

COMPTOIR

DES GALERIES

Bœuf Holstein maturé et fumé. / Holstein beef, matured and smoked.	15
<i>Gematureerd en gerookt Holstein rundvlees.</i>	
Toast d'émietté de tourteau, coriandre et guacamole.	21
Toast with flafed commun crab, coriander and guacamole.	
<i>Toast met verkrumelde krab, koriander en guacamole.</i>	
Cœur de laitue et légumes croquants. / Kropsla en krokante groenten	11
Lettuce with crunchy vegetables.	
Velouté de cœur d'artichauts, amandes douces grillées, brocciu Corse	15
Cream of artichoke, sweet toasted almonds, brocciu from Corsica.	
<i>Velouté artisjok, gegrilde amandelen, brocciu kaas.</i>	
Haddock fumé, betterave rouge, fromage blanc au Xérez et cresson.	15
Smoked haddock, red beet, cottage cheese with sherry and watercress.	
<i>Gerookte haddockfilet, rode bieten, plattekaas met Xérès en waterkers.</i>	
Trio de croquettes /Trio van kroketten	17
Fromage d'alpages /Cheese / Kaas	
Pied de cochon / Pig's trotter/ Varkenspoor	
Crevettes grises / Grey shrimps/Grijze garnalen	
Une de chaque / One of each/ Eén van elk	
Tarte maison, pousses d'épinards, Chèvre frais de Sainte Maure, pignons de pin.	14
Homemade tart, spinach shoots, goat's cheese « Ste Maure », pine nuts	
<i>Huisbereide taart, spinaziescheuten, geitenkaas « Sainte Maure », pijnbommpitten.</i>	
Confit de porc ibérique, sauce gribiche, laitue romaine.	21
Iberian pig "confit", "gribiche" sauce, Romaine leaves.	
<i>Gekonfijt iberisch varkenvlees, gribiche saus, romeinse salade.</i>	

Filet de dorade, à la plancha, fricassée de lentilles vertes, pata negra, bouillon de bœuf Holstein. 31

Filet of sea bream “à la plancha”, fricassee of green lentils, pata negra, Holstein beef bouillon.

Filet van zeebrasem “à la plancha”, gestoofde groene linzen, pata negra, Hosten randsvlees bouillon.

Magret de canard du sud-ouest, rhubarbe, asperges vertes, gratin Pompadour. 26

South West duck breast, rhubarb, green asparagus, “Pompadour”gratin.

Zuid west eendenborst, rhubarber, groene asperges, gratin van “Pompadour” aardappelen.

Filet de Bœuf Aubrac, oignons des Cévennes gratinés au Comté 31

Aubrac beef tenderloin, onions cooked with Comté cheese

Rundfilet van Aubrac, gegratineerde Cévennes uien met Comtékaas

Saumon irlandais « Label rouge » en papillote, coco curry vert, légumes printaniers.

Irish salmon “Red Label” in papillot, green curry coconut, spring vegetables. 26

Ierse zalm “Red Label” in folie, groene kerrie kokos, lentegroenten.

Tartare classique de bœuf ou saumon sauvage 22

Classic beef or salmon tartar

Klassieke tartaar van rund of wilde zalm

Pluma ibérique “à la plancha” kimshi maison, garniture de saison. 28

Iberian pluma « à la planche », housemade kimshi, toppings of season

Iberisch pluma, “a la plancha”, huisbereide kimshi, seizoensgebonden garnituur.

Apéros

Bulles du Moment... « Caillez Lemaire » Brut	13€ verre / 72€ bt
Metodo Traditional Rosé « 3B »	7€ verre/ 42bt
Moscatel « Docil Ronon » 2014,Duoro	7€ verre/ 35 btl
	8€
Gin Ginetical Classique, Wood ou Tanqueray	8€
Vodka Obey, Ciroc	8€
Jack Daniels, Jameson, J&B, Havana Club	8€
Kir Vin Blanc, Picon vin blanc/ Kir Royal	7€/ 13€
Ricard, Martini, Pineau des Charentes, Campari	5€

Bières

Oude Gueuze Boon	6,6€
Kriek Boon	3,5€
Blanche de Hoegaarden	3€
Quintine Blonde ou Ambrée	6€/6,4€
Triple Westmalle	4,3€
Orval	5€
Jambe de Bois	4€
Zinnebir	3,5€
Brusseleir	4,1€
Troubadour Magma	5,2€
Taras Boulba	3,4€
Duchesse de Bourgogne	3,8€
Maes Zero	3€

Softs

Spa 50cl/Spa 1L	4€/8€
Schweppes	3,5€
Coca Regular,Zero, Sprite, Ice Tea/Orangina	3€
Looza Tomate/Orange/Ananas/Pomme	3€

3€

Bulles

<i>Champagne "Brut Nature Zéro Dosage" Drappier</i>	80€
<i>Champagne "Terre de Vertus" 1 er Cru Larmendier Bernier</i>	115€
<i>Champagne "Rosé" Ruinart Brut</i>	142€
<i>Champagne "Egly – Ourlet" Brut Grand Cru 2004</i>	110€
<i>Cava Brut "La Musica », Jané Ventura, Espagne</i>	42€

Vins du Moment...

Verre Bt**Blancs**

<i>« Muros Antigos » Vino Verde 2016, A. Mendes, Portugal</i>	5€	25€
<i>« Saint Chinian » 2015, Marion Pla, Languedoc</i>	5,5€	27€
<i>« Macon Village » 2014, Dom. De la Souffrandière, Bourgogne</i>	8,5€	42€

Rouges

<i>« Joan D'Angera » 2016, J.A., Catalunya</i>	7€	35€
<i>« Polaris » 2011, P. Richy, Languedoc</i>	7€	35€
<i>« Fleurie » 2015, R. Zordan, Dom. Ch. De Grand Pré</i>	7,5€	38€

Vins Blancs

Vifs et Secs

"Le Petit Salé", Château Roquefort, Provence	30€
"Petit Ours Blanc" 2013, M. Barret, Dom. Du Coulet, Rhône	36€
"Riesling" Le Litron 2014, J-P Riestch, Alsace	32€

Frais et Aromatiques

"Pinot Blanc" 2014, Stoeffler, Alsace	28€
"Fleur de Cailloux" 2014, J-P Padié, Roussillon	42€
"Sauvignon Blanc" Rueda 2015, José Pariente, Castilla y Leon	34€

Fruités, Denses

"Bachero" Verdicchio Cl. Sup. 2014, Pontemagno, Marche	35€
"Humeur Du Temps" 2015, Chablis, De Moor, Bourgogne	78€
"Brianello" Il Polenza 2014, Italie, Marche	48€
"Crozes Hermitages" 2012, Dard & Ribot, Rhône	63€
"Prévolles" Beaune 2014, F. Sabre, Bourgogne	78€
"Mâcon-Uchizy" 2014, La Martine, Breth Brother, Bourgogne	46€
"Saint-Joseph" 2015, Dom. Y. Cuilleron, Rhône	62€
"Bonnes Blanches" 2012, R. Mosse, Loire, Anjou	70€

Complexes, Epicés, Beurrés

"Riesling Grand Cru Kirchberg" 2009, V. Stoeffler, Alsace	52€
"Pouilly Vinzelles" 2012, Breth Brother, Bourgogne	60€
"Calisto" 2014, P. Richy, Dom. Stella Nova, Languedoc	45€
"Vulcaia Fumé" Sauvignon 2012, Inama, Veneto, Italie	60€
"Le Grand Blanc" 2013, H. Milan, Provence	54€
"Meursault Genevrières 1 ^{er} Cru" 2009, Dom. Bernard Bonin	76€
"Les Nourrissons" 2014, Dom. Bernaudeau, Loire	110€
« Puligny Montrachet » 2014, J-L Chavy, Bourgogne	76€

Rosés

"Pomponette" 2014, Dom. De Sulauze, Provence	29€
"Bandol, La Chance" 2014, Dom. Les Terres Promises	54€

Vins Rouges

Fruités, Gourmands

" <i>Glou de Jeff</i> " 2013, Breth Brothers, Beaujolais-Leynes	43€
" <i>Gamay Reviens</i> " 2015, S. Bock, Rhône	34€
" <i>Cochon</i> " 2015, Dom. Sulauze, G & K Lefèvre, Provence	29€
" <i>Petit Pithon</i> " 2015, Dom. O. Pithon, L. Roussillon	32€

Soyeux, Flatteurs, Ensoleillés

" <i>La Folie</i> " 2014, Saumur Champigny, Ch. Yvonne, Loire	38€
" <i>Vie</i> " 2014, Clos Massotte, Roussillon	39€
" <i>Les Fontanilles</i> " Corbières 2014, Dom. Des 2 Ânes, Languedoc	37€
" <i>Le Papillon</i> " 2012, H. Milan, Provence	42€

Typés, Terroirs

" <i>La Souteronne</i> " 2015, H. Souhaut, Rhône	52€
" <i>Pinot Noir</i> " 2013, Rotenberg sans souffre, V. Stoeffler, Alsace	42€
" <i>Saint-Joseph</i> " Les Côtes 2014, Dom. V. Paris, Ardèche	63€
" <i>Morgon Cuvée Corcelette</i> " 2014, J. Foillard, Beaujolais	60€
" <i>No Wine's Land</i> " 2014, M. Barret, Dom. Du Coulet, Rhônes	54€
« Alta Mora » 2013, Etna, Cusumano, Sicilia	56€

Puissants, Epicés

" <i>Granit 30</i> " Cornas 2014, Dom. V. Paris, Rhône	70€
" <i>Pléiades</i> " 2011, P. Richy, Dom. Stella Nova, Languedoc	41€
" <i>Giné Giné</i> " 2013, DOQ Priorat, Catalunya	37€
" <i>Pétalos</i> " 2014, J. Palacios, Castilla y León	46€
" <i>L'Ove</i> " 2014, Clos Massotte, Roussillon	47€
« Sela » DOC Rioja 2013, Rioja	54€

Intellos-Equilibrés, Élégants

" <i>Château Planquette</i> " Médoc 2009, D. Michaud, Bordeaux	45€
" <i>Canon Fronsac</i> " 2006, Château Moulin Pey-Labrie, Bordeaux	67€
" <i>Emilien</i> " 2012, Château Le Puy, Bordeaux	68€
" <i>Saint Romain</i> " 2015, R. Boyer, Côte de Beaune	68€
« Volnay » 2013, Joseph Voillot, Côte de Beaune	86€
« Gevrey Chambertin » Benjamin Leroux, Côte de nuit	114€
" <i>Margaux</i> " 2011, Clos du Jagueyron, Bordeaux	126€

"Côtes de Bourg" 2005, Roc de Cambes, Bordeaux

140€

"Saint-Emilion Grand Cru" 2006, Tertre Roteboeuf

255€

Prix TTC service compris
Prijs incl. BTW en dienst inbegrepen