

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

Œuf parfait, poireaux et citrons confits, lard de colonnata et émulsion lait de volaille

Saumon gravlax, concombres pickles, grenade et crème à l'aneth

Burrata biologique, caviar d'aubergines grillées, pancetta maison et courgettes

Duo de croquettes aux crevettes grises (+5€)

Duo de croquettes, crevettes grises et fromages d'alpage (+3€)

Duo de croquettes aux fromages d'alpage

PLATS

Echine de porc Ibérique confite, quinoa, yaourt grec et kimchi maison

Onglet de bœuf Black Angus, sucrine et jeunes oignons grillés,

pommes salardaises et jus corsé

Cabillaud, velouté de coco de Paimpol, algue dulse et fraîcheur de fenouil (+5€)

Dorade grillée, crémeux de chou-fleur à la noisette, choux kale cuit et jus corsé

DESSERTS

Riz au lait aux figues

Crémeux de chocolat amer praliné, glace vanille et tuiles craquantes

Tarte au citron meringuée

Gaufre de Bruxelles minute, chantilly et sauce chocolat

Assiette de fromage affinés par Julien Hazard (+5€)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 31€

Entrée + Plat + Dessert 37€

Prix TTC service compris

Liste des allergènes disponible sur demande

VOORGERECHT

Perfect ei, gekonfijte prei en citroen, colonatta speck en emulsie van eierpunch

Zalm gravlax, komkommer pickles, granaat zaadjes en dille room

Biologisch burrata, aubergine kaviaar, huisgemaakte pancetta en zucchini

Duo van garnaalkroketten (+5€)

Duo van kroketten, Alpenkaas en grijze garnalen (+3€)

Duo van Alpenkaaskroketten

HOOFDGERECHT

Iberische varkenslende, quinoa, greekse yoghurt en huisgemaakte kimchi

Black Angus longhaas, sterke jus, sla en salaraise aardappelen

Kabeljauwrug, velouté uit coco de Paimpol, dulze zeewier en venkel (+5€)

Gegiilde brasem, sterke jus, romig van bloemkool met hazelnoten en gekookt kalekool

NAGERECHT

Rijstpudding met vijgen

Bittere romige praliné chocolade, vanille ijs en knapperige koekjes

Meringue citroentaartje

Brusselse wafel, slagroom en chocoladesaus

Geaffineerde kaasschotel van Julien Hazard (+5€)

Voorgerecht + Hoofdgerecht of Hoofdgerecht + Naegerecht 31€

Voorgerecht + Hoofdgerecht + Naegerecht 37€

Prix TTC service compris

Liste des allergènes disponible sur demande

STARTERS

Perfect egg, candied leeks and lemon, colonnata bacon and egnog emulsion

Gravlax salmon, pickled cucumber, pomegrenate seed and dill cream

Organic burrata, grilled eggplant dip, homemade panchetta and zucchini

Grey shrimps croquette duo (+5€)

Croquettes duo, alpine cheese and grey shrimps (+3€)

Alpine cheese croquette duo

MAINS

Iberian pork loin confit, quinoa, greek yogurt and homemade kimchi

Black Angus beef tab, gravy, grilled lettuce salad and onion and salardaise patatoes

Cod filet, velouté of coco de Paimpol bean, dulse seaweed and fennel (+5€)

Grilled sea bream, gravy, cauliflower and hazelnuts cream and cooked kale cabbage

DESSERTS

Rice pudding with figs

Bitter chocolate cream with praline, vanilla ice-cream and crisp tuile biscuit

Lemon meringue pie

Homemade brussels waffel, whipped cream and chocolate sauce

Julien Hazard's ripened cheese selection (+5€)

Starter + Main or Main + Dessert 31€

Starter + Main + Dessert 37€

Prix TTC service compris

Liste des allergènes disponible sur demande

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