

COMPTOIR

DES GALERIES

Pour Benjamin Lagarde, la cuisine de saison est indissociable de la qualité et du goût.

Que cela soit avec les produits frais de petits producteurs locaux ou encore son pain maison, tout est pensé dans un esprit de dialogue gastronomique.

Une ligne de conduite commune avec l'hôtel du même nom : apporter une dimension originale à l'ADN bruxellois existant.

Nos classiques/ Onze klassiekers/ Our classics

Cœur de laitue et légumes croquants €11,00

Kropsla en krokante groenten

Lettuce with crunchy vegetables

Bœuf Holstein mûré et fumé €15,00

Gematureed en gerockt Holstein rundvlees

Holstein beef matured and smoked

**Nougatine de foie gras mi cuit, dattes et mangue au saté
et brioche au beurre** €21,00

Nougatine van halfgekookte ganzenlever, dadels en mango met saté en boterbrioche

Half cooked foie gras nougatine, dates and mango with saté and butter bun

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**

Entrées**Voorgerechten****Starters****Nos Suggestions/ Onze suggesties/ Our suggestions****Velouté de butternut, espuma de vieux parmesan, noisettes et chips de topinambour** €16,00

Fluweelachtige pompoen, espuma van oude parmezaan, hazelonoot en aardpeer chips

Butternut velouté, parmesan espuma, hazelnuts and jerusalem artichoke crisps

Toast d'emietté de tourteau, guacamole et mizuna €18,00

Toast van verkruimeld krab, guacamole en mizuna

Crab crumble on toast, guacamole and mizuna

Gravlax de saumon label rouge, gelée d'hibiscus et crème aigrelette à l'aneth €18,00

Gravlax van zalm label rouge, hibiscusgelei en zureroom met dille

Red label salmon Gravlax, hibiscus jelly and sour cream with dill

Fricassée de homard breton, légumes racines et saucisse de Montbéliard €24,00

Bretonse kreeft fricassee, wortelgroenten en worst van Montbéliard

Breton lobster fricassee, root vegetables and Montbéliard sausage

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

Fricassée de ris de veau €38,00

Kalfszwezerik fricassée
Sweetbread 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**Noix de St-Jacques bretonnes, chicons caramélisés, €31,00
beurre blanc à l'anguille fumée, spéculoos et noisettes du Piémont**

Bretonse sint jacobsvruchten, gekarameliseerde witlof,
beurre blanc met gerookte paling, speculoos en piemontse hazelnoot
*Breton scallops, caramelised chicory, white butter with smoked eel,
Speculoos and hazelnuts from Piémont*

**Médailles de lotte aux morilles, €34,00
mousseline de cerfeuil tubéreux et coulis de livèche**

Zeeduivel medallions, knolkervel mousseline en lavascoulis
*Monkfish medallions with morels, turnip rooted chervil mousseline
and livèche coulis*

**Suprême de faisan sauvage, €31,00
jus corsé aux 3 poivres, mousseline de légumes racines**

Suprême van wilde fazant, sterke sap met 3 pepers,
wortelgroenten mousseline
Wild pheasant supreme, 3-pepper gravy and root vegetable mousseline

**Pluma Ibérique « à la plancha » laquée, €28,00
garniture de saison, kimchi maison**

Gelakte Iberische pluma « a la plancha »,
seizoensgebonden garnituur en huisbereide kimchi
*Lacquered Iberian pluma « la la plancha », toppings of the season
and homemade kimchi*

Desserts**Nagerechten****Desserts****Riz au lait**

Rijstpudding

Rice pudding

€6,00

Ile flottante

Dessert op basis van « crème anglaise » en opgeklopte eiwit

Dessert consisting of soft meringue floating on a milky custard sauce

€8,00

**Dame blanche maison,
chocolat chaud et crème fraiche**

Dame Blanche, warme chocolade en verse slagroom

Vanilla ice-cream with hot chocolate and whipped cream

€9,00

Tarte au citron meringuée

Meringue Citroentaartje

Lemon meringue pie

€9,00

Gaufre de Bruxelles minute, chantilly et chocolat

Brusselse Wafel, slagroom en warme chocolade

Homemade Belgian waffle, whipped cream and chocolate

€9,00

Assiette de fromages affinés par Julien Hazard

Geaffineerde kaasschotel van Julien Hazard

Julien Hazard's ripened cheese selection

€13,00

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

Prix TTC service compris
Prijs incl. BTW en dienst inbegrepen