



CARTE

Içi
on mange,
on boit,
on rit.

NOTRE CONNECTION INTERNET

**RÉSEAU : CLASSICO
MOT DE PASSE : CLASSICO2015**

SNACKINGS | À PARTAGER

Pastrami d'Holstein (50gr / boucher Dierendonck)	8,0 €
Pimientos de Padron	9,0 €
Os à moelle en gouttière, gros sel, pain toasté	10,0 €
Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre	11,0 €
Boquerones de Cantabrie	11,0 €
Croquettes de jambon Serrano (2 pcs)	12,0 €
Plateau de fromages (4 variétés / Julien Hazard)	14,0 €
Croquettes de crevettes de Zeebrugge (2 pcs)	16,0 €
Planche de charcuteries mixtes (80gr)	20,0 €
Jambon Iberico Bellota (50gr)	20,0 €
Caviar de jambon de boeuf Wagyu (50gr)	22,0 €

ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Aubergines à la parmigiana, grappe de tomates cerises et crème de mascarpone	14,0 €
Contre-filet de boeuf Holstein en carpaccio pickels de choux-fleur à l'estragon, crème de guacamole au piment d'Espelette, vinaigrette échalottes	15,0 €
Tataki de boeuf irlandais, radis daikon et fèves edamamé, vinaigrette aigre douce au soja	16,0 €
Tartare de saumon frais et fumé, spaghettis de concombre, crème au raitfort et chips d'irish bread	16,0 €
Burratina, tartare de betteraves rouges et courgettes marinées, pousses de roquette	17,0 €
Calamars sautés à l'ail et chorizo	18,0 €
Ceviche de petit bar de ligne, mangues, pommes granny smith et oignons rouges marinés au citron, huile au gingembre	18,0 €

PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Burger de Rubia Gallega, chutney de poivron rouge, frites croustillantes et jus au piment d'Espelette	19,0 €
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	20,0 €
Filet d'espadon poêlé, ratatouille niçoise sauce vierge aux câpres, chips de charlotte	22,0 €
Risotto arborio crémeux, sot-l'y-laisse de poulet, artichauts, crème de petits pois et jus fumé	24,0 €
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	24,0 €
Dos de cabillaud danois rôti, poireaux confits, mousseline de charlottes aux noisettes, sabayon au chablis et coulis de persil plat	28,0 €
Noix d'entrecôte irlandaise, béarnaise aux morilles blondes, salade mélangée et frites croustillantes	29,0 €

PLATS ENFANTS

Croquette crevettes (1 pc)	9,0 €
Croquette fromage (1 pc)	7,0 €
Les blancs de poulet et frites croustillantes	10,0 €
Le burger et frites croustillantes.	11,0 €
Petites bouchées de veau, coulis de tomates et fregola sarda.	12,0 €
Le "Fish & Chips".	12,0 €

DESSERTS

Mousse de chocolat amer en cappucino, coulis de poires Doyenné	9,0 €
Moelleux au chocolat amer (macondo), glace au caramel beurre salé	9,0 €
Ile flottante et sa crème anglaise aux noisettes	9,0 €
Millefeuille caramélisé, crème chiboust, caramel à la fleur de sel	9,0 €
Une vraie dame blanche	9,0 €
Panna cotta aux amandes torréfiées, caramel au beurre salé	9,0 €

LES APEROS

Campari	8,0€
Martini Bianco / Rosso	8,0€
Pastis de Marseille	8,0€
Lillet	8,0€
Noilly Prat	8,0€
Gin Fizz	8,0€
Kir	8,0€
Pineau des Charentes	9,0€
Porto Blanc Ramos Pinto	9,0€
Porto Ruby	9,0€
Americano	9,0€
Spritz	9,0€
Prosecco Coletti Via Larghe 01	8,0€
Coupe de Champagne Eric legrand	11,0€
Kir Royal	12,0€
Piscine de Champagne Eric legrand	14,0€

LES SOFTS

Coca . Coca light . Coca Zero	3,5€
Limonade San pellegrino orange ou citron	3,5€
Tonic Fever Tree	4,0€
San Pellegrino . Acqua Panna (50 Cl)	4,5€
Perrier (20 Cl)	3,0€

LES BIERES

Bio légère (pression 25cl) Brasserie Dupont	2,7€
La blanche de Hainaut (bouteille 25cl) Brasserie Dupont	4,5€
La Moinette biologique (bouteille 25cl) Brasserie Dupont	4,5€
La Zinnebeer (bouteille 33cl) Brasserie de La Senne	4,5€
La Brusseleir (bouteille 33cl) Brasserie de La Senne	4,5€
La Stouterick (bouteille 33cl) Brasserie de La Senne	4,5€
La Taras Boulba (bouteille 33 Cl) Brasserie de La Senne	4,5€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,5 €
Café	3,5€
Macchiato	3,5 €
Décaféiné	3,5 €
Capuccino	4,0 €
Sélection de thés (Dammann Frères)	4,0 €
Thé menthe fraîche	4,5 €
Lait russe	4,5 €
Irish Coffee	10,0 €
Italian Coffe	12,0 €

LES JUS NATURELS

Poire	4,9 €
Pomme	4,9 €
Tomate	4,9 €
Orange	4,9 €

LES COCKTAILS

THIS IS NOT A COSMO (Champagne / Vodka / Ginger / Cranberries)	13,0€
CLASSICO NEGRONI (Gin / Dubonnet / Cynar / Bitter)	13,0€
OLD CLASSICO (Bourbon / Peket / Bitter / Orange)	13,0€
OUR MARGARITA (Calvados / Tequila / Curaçao / Citron vert)	13,0€
WHISKY SOUR (Whisky / Citron / Sirop de canne)	13,0€
MOJITO (Rhum ambré / Citron vert / Menthe / Sirop de canne)	13,0€
MOJITO FRAISE (Rhum ambré / Citron vert / Menthe / Sirop de canne + Fraise)	13,0€
BELLINI (Champagne / Bectar de pêche)	13,0€
MOSCOW MULE (Vodka / Ginger / Citron)	13,0€
PIMM'S (Pimm's / Ginger Ale / Orange / Menthe / Romarin)	13,0€
LONG ISLAND (Vodka / Gin / Rhum / Tequila / Cointreau / Citron)	13,0€
PORTONIC (Porto blanc / tonic / Zeste citron / Canneberges)	13,0€
BLOODY MARY (Vodka / Jus de Tomates / Jus de Citron / Sel / poivre)	13,0€

LES ALCOOLS

RHUM

Havana Club Anejo 3 anos blanco - Cuba	8,0€
Havana Club Anejo Especial - Cuba	9,0€
Appleton Estate Signature Blend - Jamaïque	9,0€
Kraken Black Spiced - Trinidad & Tobago	9,0€
Havana Club 7 anos - Cuba	10,0€
Plantation Panama - Panama	13,0€
Ghost In A Bottle Trinidad & Tobago	13,0€
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	14,0€
Don Papa Philippines	14,0€
Appleton Estate Signature 12 anos - Jamaïque	14,0€
Karukera Guadeloupe	16,0€
HSE Reserve Speciale VSOP Martinique	16,0€
Dr Clyde Belgique	16,0€
Dictator 20 ans Panama	18,0€
Zacapa 23 Solera Guatemala	19,0€

GIN

Bombay Saphir	8,0€
Botaniets (gin 0% alcool)	9,0€
Hendrickx	11,0€
Mombassa Club	12,0€
G'Vine Floraison	12,0€
G'Vine Nouaison	12,0€
N°3 London Dry	13,0€
Monkey 47	14,0€
Virunga Gin	14,0€
Panda Gin	14,0€
Fischer Gin	14,0€

VODKA

Absolut	8,0€
Moskovskaya	8,0€
Zubrowka	9,0€
Grey Goose	13,0€

TEQUILA | MEZCAL

Jose Cuervo Especial Tequila	8,0€
Espolon Blanco Tequila	9,0€
Balam Tobala Mezcal	11,0€

SAKE

Katori 90 Terad Honke	6,0€
Omiiji Kijoushu	8,0€
Akishika Okarakushi	8,0€

WHISKY

J&B (Blendent) Ecosse	7,0€
Johnnie Walker Red Label (Blendent) Ecosse	8,0€
William Lawson Ecosse (Highlands)	8,0€
Jameson Irlande	8,0€
Kilbegan Irlande	8,0€
Jack Daniel's Old n°7 USA	9,0€
Glenfiddich 12yo Special Reserve Single Malt Speyside Ó Ecosse	11,0€
Arran 10 yo Single Malt Ecosse (île d'Arran)	12,0€
Buffalo Trace bourbon USA	12,0€
Bowmore 10yo Tempest 3rd release Single Malt Ecosse	13,0€
Springbank 12 Cask Stenght Single Malt Ecosse	14,0€


WHISKY

Glendronach 12yo Single Malt Ecosse	16,0€
Highland Park 15yo Single Malt Ecosse	16,0€
Nikka from the barrel Japon	16,0€
Belgian Owl Whisky 3 ans Belgique	17,0€
Redbreash 12 years Irlande	17,0€
Hakushu bourbon barrel Japon	19,0€
Port Charlotte Bruichladdich Ecosse	19,0€
Hibiki Japon	23,0€
Hudson Manhattan River USA	24,0€
Johnny Walker Blue Label Ecosse	35,0€


LIQUEURS | DIGESTIFS

Amareto Disaronno	8,0€
Limoncello	8,0€
Bailey's	8,0€
Cointreau	8,0€
Sambuca	8,0€
Grappa Madruzzo	8,0€
Calvados Chateau de Breuil	9,0€
Cognac Martell VS	12,0€
Goutte Reine Claude	12,0€
Poire Williams	16,0€
Chartreuse Verte VEP	23,0€

LES VINS

 : BIO / NATURE

PÉTILLANTS

 Italie | Prosecco | VIA LARGHE 1
Azienda Coletti | 100% Glera 29,0 €

 France | Auvergne | FESTEJAAR | Patrick Bouju
100% Gamay | 42,0 €

France | Champagne | BRUT RESERVE | Eric Legrand 75,0 €

France | Champagne | CUVÉE R | Ruinart 85,0 €

ROSÉS

France | CAMPÉ D'ENROCH | Clos Gautier
Cabernet franc, Carignan, Ugni blanc | 2016
-> apéritif, grillades, plats épicés 33,0 €

BLANCS . LA LOIRE

OISLY | Sauvignon de Touraine

Cuvée Classique | 2018

-> poissons en sauce, fromage de chèvre 31,0 €

QUINCY HAUTE VICTOIRE | Domaine Henri Bourgeois

Sauvignon | 2017

-> poissons en sauce ou fumés 40,0 €



SUPER M | Patrick Bouju

Muscadet | 2018

-> poissons 57,0 €

DEMOISELLE DE BOURGEOIS | Domaine H. Bourgeois

Pouilly fumé | Sauvignon | 2015

-> crustacés, poissons crus, fumés et grillés,
viandes blanches 63,0 €

BLANCS . RHÔNE

VIOGNIER | Louis et Martin Clerc |

Viognier | 2015

-> crustacés, poissons poelés,
viandes blanches 39,0 €

BLANCS . BOURGOGNE

MONTAGNY | Caves de Buxy | Châlon

Chardonnay | 2016

-> crustacés, poissons poelés,
viandes blanches 36,0 €

MEURSAULT | Domaine Ballot Millot

Côte de Beaune | Chardonnay | 2017

-> vin d'apéritif 89,0 €


BLANCS . BORDEAUX

CHANTELOISEAU | Château Chanteloiseau
Semillon Sauvignon | Graves | 2017
-> apéritif, crustacés, poissons grillés 28,0 €


LATOUR MARTILLAC | Château Latour Martillac
Graves | Semillon-Sauvignon | 2007
-> Poissons en sauce et grillés, volailles 76,0 €


BLANCS . SUD-OUEST

CHARDONNAY | Les Collines du Bourdic
Chardonnay | Pays D'Oc | 2017
-> Poissons en papillote, viandes blanches 29,0 €








 FLEUR | Isabelle CARLES et Franck PASCAL
Sauvignon blanc et gris | 2017
-> viandes blanches, huitres, fromages 39,0 €

BLANCS . PORTUGAL


 WHITE WINE | RUFIA | Dao
Siria, Cerceal branco, Bical, Malvasia fina
2018
-> apéritif, produits de la mer 32,0 €


 SKIN CONTACT | RUFIA | Dao
Siria, Cerceal branco, Bical, encruzado
vin orange | 2018
-> apéritif, produits de la mer 35,0 €


BLANCS . ALSACE | JURA | SAVOIE


 Alsace ALSACE Domaine Achillée assamblage alsaciens 2018 -> apéritif, produits de la mer et crudités	37,0 €
 Alsace RIESLING Domaine Achillée Riesling 2018 -> produits de la mer et légumes crus	41,0 €
 Alsace PINOT GRIS Domaine Achillée Pinot gris 2017 -> plats relevés et fromages	43,0 €
 Alsace PINOT BLANC Domaine Achillée Pinot gris 2017 -> plats relevés et fromages	43,0 €
 Alsace PINOT BLANC Jean Ginglinger Pinot gris 2018 -> plats relevés et fromages	44,0 €
 Alsace AUXEROIS Domaine Zuslin Pinot gris 2017 -> volailles, viandes blanches et fromages	49,0 €
 Savoie COTILLONS DES DAMES JY Peron Jacquière Rousanne 2013 ->	68,0 €


BLANCS . ESPAGNE

 BN BLANCO NATURAL | Partida Creus
Penedès Macabeo Cartoixa Vermell | 2017
-> poissons, fromages frais 39,0€


 VN VINEL LO BLANCO | Partida Creus | Penedès
Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater | 2018
-> apéritif, poissons en sauce, salades 46,0€


 EDICION ESPECIAL ALBARINO
Albamar Rias Baixas Albariño | 2015
-> poissons, crudités, viandes blanches 52,0€

 CX VINEL LO BLANCO | Partida Creus | Penedès
Cartoixa Vermell | 2018
-> apéritif, poissons en sauce, salades 55,0€

 VI XAREL.LO SUR LIE | Porcellanic
2011
-> poissons, fromages bleu 129,0€

BLANCS . ITALIE

 ALTER ALEA | Lazio | Alter Alea | Andrea
Occhipinti | Aleatico | 2016
-> 39,0€

 LA CERRETINA PACINA | G Tiezzi & S Borsa
2013
-> 54,0€

ROUGES . BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Beaujolais | BROUILLY

Domaine Piron | Gamay noir | 2017

-> viandes, volailles, gibiers 37,0€

 Bourgogne | FRATRIE | François Ecot

Gamay | 2018

-> tartare de boeuf 52,0€

Bourgogne | RULLY | Clos de Bellecroix

Domaines de la Folie | Pinot noir | 2016

-> tartare de boeuf 56,0€

Bourgogne | CHASSAGNE MONTRACHET

VIEILLES VIGNES | JM Pillot

Pinot noir | 2016

-> viandes blanches et rouges, volailles,
plats en sauce 69,0€

ROUGES . RHÔNE

 VERQUIÈRE SABLET | COTES DU RHONE VILLAGE

Domaine de Verquièrre | Grenache Syrah | 2016

-> viandes en sauce, cote de boeuf, gibier 29,0€

LIRAC | Domaine Roger Sabon

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault | 2016

-> agneau, boeuf, chevreuil 38,0€

LE MILLEPERTUIS | Crozes-Hermitage

Maison Guyot | Syrah | 2016

-> tartare de boeuf, entrecôte, charcuterie 43,0€

ROUGES . BORDEAUX

CHATEAU CHANTELOISEAU 2018 | Merlot Malbec
Cabernet | Graves
-> boeuf, veau, gibier, volaille 28,0 €

L'ENCLOS DE SADIRAC | Château de Sadirac
Merlot Malbec Cabernet | 2015
-> boeuf, veau, gibier, volaille 33,0 €



PEY-BONHOMME | Chateau Pey-Bonhomme Les Tours
Merlot Cabernet Sauvignon | 2016
-> viandes rouges, volailles, fromages 34,0 €

LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET | Cabernet
Sauvignon Merlot | Haut-Medoc | 2013
-> entrecote, cote de veau, magret de canard 64,0 €

LA DAME DE MONTROSE | Château Montrose
Merlot Cabernet | St Estephe | 2011
-> gibier, viandes rouges, fromages 88,0 €

CHATEAU SOUTARD | Grand Cru Classé
Château Soutard | Saint Emilion | 2012
-> ris de veau, entrecote, foie gras 90,0 €

LEOVILLE BARTON | Château Leoville Barton
Cabernet Sauvignon | St Julien | 2016
-> boeuf, gibiers, volailles 189,0 €

ROUGES . LOIRE

VIEILLES VIGNES | ST NICOLAS DE BOURGUEIL

Stephane Renou | | 2017

-> Viandes rouges, rôtis, fromages de chèvre 33,0€

 LES TAILLES | J-C Garnier

Cabernet franc et sauvignon | 2017

48,0€

 HAUTEMENT TELLURIQUE | D. de l'Égrappille

Gamay d'Auvergne | 2016

58,0€

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

Languedoc | ELIXIR | D. La Condamine Bertrand


Syrah | Pays d'Oc | 2016

-> viandes et gibiers en sauce, fromages 35,0€

 Sud Ouest | FRUIT | I.CARLES et F.PASCAL

Cabernet Sauvignon Merille Malbec | 2017

-> viandes rouges, fromages 39,0€

 Sud Ouest | ES D'AQUI NINO | J1 Pinto

Brocol | 2014



-> viandes de porc 54,0€

MAS DE DAUMAS GASSAC | Domaine de Daumas Gassac





Viognier Petit Mansen Chardonnay | 2014

-> gibiers, aubergines farcies, agneau 69,0€

ROUGES . PROVENCE / ROUSSILON


-  ROMANISSA | Matassa | Roussilon
Grenache noir | 2018
-> viandes rouges, plats épicés 68,0 €
-  TREVALLON | Domaine Trevallon | Provence
Syrah | 2013
-> gibiers, viandes rouges, plats épicés 82,0 €

ROUGES . ESPAGNE

-  VN ROSSO | Partida Creus | Penedès
assemblage autochtone| Catalunya | 2018
-> boeuf, volailles, ragoûts 46,0 €
-  TN ROSSO | Partida Creus | Penedès
Merlot cabernet garrut| Catalunya | 2018
-> boeuf, volailles, ragoûts 46,0 €
-  SM | Partida Creus | Penedès
Sumol | 2017
-> gibiers, canard 52,0 €
-  BB BOBAL | Partida Creus | Penedès
Bobal | 2016
-> viandes de porc, viandes marinées 52,0 €

ROUGES . PORTUGAL

TINTA BARROCA | MUXAGAT |
Tinta Barroca | Douro | 2016
-> apéritif, viandes grillées 29,0 €

 DRINK ME VERMELHO | NIEPOORT VINHOS |
NAT'COOL | 1 litre | 2017
-> apéritif, viandes grillées 43,0 €

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | Sipario
Doc de Luca | 2017
-> plats épicés, ragoûts 29,0 €

NOTE DI ROSSO | Terre Siciliane Rosso
2016
-> canard 49,0 €

ROUGES . VINS DU NOUVEAU MONDE

Chili | VINA ERRAZURIZ | ERRAZURIZ
Merlot Cabernet franc | 2013
-> viandes de porc 29,0 €

Argentine | MALBEC | Domaine Bousquet
Malbec | 2017
-> agneau 31,0 €

Une cuisine de brasserie faite "minute",
qui impulse du neuf et fait valoir la
vraie typicité des produits que l'on
trouve sur les plus beaux étals du
marché.

Si nécessaire, veuillez demander au
personnel de salle la liste des allergènes

CLASSICO LA BRASSERIE

Du mardi au samedi :

de 12h à 14h30 – de 19h à 22h30 (23h le vendredi
et samedi soir)

Rue Américaine, 124 – 1050 Bruxelles

02 . 537 90 39 –

welcome@classico-la-brasserie.com

classico-la-brasserie.com