



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)	7,0 €
Saucisse sèche catalane (50gr)	8,0 €
Tomme fleurie (Julien Hazard)	9,0 €
Saumon fumé au bois de hêtre	10,0 €
Boquerones de Cantabrie	10,0 €
Mix de croquettes de jambon Ibérique et croquettes à l'encre de sèche cantabrique	11,0 €
Fromage Saint-Marcelin de chèvre (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	11,0 €
Rillettes de maquereau fumé, concombres et crème à la ciboulette, chips de pain au vadauvan	14,0 €
Carpaccio de veau du Limousin, rémoulade de céleri rave, salade de pousses d'épinard aux noisettes	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 €
Pôlée 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 cardamone	19,0 €

LES PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Suprême de ramier rôti, salade de blé et lentilles vertes du Puy, vinaigrette aux échalottes	18,0€
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	19,0€
Risotto arborrio, pœlée 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€
Magret de canard, pommes rôties, crème de mangue, pommes dauphine et jus au miel et xeres	24,0€
Suprême de coucou de Malines, pœlee de girolles, pommes dauphine et jus lié au foie gras	25,0€
Dos de cabillaud danois rôti, légumes thaï, riz basmati, espuma coco et crème au curry rouge	27,0€
Noix d'entrecôte irlandaise, béarnaise aux morilles blondes, salade mélangée et frites croustillantes	29,0€

LES PLATS ENFANTS

La croquette crevettes.	8,0 €
La croquette fromage.	8,0 €
Les blancs de poulet et frites croustillantes.	9,0 €
Le burger et frites croustillantes.	10,0 €
Petites bouchées de veau, coulis de tomates et fregola sarda.	11,0 €
Le "Fish & Chips".	11,0 €

LES DESSERTS

Figues violettes rôties au sirop de lavande, glace à la ,cardamome et pignons de pin	8,0 €
Moelleux au chocolat amer (macondo), glace au caramel beurre salé	8,0 €
Ile flottante et sa crème anglaise aux noisettes	8,0 €
Millefeuille caramélisé, crème chiboust, caramel à la fleur de sel	8,0 €
Une vraie dame blanche	8,0 €
Crème brûlée aux framboises et glace à la verveine citronnée	8,0 €

LES APEROS

Campari	6,0 €
Martini Bianco / Rosso	6,0 €
Pastis de Marseille	6,0 €
Lillet	6,0€
Kir	6,0€
Pineau des Charendes	8,0€
Porto Ruby	8,0€
Americano	8,0€
Spritz	8,0€
Prosecco Coletti Via Larghe 01	8,0 €
Coupe de Champagne Martinet Martin	11,0 €
Kir Royal	12,0 €

LES SOFTS

Coca . Coca light . Coca Zero	2,5€
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

Espresso	3,5 €
Café	3,5€
Macchiato	3,5 €
Capuccino	3,8 €
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 / MARTINET MARTIN	70,0 €
France / Champagne / CUVEE R / Ruinart	76,0 €
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 / 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 €
AMPHIBOLITE / Jo Landron Melon De Bourgogne / 2015	39,0 €
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 LES NARVAUX / Domaine David Moret Côte de Beaune / Chardonnay / 2014	92,0 €

BLANCS . BORDEAUX

ESPRIT DE LA CADERIE / Château La Caderie
Semillion-Muscadelle / 2015 29,0 €

LATOIR 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

VIOGNIER / Domaine Louis Clerc
Viognier / 2014 37,0 €

BLANCS . SUD-OUEST

CHARDONNAY / Domaine Maurel / Chardonnay
2017 29,0 €

WHITE SPIRIT / France Crispeels
100% macabeu / 2017 39,0 €

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

BLANCS . BELGIQUE

LA BATTE DE LA REINE / Château Bioul
Johanniter, Cabernet blanc / 2015 41,0€

BLAUW / Château Genoels
Chardonnay / 2014 41,0€

BLANCS . PORTUGAL

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

BLANCS . AUTRICHE

AUS DER DORFEN / Rosi Schuster
Grüner Veltiner / 2016 46,0€

THEODORA / Gut Oggau
Grüner Vetliner-Welschriesling / 2014 61,0€

BLANCS . ITALIE

OTTOMANI / Trebbiano Toscana 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 €

BLANCS . ESPAGNE

MESTIZAJE / Mustiguillo assemblage Macabeu, Malvasia, Viognier / 2017	39,0 €
VN VINEL LO BLANCO / Partida Creus Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater/ 2016	42,0 €
EDICION ESPECIAL ALBARINO Albamar Rias Baixas Albariño / 2015	52,0 €
VI XAREL.LO SUR LIE / Porcellanic 2011	129,0 €

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 €

Beaujolais / POINT G / France Gonzalvez
Gamay / 2016 51,0 €

Bourgogne / GARANCE / Domaine Montanet
Pinot Noir / 2016 52,0 €

CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES
JM Pillot / Pinot noir / 2015 64,0 €

ROUGES . RHÔNE

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

TERRE DES GALETS / Marcel Richaud / 2016
Grenache Carignan Syrah Mourvèdre 45,0 €

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 / 2015	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 €

ROUGES . VINS DU NOUVEAU MONDE

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

Afrique du Sud / BON COURAGE / Robertson
Shiraz / 2014 34,0 €

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCCIANO D'ABRUZZO / Sipario Doc de Luca / 2016	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