

# COMPTOIR

DES GALERIES

POUR BENJAMIN LAGARDE, LA CUISINE DE SAISON EST INDISSOCIABLE DE LA QUALITE ET DU GOUT. 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'HOTEL DU MEME NOM : APPORTER UNE DIMENSION ORIGINALE A L'ADN BRUXELLOIS EXISTANT.

**Nos classiques/ Onze klassiekers/ Our classics****Bœuf Holstein maturé et fumé.** €15,00

Holstein beef, matured and smoked.

*Gematureerd en gerookt Holstein rundvlees.*

**Terrine de campagne maison, pickels** €13,00

Housmade terrine

*Huisbereide terrine, pickels*

**Cœur de laitue et légumes croquants.** €11,00

Kropsla en krokante groenten

*Lettuce with crunchy vegetables*

**Trio de croquettes/ Trio van kroketten** €17,00

- **Fromage d'alpages/ Alpenkaas/ Alpine Cheese**
- **Pied de cochon/ Varkenspoot/ Pig's trotter**
- **Crevettes grises/ grijze garnalen/ Grey shrimps**
- **Une de chaque/ Eén van elk/ One of each**

**Nos Suggestions/ Onze suggesties/ Our suggestions**

**Toast d'émietté de tourteau, coriandre  
et guacamole.** €21,00

Toast met verkruimelde krab, koriander en guacamole.

*Toast with flafed commun crab, coriander and guacamole.*

**Melon Charentais, jambon ibérique, roquette sauvage** €16,00

Meloen "des Charentes", iberisch ham, wilde notensalade.

*Melon Charentais, Iberian ham, wild rocket*

**Burrata biologique, tomates confites** €19,00

Biologische burrata, gekonfijt tomaat.

*Burrata biologic, tomato confit.*

**Maatjes, déclinaison de condiments.** €14,00

Maatjes, verbuiging van specerijen.

*Maatjes, declination of condiments.*

**Artichauts poivrade, chèvre frais de St Maure,  
beurre blanc ciboulettes.** €16,00

Artisjok « poivrade », geitenkaas uit St Maure, blanke boter saus met bieslook

*Artichoke « poivrade », goat cheese St Maure, butter sauce with chives.*

**Moules bouchots de Saint Michel, lomo, tomates et basilic** €16,00

« Bouchot » mosseltjes uit St Michel, lomo, tomaat en basilicum

*"Bouchot" mussels of Saint Michel, lomo, tomatoes and basil.*

**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** €31,00

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*

**Nos Suggestions/ Onze suggesties/ Our suggestions****Céviche de bar, fruits acidulés et coriandre,** €28,00

Ceviche van zeebaars, pittig fruit en koriander.

*Ceviche of sea bar, acidulated fruits and coriander.*

**Onglet de veau à la plancha, garniture niçoise,  
caviar d'aubergines.** €28,00

Kalfslonghaas "à la plancha", groenten nicoise, auberginekaviaar.

*Veal tab "à la plancha", vegetables niçoise, eggplant caviar.*

**Saumon sauvage d'Alaska confit, betterave rouge,  
Pousses d'épinards, crème aigrelette.** €31,00

Gekonfijte wilde zalm uit Alaska, rode biet, spinaziescheuten, zure room.

*Alaskan wild salmon, red beets, spinach shoots, sour cream.*

**Pluma ibérique "à la plancha",  
poêlée de mousserons, garniture de saison.** €29,00

Iberisch pluma, "à la plancha", gebakken mousserons,  
seizoensgebonden garnituur.

*Iberian pluma « à la planche », mousserons stuffing, toppings of  
season*

## Apéros

---

Bulles du Moment « Duval Leroy » 1 <sup>er</sup> Cru Fleur de champagne	€13,00 verre/€72,00 btl
Brut Metodo Traditional Rosé « 3B »	€7,00 verre/ €42,00 btl
Moscatel « Docil Ronon » 2014, Duoro (50cl)	€6,00 verre/ €35,00 btl
Gin Ginetical Classique ou Tanqueray	€8,00
Vodka Obey, Ciroc	€8,00
Jack Daniels, Jameson, J&B, Havana Club	€8,00
Kir Vin Blanc,	€7,00
Kir Royal	€13,00
Ricard, Martini, Pineau des Charentes, Campari	€5,00

## Bières

---

Oude Gueuze Boon	€6,60
Kriek Boon	€3,50
Blanche de Hoegaarden	€3,00
Quintine Blonde ou Ambrée	€6,00/€6,40
Triple Westmalle	€4,30
Orval	€5,00
Jambe de Bois	€4,00
Zinnebir	€3,50
Brusseleir	€4,10
Troubadour Magma	€5,20
Taras Boulba	€3,40
Duchesse de Bourgogne	€3,80
Maes Zero	€3,00

## Softs

---

Spa 50cl/Spa 1L	€4,00/ €8,00
Schweppes	€3,50
Coca Regular,Zero, Sprite, Ice Tea/Orangina	€3,00
Looza Tomate/Orange/Ananas/Pomme	€3,00

## **Bulles**

---

Champagne "Brut Nature Zéro Dosage" Drappier	€80,00
Champagne "Terre de Vertus" 1 er Cru Larmendier Bernier	€115,00
Champagne "Rosé" Ruinart Brut	€142,00
Champagne "Egly - Ourlet" Brut Grand Cru 2004	€110,00

## **Vins du Moment...**

---

### **Verre**

### **Bt**

### **Blancs (15 cl)**

« Touraine Sauvignon », Val de Loire, France	€5,50	€27,00
"Crozes Hermitages" 2012, Dard & Ribot, Rhône	€9,50	€52,00
« Chardonnay » du Domaine Saint Pau	€6,00	€33,00

### **Rouge (15 cl)**

"Cochon" 2015, Dom. Sulauze, G & K Lefèvre, Provence	€5,50	€29,00
"Giné Giné" 2013, DOQ Priorat, Catalunya	€6,00	€34,00
"Pléiades" 2011, P. Richy, Dom. Stella Nova, Languedoc	€6,00	€31,00

### **Rosé (15 cl)**

« Château de Jau », 2016, Côtes de Roussillon	€5,80	€29,00
---	-------	--------

## **Vins Blancs**

---

### **Bourgogne**

"Meursault Genevrières 1 <sup>er</sup> Cru" 2009, Dom. Bernard Bonin	€56,00
« Puligny Montrachet » 2014, J-L Chavy, Bourgogne	€56,00
"Humeur Du Temps" 2015, Chablis, De Moor, Bourgogne	€58,00
"Prévolles" Beaune 2014, F. Sabre, Bourgogne	€58,00

### **Loire**

« Le Domaine des Bleuces », Sauvignon	€25,00
« Touraine Sauvignon », Val de Loire, France	€27,00
"Bonnes Blanches" 2012, R. Mosse, Loire, Anjou	€50,00
"Les Nourrissons" 2014, Dom. Bernaudeau, Loire	€90,00

### **Rhône**

"Saint-Joseph" 2015, Dom. Y. Cuilleron, Rhône	€62,00
« Le Château Saint Louis » La Perdrix	€26,00
« Clos des Mirans », cuvée spéciale 2013	€27,00

### **Languedoc/Provence**

"Calisto" 2014, P. Richy, Dom. Stella Nova, Languedoc	€45,00
"Le Grand Blanc" 2013, H. Milan, Provence	€54,00
« Le Domaine de La Bergerie » du Capucin	€29,00
« Le château de Jau »	€25,00

### **Alsace**

"Riesling Grand Cru Kirchberg" 2009, V. Stoeffler, Alsace	€32,00
---	--------

### **Italie**

"Vulcaia Fumé" Sauvignon 2012, Inama, Veneto, Italie	€60,00
"Bachero" Verdicchio Cl. Sup. 2014, Pontemagno, Marche	€35,00



## **Rosés**

---

« Château de Jau », 2016, Côtes de Roussillon €29,00

## **Vins Rouges**

---

### **Bourgogne**

« Gevrey Chambertin » Benjamin Leroux, Côte de nuit €94,00

### **Languedoc/Provence**

"Le Papillon" 2012, H. Milan, Provence\_ €32,00

"Pléiades" 2011, P. Richy, Dom. Stella Nova, Languedoc €31,00

« Vie », domaine Massoette €35,00

"Love" 2014, Clos Massotte, Roussillon €37,00

### **Rhône**

"La Souteronne" 2015, H. Souhaut, Rhône €42,00

"Granit 30" Cornas 2014, Dom. V.Paris, Rhône €50,00

"Saint-Joseph" Les Côtes 2014, Dom. V. Paris, Ardèche €53,00

### **Alsace**

"Pinot Noir" 2013, Rotenberg sans soufre, V. Stoeffler, Alsace €32,00

## **Bordeaux**

"Château Planquette" Médoc 2009, D. Michaud, Bordeaux	€45,00
"Canon Fronsac" 2006, Château Moulin Pey-Labrie, Bordeaux	€57,00
"Emilien" 2012, Château Le Puy, Bordeaux	€58,00
"Margaux" 2011, Clos du Jagueyron, Bordeaux	€98,00
"Côtes de Bourg" 2005, Roc de Cambes, Bordeaux	€99,00
"Saint-Emilion Grand Cru" 2006, Tertre Roteboeuf	€120,00

## **Italie**

« Alta Mora » 2013, Etna, Cusumano, Sicilia	€56,00
---	--------

## **Spain**

"Pétalos" 2014, J. Palacios, Castilla y León	€46,00
« Sela » DOC Rioja 2013, Rioja	€54,00

# 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](http://WWW.COMPTOIRDESGALERIES.BE)

Prix TTC service compris  
Prijs incl. BTW en dienst inbegrepen