

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 Classiques

Cœur de laitue et légumes croquants <i>Kropsla en krokante groenten</i> Lettuce with crunchy vegetables	14
Bœuf Holstein mûré et fumé <i>Gematureed en gerockt Holstein rundvlees</i> Holstein beef matured and smoked	15
Terrine de saison et ses pickles maison <i>Seizoensgebonden terrine met zijn augurken</i> Homemade terrine of the season with pickles	14

Nos Suggestions

Asperges blanches belges, espuma de sauce flamande et bellota <i>Witte asperges op Vlaamse wijze en bellota</i> White asparagus, flemish sauce espuma with bellota	17
Emietté de tourteau, toast de seigle, avocat, mizuna et poutargue <i>Gekruimelde krab, roggetoast, advocado, mizuna en bottarga</i> Crumbled crab, rye toast, avocado, mizuna and poutargue	21
Velouté d'asperges, quenelles de chèvre frais et zeste d'orange <i>Velouté van asperges, quenelle van verse geitenkaas en sinaasappelschil</i> Asparagus velouté, fresh goat's cheese quenelles with orange	14
Calamars à la plancha, ail des ours, tandoori et pignons de pin <i>Inktvis « a la plancha », daslook, tandoori en pijnboompit</i> Grilled squid « a la plancha », wild garlic, tandoori and pine kernels	17
Croustillant de boudin noir, chutney de mangue et Shiitake <i>Knapperige bloedworst, mangochutney en Shiitake</i> Black pudding, mango chutney and Shiitake mushrooms	16

Trio de Croquettes / Trio van Krokette / Croquettes Trio 17

- Fromage d'alpage / *Alpenkaas* / Alpine cheese
- Pied de cochon / *Varkenspoet* / Pig's trotter
- Crevettes grises / *Grijze garnalen* / Grey shrimps

PLATS

Nos Classiques

- Filet de bœuf Aubrac, oignons des Cévennes gratinés au Comté 31
Rundfilet van Aubrac, gegratineerde Cévennes ui met Comtékaas
Aubrac beef tenderloin, Cévennes onions browned with Comté cheese
- Fricassée de ris de veau 38
Kalfszwezerik fricassée
Sweetbread fricassee
- Tartare classique de bœuf ou saumon sauvage 22
Klassieke tartaar van rund of wilde zalm
Classic beef or wild salmon tartar
- Pluma ibérique à la plancha laquée, garniture de saison, kimchi maison 28
Gelakte Iberische pluma « a la plancha », seizoensgebonden garnituur en huisbereide kimchi
Iberian pluma « a la plancha », toppings of the season and homemade kimchi

Nos Suggestions

- Dos de cabillaud nacré au beurre de truffe blanche, asperges vertes 29
Kabeljauw, boter van witte truffel en groene asperges
Cod loin, white truffle butter and green asparagus
- Filet de bar à la plancha, fricassée de légumes de saison et bouillon de bœuf 28
Holstein
Zeebaarsfilet, fricassee van seizoensgebonden groenten en runderbouillon
Grilled sea bass fillet, seasonal vegetable fricassee and Holstein beef broth
- Onglet de veau, confit d'échalote et pommes croustillantes 26
Kalfshaas, gekonfijte sjalot en knapperige aardappelen
Prime veal cutlets, shallot confit and crispy potatoes

DESSERTS

Riz au lait <i>Rijstpudding</i> Rice pudding	6
Ile flottante <i>Dessert op basis van « crème anglaise » en opgeklopte eiwit</i> Dessert consisting of soft meringue floating on a milky custard sauce with caramel	8
Dame blanche maison, chocolat chaud, crème fouettée <i>Dame blanche, warme chocolade, verse slagroom</i> Vanilla ice-cream, chocolate coulis, whipped cream	9
Tarte au citron meringuée <i>Meringue citroentaartje</i> Lemon meringue pie	9
Gaufre de Bruxelles minute, chantilly, sauce chocolat <i>Brusselse wafel, slagroom, chocoladesaus</i> Homemade Belgian waffle, whipped cream, chocolate sauce	9
Assiette de fromages affinés par Julien Hazard <i>Geaffineerde kaasschotel van Julien Hazard</i> 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



