



BITTER & SPRITZER

COCKTAILS

MOCKTAILS

BIERES ARTISANALES

BIERES PRESSIONS

LIMONADES ARTISANALES BIO

CROQUETTES

PLANCHES APEROS

BISTRO-BURGERS

WINES

LE COMPTOIR APERO

BITTER & SPRITZER

Apérol Spritz	8.
Hugo spritzer	8.
Fleur de sureau, cava, menthe fraîche, citron vert	
Campari Spritz	8.
Suze Spritz	8.
Suze, cava, citron vert, pamplemousse	
Negroni	9.
Vermouth, campari, gin , tranche d'orange	
Byciclette	8.
Bitter de Biercée, vin blanc, eau pétillante, Rondelle de citron	
Négroni	10.
Vermouth, campari, gin , tranche d'orange	
Américano	8.
Vermouth, campari , eau pétillante,	
Suze white négroni	10.
Lillet blanc, suze, gin, tranche de pamplemousse	

GIN & TONIC

Gin Maré Capri	14.
Gin Bulldog	11.
Gin Hendricks	12.
Gin Panda	12.
Accompagné par un tonic méditerranéen Fever tree	

COCKTAILS

LA JARRE	10.
Vodka infusée maison aux framboises et mures, Limonade et citron vert.	
Moscow mule	11.
Vodka, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	
Jamaïcan mule	11.
Rhum brun, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	
London mule	11.
Gin, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	
Mojito	11.
Au rhum brun & cassonade	

SOFT DRINK

Eau plate ou pétillante	2.
Chaudfontaine plate ou pétillante	4.
Thé glacé maison	4.
Coca, Zéro, Light	3.
Jus d'orange ou pommes	4.

BIERES PRESSIONS

Bel pils	3.
Vedett IPA	5.
Triple D'Anvers	5

LIMONADES BRUXELLOISE

Notre sélection de limonades bio & artisanale de la Brasserie Fermenterie

L'Annexe

Limonades bio bruxelloise «33cl» 5.

**Tonic,
Ginger beer,
Framboises menthe
Mirtilles timut
Citron**

MOCKTAILS

Fizzy cucumber	7.
Concombre Sir.Up, Spicy ginger Sir.Up, lime, Tonic	
Tropical Driver	7.
Tropical Sir.Up, Spicy Ginger Sir.up, jus d'ananas, eau pétillante.	
Spicy Lemon Pop	7.
Spicy Ginger Sir.Up, Zesty Lemon Sir.Up, Tonic.	
Ginger Ella	7.
Spicy Ginger Sir.Up, jus de pommes, eau pétillante	
Alowa	7.
Tropical Sir.Up, Spicy Ginger Sir Up, lime, Ginger beer	
Virgin mojito	7.
Lime, Zesty lemon Sir.Up, menthe, jus de pommes, eau pétillante.	
Fizzy Botaniest	9.
Gin 0.0 Botaniest, Zesty lemon Sir.UP, lime, eau pétillante	
Virgin Mojito fraise	7.
Fraise & menthe Sir.UP, lime, Menthe fraiche, jus de pommes, eau pétillante.	
Virgin Basil smash	9.
Gin 0.0 Botaniest, Basil lemon Sir.Up, Citron vert, lime	

BIERES ATISANALES BIO

SAISON DE BRUXELLES BIO	5.
Bière blonde rafraichissante	
WEIZEN SAISON BIO	5.
Bière au froment, fleurie & belle amertume	
ROSSE SAISON BIO	5.
Bière ambrée, ronde, aux notes d'agrumes	

BIERES BELGES

Vedett blonde	4.
Vedett blanche	4.
Duvel	5.
Liefmans fruitesse	4.

La cuisine du comptoir Bistro : des recettes simples & gourmandes,
En entrée, à partager ou en plat... bon appétit.

LES PLANCHES

Jambon Ibérique cebo	17.50
Planche Mixte Jambon Ibérique & fromages	16.70
Planche apéro bistro Jambon ibérique, fromages affinés, boudin noir, saumon mariné, et une boîte de sardines la belle lloise au choix	25.50

LES SARDINES

De la conserverie la Belle lloise, servi avec toast, beurre & citron

Les Saint-Georges (huile d'olive)	8.60
Citron, Huile D'olive	8.50
Huile d'olive & poivre vert	8,50
Marinées muscadet & aromates	9.10
Thym citron et poivre timut	9.80
Les Royans, sauce ravigotes	9.80

COMPTOIR BISTRO

Les Croquettes

Croquette crevettes (1 Pièce)	9.90
Croquettes crevettes (2 Pièces)	18.50
Croquette fromages (1 Pièce)	7.90
Croquettes fromages (2 Pièces)	15.50

Burrata, Crème de petit pois à la menthe, huile de chorizo & brunoise de chorizo.	16.50
--	-------

Salade César Demi romaine, suprême de poulet rôti, Œuf caille, tomates cerises et oignons rouges, croutons origan, sauce César maison.	18,50
--	-------

Tomates aux crevettes grises

1 pièces	12.90
2 pièces	22.90
Supplément frites	3.00

Tartare de bœuf 400 coups

Coupé au couteau, roquette, parmesan, pesto,

Portion entrée	11.50
Portion plat (Servi avec frites)	19.90



BISTRO - BURGER

Nos bistro-burgers aussi végétarien, même recette, avec un burger végé.

SANS GLUTEN : délicieux ! Entre deux galettes de pommes de terre (+2.)

Nos burgers sont moulés maison avec une viande issue de la race Holstein, les buns moelleux & artisanaux sont façonnés par la fleur du pain

Toad	17,20
Sauce truffes, cheddar mûré, champignons, oignons confits, bacon.	
P'tit Gibus	16,50
Sauce poivre vert, comté, roquette, oignons confits, champignons, oignons frits.	
Seguin	16,50
Mayo miel moutarde, fromage de chèvre, granny Smith, laitue, oignons confits, bacon.	
Bistro Queen	18,50
Chicons caramélisés, oignons frits, Cheddar fermier mûré, au lait cru, Ferme Montgomery, Sauce whisky, bacon, mayonnaise.	
Bistro Marée	15,50
Sauce tartare maison, filet de cabillaud pané, tomates, roquette, oignons rouges.	
Barbecue	16,50
Sauce barbecue, cheddar mûré, oignons confits, oignons rouges, oignons rings, bacon, fumé minute.	
Bistro Cheese	13,80
Sauce bistro, cheddar mûré, laitue, tomates, oignons confits, oignons rouges.	
Mc Ronald	13,10
Ketchup, moutarde, cheddar, oignons rouges, oignons confits, cornichons.	
Bistro Bacon	14,90
Sauce Bistro, cheddar mûré, laitue, tomates, oignons confits, bacon.	
Boston Butt	17,50
Pulled porc, (Effiloché de porc, basse température) Guacamole, cheddar, oignons rouges, coleslaw, Sauce barbecue & piquillos,	
Kokot	16,50
Suprême de volaille croustillant, sweet chili pepper sauce, Pickles de choux & carottes, oignons rouges, tomates, laitue, mayonnaise	

Le Bistro Burger Suggestion du Chef :

Rougail 16,50

Filet de cabillaud croustillant, laitue, tomate, sauce rougail comme à la Réunion, mayonnaise citron vert, gingembre & Menthe

Suppléments Bistro-Burger

Fromage	1.20
Bacon	1.90
Œuf plat	1.70
Burger Holstein	4.50
Sauté de champignons	1.70
Oignons confits	1.00
Oignon ring	1.20

Accompagnements

Pommes frites	3.00
Servis avec mayo maison	
Salade verte	3.50
Maïs grillé	2.50

Veuillez prévenir le service pour toutes allergies ou régime alimentaire