

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 <i>Gematureed en gerookt Holstein rundvlees</i> Holstein beef matured and smoked	15
Asperges blanches belges AAA, bellota, pecorino à la truffe et balsamique <i>Witte Belgische asperges AAA, bellota ham, truffel pecorino en balsamico</i> White Belgian AAA asparagus, bellota, pecorino with truffle and balsamic	18
Burrata bio, petits pois, tomates confites, asperges vertes et Chorizo Ibérique <i>Biologische burrata, erwtjes, zongedroogde tomaat, groene asperges en Iberische Chorizo</i> Organic burrata, green peas, marinated tomatoes, green asparagus and Iberian Chorizo	16
Toast de crevettes grises en rémoulade et salade de blé <i>Remoulade van grijze garnalen op een toast en veldsla</i> Grey shrimps remoulade on toast with wheat salad	18
<u>Trio de Croquettes / Trio van Kroketteen / Croquettes Trio</u>	17
<ul style="list-style-type: none">• Fromage d'alpage / <i>Alpenkaas</i> / Alpine cheese• Crevettes grises / <i>Grijze garnalen</i> / Grey shrimps	

PLATS

Nos Suggestions

- Onglet de bœuf Black Angus, beurre Maison et jus corsé 24
Black Angus, huisgemaakte boter en een jus
Black Angus beef tab, homemade butter and gravy
- Confit de porc ibérique laqué, kimchi maison, yaourt grec et quinoa 26
Iberisch gekonfijt varken, huisgemaakte kimchi, griekse yoghurt en quinoa
Iberian pork confit, homemade kimchi, greek yoghurt and quinoa
- Suprême de volaille fermier farci aux écorces de truffe blanche, 27
mousseline de pomme de terre
Kippenborstfilet gevuld met witte truffel, mousseline van aardappelen
Free range chicken supreme stuffed with white truffle, potatoe mousseline
- Filet de loup en papillote, sauce vierge et légumes de saison 24
Zeebaarsfilet in papillot, sauce vierge en seizoensgebonden groenten
Seabass filet “en papillotte”, olive oil sauce and seasonal vegetables
- Dorade à la plancha, caviar d’aubergine et carottes au cumin 26
Zeebrasem “a la plancha”, auberginekaviaar en worteltjes met komijn
Sea bream “a la plancha”, eggplant caviar and cumin glazed carrots

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 with caramel	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

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



