



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 de Wagyu (boeuf) (50gr / Galice)	17,0 €
Jambon Iberico de Belotta (cebo) (50gr / Maldonado)	18,0 €
Planche de charcuterie Ibérique mixte (80gr)	19,0 €

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, brunoise de betterave rouge, jeunes oignons et fenouil marinés à l'huile de persil, vinaigrette aux noisettes	17,0 €
Calamars sautés à l'ail et chorizo	18,0 €
Pôelée de choux-fleur, oeuf de ferme poché, copeaux de parmesan et jus truffé monté au beurre demi-sel	18,0 €
Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit et son chutney de poires à la cardamome	19,0 €

LES PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	19,0€
Risotto arborio, pôlée de courges butternut, magret de canard fumé et crème de noisettes	22,0€
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	23,0€
Chou farci, pleurotes et galette de charlottes croustillante, jus truffé	25,0€
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.	9,0 €
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

Poire comme une Belle Hélène	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 ACCORD MAJEUR Lancelot Pienne	70,0 €
France Champagne CUVEE R Ruinart	76,0 €
France Champagne COLLINE INSPIREE Jacques Lassaigne	110,0 €
France Champagne CUMIERES 1 ^{er} Cru Georges Laval	119,0 €
Espagne XAREL.LO ESPUMANTE SUR LIE Porcellanic 2012	119,0 €

ROSÉS

France CAPRICE DE CLEMENTINE Cinsault Chateau Les Valentines	36,0 €
Italie FARNEA ALL IN Marco Buratti Merlot, Cabernet, Muscat, Malvasia 2016	59,0 €

BLANCS . LA LOIRE

OISLY Sauvignon de Touraine Cuvée Classique 2016	28,0 €
LA LONG BEC Domaine Des Echardiere Sauvignon 2016	36,0 €
LA ROCHE BEZIGNON Jc Garnier Chenin 2015	53,0 €
QUARTZ Etienne Courtois Sauvignon 2013	55,0 €
DEMOISELLE DE BOURGEOIS Domaine H.Bourgeois Pouilly fumé Sauvignon 2015	63,0 €

BLANCS . BOURGOGNE

MONTAGNY Caves de Buxy Châlon Chardonnay 2016	34,0 €
MEURSAULT Domaine Ballot Millot Côte de Beaune Chardonnay 2014	89,0 €

BLANCS . BORDEAUX

ESPRIT DE LA CADERIE | Château La Caderie
Semillion-Muscadelle | 2017 29,0 €

LATOURE MARTILLAC | Château Latour Martillac
Graves | Semillon-Sauvignon | 2007 76,0 €

BLANCS . ALSACE | JURA | SAVOIE

Alsace | AUXEROIS | Domaine Zusslin
Pinot Auxerois | 2014 49,0 €

Jura | LES SARRES | J. Rijckaert
Cotes du Jura | Savagnin | 2015 54,0 €

Savoie | COTILLONS DES DAMES | JY Peron
Jacquière-Rousanne | 2013 68,0 €

Savoie | COTILLONS DES DAMES Magnum
JY Peron | acquière-Rousanne | 2013 122,0 €

BLANCS . RHÔNE

CONDRIEU VIOGNIER | Domaine Louis Clerc
Viognier | 2015 37,0 €

BLANCS . SUD-OUEST

CHARDONNAY | Domaine Maurel | Chardonnay
2017 29,0 €

ES D'AQUI | J1 Pinto | Sauvignon Muscat
2014 54,0 €

BLANCS . BELGIQUE

LA BATTE DE LA REINE / Château Bioul
Johanniter, Cabernet blanc / 2017 41,0€

BLANCS . PORTUGAL

DRUIDA / ENCRUZADO RESERVA / Mira do ò
Encruzado / Dao / 2014 42,0€

BLANCS . ESPAGNE

MESTIZAJE / Mustiguillo
assemblage Macabeu, Malvasia, Viognier / 2017 36,0€

BN BLANCO NATURAL / Partida Creus / Penedès
90% Macabeo - 10% Cartoixa Vermell / 2017 39,0€

VN VINEL LO BLANCO / Partida Creus / Penedès
Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater/ 2017 43,0€

EDICION ESPECIAL ALBARINO
Albamar Rias Baixas Albariño / 2015 52,0€

VI XAREL.LO SUR LIE / Porcellanic
2011 129,0€

BLANCS . ITALIE

OTTOMANI / Trebbiano
Toscano Bianco IGT / 2017 34,0 €

ALTER ALEA / Lazio / Alter Alea / Andrea
Occhipinti / Aleatico / 2016 39,0 €

VERMENTINO DI SARDEGNA / Antonella Corda
Vermentino / 2016 40,0 €

LA CERRETINA PACINA / G Tiezzi & S Borsa
2013 54,0 €

VINS DE DESSERT

SOYEUX / Domaine Haut Campagneau /
D.Andiran / 100% Gros Manseng / France 49,0 €

ROUGES . LOIRE

LES TERRASSES / Pascal Lambert / Chinon
Cabernet franc / 2017 35,0 €

LES VINGTS LIEUX DITS / Domaine du Bel Air
Bourgueil / Cabernet franc / 2016 42,0 €

ROUGES . BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Beaujolais / L'ANCIEN
Domaines Des Terres Dorées | 2016 34,0€

Bourgognes | RULLY | Clos de Bellecroix
Domaines de la Folie | Pinot noir | 2016 54,0 €

Bourgognes | CHASSAGNE MONTRACHET
VIEILLES VIGNES | JM Pillot
Pinot noir / 2016 64,0 €

ROUGES . RHÔNE

LES AMIS / Domaine de Boussière
Merlot Grenache Syrah / 2016 34,0 €

LE MILLEPERTUIS | Crozes-Hermitage | Guyot
Syrah | 2015 39,0 €

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

Sud Ouest / Clos Troteligotte / Cahors Malbec / 2017	29,0 €
Languedoc / LANGUEDOC / Château De Gaure Carignan Syrah Grenache / 2016	35,0 €
Sud Ouest / ES D'AQUI NINO / J1 Pinto Brocol / 2014	54,0 €
MAS DE DAUMAS GASSAC / Domaine de Daumas Gassac Viognier Petit Mansen Chardonnay / 2014	69,0 €

ROUGES . BORDEAUX

EXPRESSION DE LA CADERIE / Château La Caderie Merlot Malbec / 2016	29,0 €
PEY-BONHOMME / Chateau Pey-Bonhomme Les Tours Merlot Cabernet Sauvignon / 2016	34,0 €
LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET / Cabernet Sauvignon Merlot / Haut-Medoc / 2013	64,0 €
PHELAN SEGUR / Château Phélan Ségur Cabernet Sauvignon /St Estèphe / 2013	79,0 €
LES HAUTS DE PONTET CANET / Château Pontet Canet /Pauillac / 2011	89,0 €
LEOVILLE BARTON / Château Leoville Barton Cabernet Sauvignon /St Julien / 2013	155,0 €

ROUGES . PROVENCE

TREVALLOON / Domaine Trevallon
Syrah / 2013 82,0 €

ROUGES . ESPAGNE

SALBIDE / Bodegas Artevino / Tempranillo
DOC Rioja / 2016 28,0 €

LADERAS DEL TIETAR / Comando G. / Grenache
DO Vinos de Madrid / 2017 29,0 €

VINYES NEGRES / Jané Ventura / Penedès
Catalunya / 2015 39,0 €

SM / Partida Creus / Penedès
Sumol / 2017 52,0 €

BB BOBAL / Partida Creus / Penedès
Bobal / 2016 52,0 €

ROUGES . VINS DU NOUVEAU MONDE

Chili / VINA ERRAZURIZ / ERRAZURIZ
Merlot Cabernet franc / 2013 29,0 €

Afrique du Sud / BON COURAGE / Robertson
Shiraz / 2017 34,0 €

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCCIANO D'ABRUZZO / Sipario Doc de Luca / 2017	29,0 €
ORGANIC / Poggiotondo Sangiovese, Canaiolo / 2016	39,0 €
IL FATALONE / Pasquale Petrera 2012	46,0 €
NOTE DI ROSSO / Terre Siciliane Rosso 2016	49,0 €
ETNA ROSSO VAL CERASSE / Alice Bonaccorsi 2013	56,0 €

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