

COMPTOIR

DES GALERIES

Ouvert du Mardi au Vendredi
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
+ Samedi soir de 19h00 à 22h00

*Open van Dinsdag tot Vrijdag
van 12u00 tot 14u00 en van 19u00 tot 22u00
+ Zaterdag avond van 19u00 tot 22u00*

Open Tuesday through Friday
from 12-noon to 2:00pm and from 7:00pm to 10:00pm
+ Saturday night from 7:00pm to 10:00pm

RESERVATIONS SUR

WWW.COMPTOIRDESGALERIES.BE



ENTRÉES

Nos Suggestions

Bœuf Holstein maturé et fumé 15
Gematureed en gerookt Holstein rundvlees
Holstein beef matured and smoked

Asperges blanches belges AAA, bellota, pecorino à la truffe et balsamique 18
Witte Belgische asperges AAA, bellota ham, truffel pecorino en balsamico
White Belgian AAA asparagus, bellota, pecorino with truffle and balsamic

Salade de Hareng doux mariné, asperges et pommes Amandines 14
Zoet gemarineerde Haring salade, asperges en Amandines aardappelen
Sweet marinated Herring salad, asparagus and Amandines potatoes

Toast de crevettes grises et homard en rémoulade et salade de blé 21
Remoulade van grijze garnalen en kreeft op een toast en veldsla
Grey shrimps and lobster remoulade on toast with wheat salad

Trio de Croquettes / Trio van Kroketten / Croquettes Trio 17

- Fromage d'alpage / ***Alpenkaas*** / Alpine cheese
- Crevettes grises / ***Grijze garnalen*** / Grey shrimps

PLATS

Nos Suggestions

- Filet de bœuf Aubrac, foie gras poêlé et jus corsé à la truffe 38
Rundfilet van Aubrac, gebakken foie gras en een jus van truffel
Aubrac beef tenderloin, pan-fried foie gras and truffle gravy
- Pluma ibérique à la plancha laquée, garniture de saison, kimchi maison 28
Gelakte Iberische pluma « a la plancha », seizoensgebonden garnituur en huisbereide kimchi
Iberian pluma « a la plancha », toppings of the season and homemade kimchi
- Suprême de volaille fermier farci aux morilles, mousseline de rattes et légumes de saison 27
Kippenborstfilet gevuld met morieljes, mousseline van ratte aardappelen en seizoensgebonden groenten
Farm chicken supreme stuffed with morels, pink fir apple muslin and seasonal vegetables
- Dos de cabillaud royal, asperges belges AAA et émulsion à la truffe blanche 31
Kabeljauwhaasje royal, Belgische asperges AAA en een witte truffel emulsie
Royal cod loin, Belgian AAA asparagus and white truffle emulsion
- Filet de bar à la plancha, croute d’ail des ours et coulis de pimientos del pechos 27
Zeebaars “a la plancha”, wilde knoflook op een korst en een coulis van pimientos del pechos
Seabass fillet “a la plancha”, wild garlic en croute and pimientos del pechos coulis

DESSERTS

Riz au lait <i>Rijstpudding</i> Rice pudding	6
Ile flottante <i>Dessert op basis van « crème anglaise » en opgeklopte eiwit</i> Dessert consisting of soft meringue floating on a milky custard sauce with caramel	8
Dame blanche maison, chocolat chaud, crème fouettée <i>Dame blanche, warme chocolade, verse slagroom</i> Vanilla ice-cream, chocolate coulis, whipped cream	9
Tarte au citron meringuée <i>Meringue citroentaartje</i> Lemon meringue pie	9
Gaufre de Bruxelles minute, chantilly, sauce chocolat <i>Brusselse wafel, slagroom, chocoladesaus</i> Homemade Belgian waffle, whipped cream, chocolate sauce	9
Assiette de fromages affinés par Julien Hazard <i>Geaffineerde kaasschotel van Julien Hazard</i> Julien Hazard's ripened cheese selection	13

Prix TTC service compris
liste des allergènes disponible sur demande

***Prijs inclusief BTW en dienst inbegrepen
lijst met allergenen op aanvraag beschikbaar***

Prices include VAT and service
list of allergens available on request

COMPTOIR

DES GALERIES

Ouvert du Mardi au Vendredi
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

+ Samedi soir de 19h00 à 22h00

*Open van Dinsdag tot Vrijdag
van 12u00 tot 14u00 en van 19u00 tot 22u00*

+ Zaterdag avond van 19u00 tot 22u00

Open Tuesday through Friday
from 12-noon to 2:00pm and from 7:00pm to 10:00pm

+ Saturday night from 7:00pm to 10:00pm

RESERVATIONS SUR

WWW.COMPTOIRDESGALERIES.BE



