cinsault-Grenache-Piquepoul	39,00
La Glacière / Domaine De Panéry / Chardonnay-Southern Gris	39,00
Collioure Le Petit Gus / Domaine Parcé Frères / Grenache Gris	49,00

ITALIE:

Vermentino - Fattoria San Donato (Bio)	39,00
Curtefranca / Ferghettina / Chardonnay	39,00
IGT Salento -segreto di Fiano- BIO Masseria Cuturi – 100% Fiano	41,00
Albori / Alessandro Rivetto / Nascetta	50,00

ESPAGNE / PORTUGAL:

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

BELGIQUE:

Quatre Cépages / Domaine Entre Deux Monts / Chardonnay-Auxerrois-Pinot Noir-Southern gris	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
Morgon / Domaine Des Terres Dorées / Gamay	49,00
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

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

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
La Glacières / Domaine De Panéry / Merlot-Syrah	39,00
Hommage à Fernand / Parcé Frère / Carignan	39,00
Copain Comme Cochon / Domaine De La Preceptorie / Grenache Noir	44,00
Bombadilom / Domaine Thomas Rouanet / Grenache-Carignan	45,00

LOIRE:

Chinon "Les Granges" / Bernard Baudry / Cabernet Franc	41,00
Urbain V / Domaine De Bellevue / Pinot Noir-Gamay	44,00
Sancerre "Le Chemin De Marloup" / Domaine Jean Paul Picard / Pinot Noir	49,00
Saumur Champigny "Rochenard" / Domaine De L'Ours Bleu / Cabernet Franc	49,00
Menetou-Salon "Morogues" / Domaine Henry Pellé / Pinot Noir	61,00

ITALIE:

Salento primitivo – TUMA – masseria Cuturi – (BIO)	39,00
Prope - Velenosi - Montepulciano D'Abruzzo	39,00
Rosamante / Famiglia Cecchi / Sangiovese	45,00
Nero D'Avola "Lagnusa" / Feudo Montoni / Nero Avola	49,00
Langhe Nebbiolo / Alessandro Rivetto / Nebbiolo	51,00

ESPAGNE ET PORTUGAL:

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)