



MENU

Içi
on mange,
on boit,
on rit.

NOTRE CONNECTION INTERNET

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

LES SNACKINGS

Jambon D.O.P. de Teruel (50gr / maturation 14 mois)	8,0 €
Saucisse sèche catalane (50gr)	9,0 €
Tomme fleurie (Julien Hazard)	9,0 €
Saumon fumé au bois de hêtre	11,0 €
Boquerones de Cantabrie	11,0 €
Mix de croquettes de jambon Ibérique et croquettes à l'encre de sèche cantabrique	12,0 €
Fromage Brillat-savarin (Julien Hazard)	12,0 €
Lomo Iberico de Bellota (50gr / Arturo Sanchez)	16,0 €
Jambon Iberico de Belotta (cebo) (50gr / Maldonado)	18,0 €
Planche de charcuterie Ibérique mixte (80gr)	19,0 €
Caviar de jambon de boeuf Wagyu (50gr)	22,0 €

LES ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Aubergines à la parmigiana, grappe de tomates cerises et crème de mascarpone	12,0 €
Tartare de dorade royale aux poivrons doux, salade de chou chinois au sésame	14,0 €
Tataki de boeuf irlandais, radis daikon et fèves edamamé, vinaigrette aigre douce au soja	15,0 €
Ceviche de petit bar de ligne, tomates vertes, oignons rouges marinés au citron, piment doux, sucrine et huile au gingembre frais	16,0 €
Burratina, spaghetti de concombre à l'estragon et fenouil mariné à l'huile de persil plat	17,0 €
Calamars sautés à l'ail et chorizo	18,0 €
Artichauts poivrade en barigoule, julienne de lard fumé croustillant	18,0 €
Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit et asperges de Malines confîtes au citron vert, brunoise de mangue et vinaigrette à l'orange	19,0 €

LES PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Burger de Rubia Gallega, chutney de poivron rouge, frites croustillantes et jus au piment d'espelette	17,0€
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	19,0€
Risotto arborio crémeux, pôlée d'asperges vertes et sot l'y laisse de poulet, jus aux noisettes	23,0€
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	24,0€
Suprême de coucou de Malines, poêlée de chanterelles, pommes dauphine et jus lié au foie gras	26,0€
Souris d'agneau cuite à basse température et ses petits légumes racines confits au jus de cuisson	27,0€
Dos de cabillaud danois rôti, légumes thaï, riz basmati, espuma coco et crème au curry rouge	28,0€
Noix d'entrecôte irlandaise, béarnaise aux morilles blondes, salade mélangée et frites croustillantes	29,0€

LES PLATS ENFANTS

La croquette crevettes.	9,0 €
La croquette fromage.	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 €

LES DESSERTS

Billes de melon de Cavaillon marinés à la menthe, glace à la verveine, zestes de citron confits	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 €
Mousse de banane et son tartare d'ananas, sorbet coco et coulis de mangue	9,0 €

LES APEROS

Campari	7,0 €
Martini Bianco / Rosso	7,0 €
Pastis de Marseille	7,0 €
Lillet	7,0€
Kir	7,0€
Pineau des Charentes	9,0€
Porto Ruby	9,0€
Americano	9,0€
Spritz	9,0€
Prosecco Coletti Via Larghe 01	8,0 €
Coupe de Champagne	11,0 €
Kir Royal	12,0 €

LES SOFTS

Coca . Coca light . Coca Zero	3,0€
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

Espresso	3,5 €
Café	3,5€
Macchiato	3,5 €
Capuccino	4,0 €
Décaféiné	3,5 €
Sélection de thés (Dammann Frères)	4,0 €
Irish Coffee	10,0 €

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)	12,0€
CLASSICO NEGRONI (Gin / Dubonnet / Cynar / Bitter)	12,0€
OLD CLASSICO (Bourbon / Peket / Bitter / Orange)	12,0€
OUR MARGARITA (Calvados / Tequila / Curaçao / Citron vert)	12,0€
WHISKY SOUR (Whisky / Citron / Sirop de canne)	12,0€
MORJITO (Rhum ambré / Citron vert / Menthe / Sirop de canne)	12,0€
MOJITO FRAISE (Rhum ambré / Citron vert / Menthe / Sirop de canne + Fraise)	12,0€
BELLINI (Champagne / Bectar de pêche)	12,0€
MOSCOW MULE (Vodka / Ginger / Citron)	12,0€
PIMM'S (Pimm's / Ginger Ale / Orange / Menthe / Romarin)	12,0€
LONG ISLAND (Vodka / Gin / Rhum / Tequila / Cointreau / Citron)	12,0€

LES VINS

PÉTILLANTS

Italie Prosecco VIA LARGHE 1 Azienda Coletti 100% Glera	28,0 €
France Champagne BRUT RESERVE Eric Legrand	70,0 €
France Champagne CUVÉE R Ruinart	79,0 €
France Champagne COLLINE INSPIREE Jacques Lassaigue	110,0 €
France Champagne CUMIERES 1 ^{er} Cru Georges Laval	119,0 €
Espagne XAREL.LO ESPUMANTE SUR LIE Porcellanic 2012	119,0 €

ROSÉS

France ROMANCE Domaine de Berne Cinsault Grenache 2016 -> salades, fruits de mer, grillades	32,0 €
Italie FARNEA ALL IN Marco Buratti Merlot, Cabernet, Muscat, Malvasia 2016 ->	59,0 €

BLANCS . LA LOIRE

OISLY Sauvignon de Touraine Cuvée Classique 2018 -> poissons en sauce, fromage de chèvre	28,0€
QUINCY HAUTE VICTOIRE Domaine Henri Bourgeois Sauvignon 2017 -> poissons en sauce ou fumés	36,0€
LA ROCHE BEZIGNON Jc Garnier Chenin 2015 -> crustacés, poissons maigres	53,0€
DEMOISELLE DE BOURGEOIS Domaine H.Bourgeois Pouilly fumé Sauvignon 2015 -> crustacés, poissons crus, fumés et grillés, viandes blanches	63,0€

BLANCS . BOURGOGNE

MONTAGNY Caves de Buxy Châlon Chardonnay 2016 -> crustacés, poissons poelés, viandes blanches	34,0€
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 26,0€

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€

ES D'AQUI | JL Pinto | Sauvignon Muscat
2014
-> viandes de porc, champignons 54,0€

BLANCS . RHÔNE

VIOGNIER | Domaine Louis Clerc
Viognier | 2014
-> foie gras, saumon 37,0€

BLANCS . ALSACE | JURA | SAVOIE

Alsace ALSACE Domaine Achillée assamblage alsaciens 2016 -> apéritif, produits de la mer et crudités	34,0 €
Alsace RIESLING Domaine Achillée Riesling 2017 -> produits de la mer et légumes crus	39,0 €
Alsace PINOT GRIS Domaine Achillée Pinot gris 2017 -> plats relevés et fromages	41,0 €
Savoie COTILLONS DES DAMES JY Peron Jacquière Rousanne 2013 ->	68,0 €
Savoie COTILLONS DES DAMES Magnum JY Peron Jacquière Rousanne 2013 ->	122,0 €

BLANCS . BELGIQUE

LA BATTE DE LA REINE Château Bioul Johanniter, Cabernet blanc 2017 -> poissons, viandes blanches et volailles	41,0 €
---	--------

BLANCS . PORTUGAL

DRUIDA ENCRUZADO RESERVA Mira do Ò Encruzado Dao 2014 -> risottos, veau	42,0 €
---	--------

BLANCS . ESPAGNE

MESTIZAJE Mustiguillo Macabeu Malvasia Viognier 2017 -> poissons, couteaux, palourdes	36,0 €
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 2017 -> apéritif, poissons en sauce, salades	43,0 €
EDICION ESPECIAL ALBARINO Albamar Rias Baixas Albariño 2015 -> poissons, crudités, viandes blanches	52,0 €
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

34,0€

Bourgognes | RULLY | Clos de Bellecroix

Domaines de la Folie | Pinot noir | 2016

-> tartare de boeuf

54,0€

Bourgognes | CHASSAGNE MONTRACHET

VIEILLES VIGNES | JM Pillot

Pinot noir | 2016

-> viandes blanches et rouges, volailles,
plats en sauce

64,0€

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

35,0€

LE MILLEPERTUIS | Crozes-Hermitage

Maison Guyot | Syrah | 2016

-> tartare de boeuf, entrecôte, charcuterie

39,0€

ROUGES . BORDEAUX

L'ENCLOS DE SADIRAC Château de Sadirac Merlot Malbec Cabernet 2015 -> boeuf, veau, gibier, volaille	27,0 €
EXPRESSION DE LA CADERIE Château La Caderie Merlot Malbec 2016 -> apéritif, grillades,	29,0 €
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 €
PHELAN SEGUR Château Phélan Ségur Cabernet Sauvignon St Estèphe 2013 -> boeuf, canard, cepes, truffes	79,0 €
LES HAUTS DE PONTET CANET Château Pontet Canet Pauillac 2011 -> ris de veau, entrecote, foie gras	89,0 €
LEOVILLE BARTON Château Leoville Barton Cabernet Sauvignon St Julien 2013 -> boeuf, gibiers, volailles	155,0 €

ROUGES . LOIRE

VIEILLES VIGNES ST NICOLAS DE BOURGUEIL Stephane Renou 2017 -> Viandes rouges, rôtis, fromages de chèvre	35,0 €
LES VINGTS LIEUX DITS Domaine du Bel Air Bourgueil Cabernet franc 2016 -> boudin noir, volailles	42,0 €

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

Sud Ouest Clos Troteligotte Cahors Malbec 2017 -> foie gras, canard, gibiers, charcuteries	29,0 €
Languedoc ELIXIR D. La Condamine Bertrand Syrah Pays d'Oc 2016 -> viandes et gibiers en sauce, fromages	35,0 €
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

TREBALLON Domaine Trevallon Syrah 2013 -> gibiers, viandes rouges, plats épicés	82,0 €
---	--------

ROUGES . ESPAGNE

SALBIDE Bodegas Artevino Tempranillo DOC Rioja 2016 -> volailles, charcuteries	28,0 €
LADERAS DEL TIETAR Comando G. Grenache DO Vinos de Madrid 2017 -> volailles, veau, viandes de porc	29,0 €
VINYES NEGRES Jané Ventura Penedès Catalunya 2015 -> boeuf, volailles, ragoûts	39,0 €
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 . 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.

CLASSICO LA BRASSERIE

Du mardi au samedi :

de 12h à 15h – de 19h à 23h

Rue Américaine, 124 – 1050 Bruxelles

02 . 537 90 39 –

welcome@classico-la-brasserie.com

classico-la-brasserie.com