

ENTRÉES

Nos Classiques

Cœur de laitue et légumes croquants <i>Kropsla en krokante groenten</i> Lettuce with crunchy vegetables	14
Bœuf Holstein maturé et fumé <i>Gematureed en gerockt Holstein rundvlees</i> Holstein beef matured and smoked	15
Terrine et ses pickles maison <i>Seizoensgebonden terrine met zijn augurken</i> Homemade terrine with pickles	14

Nos Suggestions

Crème de chicons, espuma de Bleu Belge aux noix <i>Witloof velouté, espuma van belgische blauwe kaas met noten</i> Chicory velouté, Belgian Blue cheese espuma with walnuts	14
Emiété de tourteau, toast de seigle, avocat, misuna et poutargue <i>Gekruimelde krab, roggetoast, advocado, mizuna en bottarga</i> Crab crumble, rye toast, avocado, mizuna and poutargue	21
Poêlée de couteaux Bretons en persillade, crème Isigny et Pineau des Charentes <i>Gebakken zeescheermessen, peterselie, Isignyroom en « Pineau des Charentes »</i> Fried razor clams in persillade, Isigny cream and « Pineau des Charentes » wine	16
Croustillant de boudin noir, Shitakés et pommes Chanteclerc <i>Krokante zwarte pens, Shitakés en « Chanteclerc » appelen</i> Crispy black pudding, Shiitake mushrooms and Chanteclerc apples	16

Trio de Croquettes / Trio van Kroketteen / Croquettes Trio 17

- Fromage d'alpage / *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

PLATS

Nos Classiques

- Filet de bœuf Aubrac, oignons des Cévennes gratinés au Comté 31
Rundfilet van Aubrac, gegratineerde Cévennes ui met Comtékaas
Aubrac beef tenderloin, Cévennes onions browned with Comté cheese
- Fricassée de ris de veau 38
Kalfszwezerik fricassée
Sweetbread fricassee
- Tartare classique de bœuf ou saumon sauvage 22
Klassieke tartaar van rund of wilde zalm
Classic beef or wild salmon tartar

Nos Suggestions

- Filet de bar à la plancha, mousseline de carottes des sables aux épices, écrasé de salsifis au beurre d'algues et beurre blanc à l'orange sanguine 31
Zeebaarsfilet « a la plancha », mousseline van zandwortelen, geletterde schorseneren met algenboter, blanke boter met bloedappelsienen
Bar fillet « a la plancha », sand-grown carrot mousse with spices, crushed salsify with seaweed butter and blood orange butter sauce
- Turbot poêlé, poireaux braisés, topinambours et jus corsé aux trois poivres 34
Gebakken tarbot, gesmoorde prei, aardpeer en korte jus met drie pepers
Pan-fried turbot, braised leek, Jerusalem artichokes and three-pepper gravy
- Chapon fermier farci aux truffes noires et foie gras, sauce Champagne 32
Gevulde hoeve kapoen met zwarte truffel en ganzenlever, Champagne saus
Farmhouse capon stuffed with black truffles and foie gras, Champagne sauce

DESSERTS

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

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

