



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 €
Fromage de Laguiole AOP Grand Aubrac (Julien Hazard)	9,0 €
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)	13,0 €
Cecina de buey (boeuf) (50gr / Famille Alvarez / Vega Sicilia)	14,0 €
Jambon de boeuf Wagu (50gr)	16,0 €
Jambon Iberico de Belotta (cebo) (50gr / Maldonado)	16,0 €
Planche de charcuterie Ibérique mixte (80gr)	18,0 €

LES ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Fried chicken à la façon californienne, coleslaw et bun au sésame.	13,0 €
Boudin noir de chez Christian Parra, salpicon de pommes caramélisées, moutarde de Brive.	14,0 €
Escavèche de raie, crème aigre au raifort, salade de blé et sucrine	15,0 €
Oeuf de ferme poché, poêlée de chou-fleur, espuma au parmesan reggiano, jus de truffe monté au beurre salé	15,0 €
Burratina, brunoise de concombre à la menthe, vinaigrette tomatée	17,0 €
Fines tranches de contre-filet Holstein légèrement fumé, copeaux de foie gras, roquette, pousses de moutarde et huile de noisette	18,0 €
Artichauts poivrade en barigoule, julienne de lard fumé croustillant	18,0 €
Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit, compotée de poires, caramel au vinaigre balsamique	19,0 €

LES PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Salade Caesar à la New Yorkaise.	19,0 €
Tartare Classico (boeuf irlandais. Aller/retour ou pas)	19,0 €
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	23,0 €
Dos de cabillaud, haricots coco, chutney de poivrons rouges à la cardamone, jus au lard fumé	25,0 €
Souris d'agneau en parmentier, jus aux olives taggiasches	25,0 €
Magret de canard du Sud-Ouest, brunoise de courgettes et de chorizo poêlés, jus au piment d'espelette	26,0 €
Filet de maigre rôti sur peau, tombée de poireaux, moules de bouchot, jus crème au safran	27,0 €
Noix d'entrecôte irlandaise, béarnaise aux morilles blondes, salade mélangée et frites croustillantes	29,0 €

LE FROMAGE DE LA SEMAINE

(JULIEN HAZARD)

Le fromage, le beurre salé, le pain rustique	9,0 €
--	-------

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

Mousse de noisettes, ganache au chocolat amer et citron, brisures de marron glacé	8,0€
Moelleux au chocolat amer (macondo), glace au caramel beurre salé	8,0€
Île flottante, salade d'oranges et ses zestes confits, coulis de mangue	8,0€
Millefeuille caramélisé, crème chiboust, caramel à la fleur de sel	8,0€
Une vraie dame blanche	8,0€
Nougat glacé et son coulis de framboise	8,0€

LES APEROS

Campari	6,0€
Pastis de Provence . Alfred Maunier	6,0€
Lillet	6,0€
Americano (Campari / Vermouth / Soda)	7,0€
Spritz	7,0€
Prosecco Coletti Via Larghe 01	7,0€
Bloody Mary	7,5€
Coupe de Champagne Brut Reserve / P. Gerbais	11,0€
Coupe de Champagne Brut Nature / Drappier	12,0€

LES SOFTS

Coca . Coca light . Coca Zero	2,5€
Limonade San pellegrino orange ou citron	3,5€
Tonic Fever Tree	4,0€
Bru plate . Bru pétillante : 50 Cl	4,2€

LES BIERES

Bio légère (pression 25cl) Brasserie Dupont	2,5€
La blanche de Hainaut (bouteille 25cl) Brasserie Dupont	4,0€
La Moinette biologique (bouteille 25cl) Brasserie Dupont	4,0€
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€
Gueuze Lambic Bio (bouteille 75cl) Brasserie Cantillon	24,0€
Kriek Lambic Bio (bouteille 75cl) Brasserie Cantillon	24,0€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,0 €
Café	3,0 €
Macchiato	3,0 €
Capuccino	3,5 €
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 VINS

PÉTILLANTS

Italie / Prosecco / VIA LARGHE 1
Azienda Coletti / 100% Glera 28,0 €

France / Auvergne / FESTEJAR / Patrick Bouju
100% Gamay 42,0 €

France / Champagne / BRUT RESERVE / P.Gerbais 60,0 €

France / Champagne / BRUT NATURE / Drappier 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

Italie / LUNARIA RAMORO / Pinot gris / 2014 29,0 €

Portugal / POUSIO / Alentejo / 2016 29,0 €

BLANCS . LA LOIRE

LES PARCS / Courtault & Tardieux / Touraine Sauvignon / 2016	29,0 €
LA LONG BEC / Domaine Des Echardiere Sauvignon / 2015	36,0 €
AMPHIBOLITE / Jo Landron Melon De Bourgogne / 2015	36,0 €
LA ROCHE BEZIGNON / Jc Garnier Chenin / 2014	49,0 €
QUARTZ / Etienne Courtois Sauvignon / 2013	51,0 €
PLUME D'ANGE / Etienne Courtois Sauvignon / 2012	52,0 €
DEMOISELLE DE BOURGEOIS / Domaine H.Bourgeois Pouilly fumé / Sauvignon / 2013	59,0 €

BLANCS . BOURGOGNE

ALIGOTE 2015 / Domaine Arlaud Aligoté / 2015	39,0 €
LES TILLES / Domaine Sainte Barbe Macon Villages / Chardonnay / 2015	39,0 €
CHABLIS VIEILLES VIGNES / J Rijckaert Chardonnay / 2013	54,0 €
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€

LATOUR MARTILLAC / Château Latour Martillac
Graves / Semillon-Sauvignon / 2007 74,0€

BLANCS . ALSACE / JURA / SAVOIE

Alsace / POINTS CARDINAUX
Bott Geyl / assemblage pinot / 2015 37,0€

Alsace / MELI MELO / Domaine Mann
Pinot-Sylvaner-Rysling-Gewurtz / 2014 41,0€

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

Jura / CHARDONNAY VIEILLES VIGNES
Domaine des Marnes Blanches / 2014 49,0€

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

Savoie / COTILLONS DES DAMES / JY Peron
Jacquière-Rousanne / 2013 61,0€

Savoie / COTILLONS DES DAMES Magnum
JY Peron / acquière-Rousanne / 2013 118,0€

BLANCS . SUD-OUEST

CHARDONNAY / Domaine Maurel / Chardonnay 2015	26,0 €
LE BLANC QUI TENTE / Chateau Lassolle Côtes du Marmandais / 2016	39,0 €
WHITE SPIRIT / France Crispeels 100% macabeu / 2016	39,0 €
ES D'AQUI / J1 Pinto / Sauvignon Muscat 2014	47,0 €

BLANCS . BELGIQUE

LA BATTE DE LA REINE / Château Bioul Johanniter, Cabernet blanc / 2015	41,0 €
BLAUW / Château Genoels Chardonnay / 2014	41,0 €

BLANCS . AUTRICHE

THEODORA / Gut Oggau Grüner Vetliner-Welschriesling / 2014	59,0 €
---	--------

BLANCS . ITALIE

LABELLE / Terre Di Chieti Lunaria Malvoisie / 2016	29,0 €
LA CERRETINA PACINA / G Tiezzi & S Borsa 2013	51,0 €

BLANCS . PORTUGAL

QUINTA DOS TERMOS DOP / Reserva Branco / 2015 28,0€

LOUREIRO DOP / Quinta Da Palmeirinha
Loureiro / Vinho Verde / 2015 29,0€

BLANCS . ESPAGNE

VN VINEL LO BLANCO / Partida Creus
Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater/ 2015 36,0€

EDICION ESPECIAL ALBARINO
Albamar Rias Baixas Albariño / 2014 46,0€

BS BLANC DE SUMOLL / Partida Creus
2014 47,0€

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

BLANCS . AFRIQUE DU SUD

FORCE MAJEURE / Jh Meyer / Chenin Blanc
2016 39,0€

VINS DE DESSERT

LA COSA / A.Maestro Tejero
100% Muscat / (37,5cl) / Espagne 36,0€

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

ROUGES . LOIRE

TOURAINÉ ROUGE / Domaine F. Chidaine / Gamay 2015	31,0 €
LES TERRASSES / Pascal Lambert / Chinon Cabernet franc / 2015	35,0 €
LES VINGTS LIEUX DITS / Domaine du Bel Air Bourgueil / Cabernet franc / 2015	42,0 €
CUVÉE DES ÉTOURNEAUX / Etienne Courtois Gamay / 2012	59,0 €

ROUGES . BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Beaujolais / L'ANCIEN Domaines Des Terres Dorées / 2016	31,0 €
Beaujolais / POINT G / France Gonzalvez Gamay / 2016	46,0 €
Bourgogne / BOURGOGNE RONCEVIE Domaine Arlaud / 2014	49,0 €
Bourgogne / GARANCE / Domaine Montanet Pinot Noir / 2015	51,0 €
CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES / JM Pillot / Côte de Beaune / Pinot noir / 2014	60,0 €

ROUGES . ALSACE

ORIGINES / Bott Geyl / Pinot Noir
2015 40,0 €

LES PIERRES CHAUDES / Julien Meyer
Pinot Noir / 2015 45,0 €

ROUGES . RHÔNE

LES AMIS / Domaine de Boussière
Merlot Grenache Syrah / 2015 34,0 €

CÔTES DU RHÔNE / AOC Sablet
Domaine de Verquière
Grenache Syrah Mourvèdre Cinsault / 2015 37,0 €

TERRE DES GALETS / Marcel Richaud / 2014
Grenache Carignan Syrah Mourvèdre 49,0 €

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

Languedoc / HORS CHAMPS / J-B Senat
Grenache Carignan / 2015 34,0 €

Languedoc / LANGUEDOC / Château De Gaure
Carignan Syrah Grenache / 2015 35,0 €

Sud Ouest / ES D'AQUI NINO / J1 Pinto
Brocol / 2014 54,0 €

ROUGES . PROVENCE

TREVALLON / Domaine Trevallon
Syrah / 2013 82,0 €

ROUGES . BORDEAUX

EXPRESSION DE LA CADERIE / Château La Caderie Merlot Malbec / 2015	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	49,0 €
PHÉLAN 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 Leonville Barton Cabernet Sauvignon /St Julien / 2013	155,0 €

ROUGES . ESPAGNE

CLOS LOJEN / Bodega Ponce / Manchuela 2014	26,0 €
TEMPRANILLO / Sietejuntos / 2013	36,0 €
BB BOBAL / Partida Creus / 2014	39,0 €
VI XAREL.LO PENEDES / Porcellanic 2011	119,0 €

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCCIANO D'ABRUZZO / Sipario Doc de Luca / 2014	28,0€
BARBERA DE MONFERATO / Locanda Degli Ultimi 2014	46,0€
IL FATALONE / Pasquale Petrera 2012	46,0€
NOTE DI ROSSO / Terre Siciliane Rosso 2016	49,0€
ETNA ROSSO VAL CERASSE / Alice Bonaccorsi 2011	56,0€

ROUGES . VINS DU NOUVEAU MONDE

VINA ERRAZURIZ / ERRAZURIZ / Central Valley Merlot Cabernet franc / 2013	28,0€
Afrique du Sud / BON COURAGE / Robertson Shiraz / 2013	34,0€

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