

LE COMPTOIR A BOISSONS

APERERO & SPRITZER

Aperol Spritz	8.
Hugo spritzer	8.
Fleur de sureau, cava, menthe fraîche, citron vert	
Campari Spritz	8.
Negroni	9.
Vermouth, campari, gin , tranche d'orange	
Américano	8.
Vermouth, campari , eau pétillante,	

GIN & TONIC

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

BIERES SPECIALES

SAISON DE BRUXELLES BIO	5.
Bière blonde rafraichissante	
WEIZEN SAISON BIO	5.
Bière au froment, fleurie & belle amertume	

BIERES

Pressions

Bel pils	3.
Vedett IPA	4.
Triple D'Anvers	5.

Bouteilles

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

COCKTAILS

LA JARRE	10.
Vodka infusée maison aux framboises et mures, Limonade et citron vert.	
Verdant lady	12.
Chartreuse, gin, citron vert, menthe fraîche	
Moscow mule	11.
Vodka, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	
Jamaican 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	
Caïpirinha	11.
Cachaça bio, citron vert, cassonade	
Virgin mojito	7.

LIMONADES ARTISANALES

Notre sélection de limonades bio de la
Brasserie Fermenterie L'Annexe

Limonades bio bruxelloise «33cl» 5.

Tonic, ginger beer, framboises menthe,
Mirtilles timut

SOFT DRINK

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



CHRISTIAN & OLIVIER

DECLERCQ

BISTRO ♦ GARAGE

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

COMPTOIR BISTRO

Carpaccio de betterave 14.60
Huile de noix, roquette, chèvre frais, pignons de pin.

Vitello tonnato 18.90

Duo d'asperges 17.50
Blanches & vertes, œuf parfait et espuma style flamande, pesto de persil.

Burrata, 16.50
Coulis de tomates cerises rôties, tomates cerises, pesto à l'ail des ours, brunoise de chorizo.

Salade César 16,90
Demi romaine, suprême de poulet rôti, Œuf caille, tomates cerises et oignons rouges, croutons origan, sauce César maison.

Saumon mariné agrumes 15.30
Coulis de mangue et pulpe de fruits de la passion

Boudin noir du Pays Basques
Chutney de pommes de pommes et poires, galettes de pommes de terre et mache.

PORTION TAPAS
14,90

PORTION PLAT
23,50

Tartare de bœuf 400 coups
Coupé au couteau, roquette, parmesan pesto, Portion plat servi avec grenailles frites

PORTION TAPAS
9,90

PORTION PLAT
18,90

LES PLANCHES

Jambon Ibérique cebo 16.50

Fromages affinés « From » 14.80

Planche Mixte 15.20
Ibérique & fromage

Planche apéro bistro 25.50
Jambon ibérique, fromages affinés, boudin noir, saumon mariné, et une boîte de sardines la belle lloise au choix

LES SARDINES

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

Les Saint-Georges 8.60

A l'huile d'olive

Au citron 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



BISTRO - BURGER.

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

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

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

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. Servi avec coleslaw.

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, cornich<Wons.

Bistro Bacon 14,90

Sauce Bistro, cheddar mûré, laitue, tomates, oignons confits, bacon.

PLUS GORMAND ENCORE

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 grenailles frites	2.80
Servis avec mayo maison	
Salade verte	3.50
Maïs grillé	2.50
Coleslaw	2,50

Veuillez prévenir le service pour toutes allergies ou régime alimentaire

LA BOITE A VINS

BLANCS & ROSE

	Verre	Btlle
LE P'ETIT GASTON	5.	22.
Sauvignon / Gros manseng : Côtes de Gascogne Vif & élégant, belle fraîcheur d'agrumes		
ARZUR		39.
Melon de Bourgogne, Nicolas Suteau - Marche de Bretagne : Un Ovni, vin naturel, non collé, non filtré, Nez intense de fruits blancs & épices, Ample en bouche... A découvrir !		
ON SOUF(F)RE PAS	7.	28.
Coteaux du Languedoc, Grenache / Clairette : Vin naturel, Fleurs blanches & fruits frais, belle fraîcheur.		
ELEPHANT BLANC	9.	38.
Coteaux du Ventoux , 100 % Viognier: Une belle cuvée élégante, vin fin avec une belle fraîcheur		
SAUVAGE		34.
Anne Pichon, 100 % Vermentino BIO - Ventoux : Un vin puissant au nez sauvage... Accompagne parfaitement vos tapas		
MACON VILLAGE		32.
Domaine des Gandines : 100 % Chardonnay BIO Un vin au plaisir immédiat, un beau gras aux notes de brioche		
GRAND ARDECHE	7.	37.
Louis Latour : 100 % Chardonnay L'expression du chardonnay vieillit en fut de chêne, joliment boisé.		
ENVIE DE NATURE	5.	22.
Rosé du Lubéron, BIO, un rosé clair et sec, un beau rappel des jours d'été.		

ROUGES

	Verre	Btlle
LE P'ETIT GASTON	5.	22.
Tannat / Merlot: Côtes de Gascogne, notre vin maison depuis 10 ans...		
SEUL L'AVENIR M'INTERRESSE		38.
Grenache, Syrah, Mourvèdre, BIO, Terrasse du Larzac, vin de garrigue à la bouche ample, ronde & généreuse.		
ON SOUF(F)RE PAS	7.	28.
Coteaux du Languedoc, Grenache / Syrah : Vin naturel, Fruits rouges intenses.		
BLACK ELEPHANT	9.	38.
Coteaux du Ventoux, 100 % Syrah, du fruit et de la puissance...		
TREVO	6.	24.
Portugal, Setúbal, Un vin à la puissance du fruit noir, Charmeur à la fraîcheur légèrement fumée.		
THE FINAL COUNTDOWN		28.
Espagne, Wines & Roses, 100 % Monastrell, puissant & très rock !		
CHÂTEAU BOUSCASSE	9.	38.
Madiiran, Tannat - Cabernet sauvignon, vin puissant, tannins fins & soyeux		
BORN TO BE WILD	7.	28.
Espagne, Wines & Roses, 100 % Bobal, le vin rock & roll pour vos burgers.		
MACON BURY		34.
Frères Dananchet, vin de Bourgogne : 100 % Gamay noir BIO, vin intense en fruits rouges, belle maturité, bouche fraîche & acidulée.		
AFFREUX JOJO		36.
Touraine, Geoffrey de Nouel, Cabernet franc BIO, le vin de copain, bouche juteuse et généreuse, tannins fins.		
LA CABOTTE	7.	28.
Côtes du Rhône, syrah, grenache, cinsault, BIO, un vin gourmand, fruité intense.		