

# 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

*Nougatine of half cooked foie gras, 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 chips*

**Confit d'oignons de Cévennes gratiné à l'Etivaz, jambon bellota, moutarde de Meaux et pissenlits** €16,00

Confit van Cevennes-uien gegratineerd met Etivaz,, Bellota ham, mosterd uit Meaux en paardebloemen

*Onion confit from Cévennes browned with Evitaz cheese, Bellota ham, Meaux mustard and dandelions*

**Filet de maquereau à la japonaise, crème d'oseille, carottes jaunes et châtaignes** €14,00

Makreelfilet op Japanse wijze, zuringcrème, gele wortels en kastanjes

*Japanese mackerel fillet, sorrel cream, yellow carrots and chestnuts*

**Raviolis de petits gris de Namur, céleri rave et vadouvan** €16,00

Ravioli van «petits gris» uit Namen, selderij en vadouvan

*«Petits gris» ravioli from Namur, celery root and vadouvan*

**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*

**Fricassé de ris de veau** €33,00

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*

**Chicon au gratin façon comptoir** €26,00

Chicon gratin op «comptoirwijze»  
*The comptoir's chicory gratin*

**Nos Suggestions/ Onze suggesties/ Our suggestions****Noix de St-Jacques bretonnes, salsifis à la clémentine, potimarron et chorizo ibérique** €31,00

Bretonse sint jacobsvruchten, schorseneren clementine, pompoen en Iberische chorizo

*Breton scallops salsify with clementine pumpkin and Iberian chorizo*

**Filet de bar à la plancha, risotto de petit épeautre et beurre blanc aux coquillages** €28,00

Zeebaars «à la plancha», risotto van kleine spelt en beurre blanc met schelpdieren

*Bass fillet «a la plancha», risotto of small spelled and «beurre blanc» with shellfish*

**Selle d'agneau du limousin en persillade, mousseline de cerfeuil tubéreux et jus corsé** €28,00

Lamszadel uit de Limousin in persillade, knolkervelmousseline en sterk jus

*Limousin lamb saddle in persillade, turnip rooted chervil mousseline and gravy*

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

Gelakte Iberische pluma, «a la plancha», seizoensgebonden garnituur en huisbereide kimchi

*Lacquered Iberian pluma «a la plancha», toppings of the season and homemade kimchi*

**Desserts****Nagerechten****Desserts****Riz au lait**€6,00*Rijstpudding**Rice pudding***Ile flottante**€8,00*Dessert op basis van « crème anglaise » en opgeklopte eiwit**Dessert consisting of soft meringue floating on a milky custard sauce***Dame blanche maison,  
chocolat chaud et crème fraîche**€9,00*Dame Blanche, warme chocolade en verse slagroom**Vanilla ice-cream with hot chocolate and whipped cream***Tarte au citron meringuée**€9,00*Meringue Citroentaartje**Lemon meringue pie***Gaufre de Bruxelles minute, chantilly et chocolat**€9,00*Brusselse Wafel, slagroom en warme chocolade**Homemade Belgian waffle, whipped cream and chocolate***Assiette de fromages affinés par Julien Hazard**€13,00*Geaffineerde kaasschotel van Julien Hazard**Julien Hazard's ripened cheese selection*

# 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