

COMPTOIR

DES GALERIES

POUR BENJAMIN LAGARDE, LA CUISINE DE SAISON EST INDISSOCIABLE DE LA QUALITE ET DU GOÛT. QUE CELA SOIT AVEC LES PRODUITS FRAIS DE PETITS PRODUCTEURS LOCAUX OU ENCORE SON PAIN MAISON, TOUT EST PENSE DANS UN ESPRIT DE DIALOGUE GASTRONOMIQUE.

UNE LIGNE DE CONDUITE COMMUNE AVEC L'HÔTEL DU MEME NOM : APPORTER UNE DIMENSION ORIGINALE A L'ADN BRUXELLOIS EXISTANT.

Nos classiques/ Onze klassiekers/ Our classics

Bœuf Holstein maturé et fumé.	<u>€15,00</u>
Holstein beef, matured and smoked. <i>Gematureerd en gerookt Holstein rundvlees.</i>	
Terrine maison marbré au foie gras.	<u>€16,00</u>
Housmade terrine with goos-liver <i>Huisbereide terrine met ganzenlever</i>	
Cœur de laitue et légumes croquants.	<u>€11,00</u>
Kropsla en krokante groenten <i>Lettuce with crunchy vegetables</i>	
Trio de croquettes/ Trio van kroketten	<u>€17,00</u>
<ul style="list-style-type: none">• Fromage d'alpages/ Alpenkaas/ Alpine Cheese• Pied de cochon/ Varkenspoet/ Pig's trotter• Crevettes grises/ grijze garnalen/ Grey shrimps• Une de chaque/ Eén van elk/ One of each	

Nos Suggestions/ Onze suggesties/ Our suggestions

Crème de topinambours, noisettes et anguille fumée. €16,00

Aardpeer roomsoep, hazelnoten en gerookte paling.

Jerusalem artichoke cream soup, nuts and smoked eel.

Confit de porc ibérique « Eat Brussels ». €16,00

Gekonfijt Iberich varken « Eat Brussels » wijze.

Iberian confit pork « Eat Brussels » style.

Calamar « à la plancha », pied-de-mouton en persillade. €17,00

Inkvis « à la plancha », gele stekelzwam in persillade.

Calamari « à la plancha », mushrooms « pied-de mouton » with persil.

Œuf Bio poché, crevettes grises, salade de blé, coulis de betteraves acidulé. €16,00

Gepocheerd Bio ei, grijze garnalen, veldsla, coulis van zure rode biet.

Poached Bio egg, grey shrimps, lamb's lettuce, coulis of slightly acid beetroot.

Plats

Hoofdgerechten

Main courses

Nos classiques/ Onze klassiekers/ Our classics

**Filet de Bœuf Aubrac, oignon des Cévennes
gratiné au Comté.** €31,00

Rundfilet van Aubrac, gegratineerde Cévennes ui met Comtékaas.

Aubrac beef tenderloin, "Cévennes" onion cooked with Comté cheese.

Fricassé de ris de veau. €33,00

Kalfszwezerik fricassée.

Sweatbread fricassee.

Tartare classique de bœuf ou saumon sauvage. €22,00

Klassieke tartaar van rund of wilde zalm.

Classic beef or wild salmon tartar.

Plats**Hoofdgerechten****Main courses****Nos Suggestions/ Onze suggesties/ Our suggestions****Lotte rôtie, douceur de butternut, poêlé de cèpes, jus corsé** €31,00

Gebraden zeeduivel, zachte pompoen, gebakken eekhoornzwam, sterke jus.

Roasted monkfish, sweat marrow, pan-fried cèpes mushrooms, full spicy sauce.

Filet de perdreau frotté au poivre, figues corse, pommes de terre sarladaises €28,00

Patrijsfilet in gevreven peper, vijgen van Corsica, "sarladaise" aardappelen.

Partridge filet with pepper, Corsican fig, "sarladaises" potatoes.

Mi cuit de bonite, bouillon de boeuf Holstein, lentilles du Puy. €27,00

Bonite "mi cuit", bouillon van Holstein rundsvlees, linzen uit Puy.

Bonite tuna "mi-cuit", stock of Holstein beef, lentil from Puy.

Pluma ibérique "à la plancha", laqué garniture de saison, kimshii maison. €28,00

Gelakte Iberische pluma, "a la plancha", seizoensgebonden garnituur, huisbereide kimshii.

Lacquered Iberian pluma « à la planche », toppings of season, home made kimshii.

Riz au lait. €6,00

Rijstpudding.

Rice pudding.

Ile flottante. €8,00

Dessert op basis van « crème anglaise » en opgeklopte eiwit.

Dessert with custard and beaten egg white.

Dame blanche maison, chocolat chaud et crème fraiche. €9,00

Dame Blanche, warme chocolade en verse slagroom.

Vanille ice-cream with hot chocolate and whipped cream.

Tarte au citron meringuée. €9,00

Meringue Citroentaartje.

Lemon meringue pie.

Gaufre de Bruxelles minute, chantilly et chocolat. €9,00

Brusselse Wafel, slagroom en warme chocolade.

Homemade waffle, whipped cream and chocolate.

Assiette de fromages affinés par Julien Hazard. 13,00

Geaffineerde kaasschotel van Julien Hazard.

Julien Hazard's ripened cheese selection.

Café gourmand €7,00

Koffie met zoutigheden.

Coffee "gourmand" with puff pastries.

COMPTOIR

DES GALERIES

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI
DE 12H00 à 14H00
ET DE
19H00 à 22H00

ET LE SAMEDI SOIR
DE
19H00 à 22H00

WWW.COMPTOIRDESGALERIES.BE

Prix TTC service compris
Prijs incl. BTW en dienst inbegrepen