



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 la 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 Iberico de Belotta (cebo) (50gr / Maldonado)	16,0 €
Planche de charcuterie Ibérique mixte (80gr)	18,0 €

LES ENTREES

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 €
Cassolette de moules bouchot	14,0 €
Oeuf de ferme poché, poêlée de choux-fleur, espuma au parmesan, jus de truffe monté au beurre salé	15,0 €
Burratina, brunoise de concombre à la menthe, vinaigrette tomate	17,0 €
Carpaccio de boeuf irlandais, salade d'algues wakamé, mizuma et sésame grillé, dressing wasabi	17,0 €
Artichauts poivrade en barigoule, julienne de lard fumé croustillant	17,0 €
Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit, compotée d'abricots au romarin	19,0 €

LES PLATS

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 €
Filets de rouget, embeurrée de choux pommés, crème au pistou légèrement bisquée	25,0 €
Noix de gigot d'agneau irlandais, salade de fèves édamamé et tomates, polenta aux olives, jus au	25,0 €
Magret de canard du Sud-Ouest, brunoise de courgettes et chorizo poêlé, jus aux olives taggiasche	25,0 €
Petit bar de ligne rôti sur peau (en filet), aubergines grillées, beurre au basilic	27,0 €
Noix d'entrecote 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 son riz pilaf	11,0 €

LE FROMAGE DE LA SEMAINE

(JULIEN HAZARD)

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

LES DESSERTS

Panna cotta au citron vert, fraises du pays marinées aux zestes de citron confit	8,0 €
Moelleux au chocolat amer (macondo), glace au caramel beurre salé	8,0 €
Ile flottante, crème anglaise à la vanille, compotée d'abricots au romarin	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 framboises	8,0 €

LES APEROS

Campari	6,0€
Pastis de Provens . Alfred Maunier	6,0€
Lillet	6,0€
Americano (Campari / Vermouth / Soda)	7,0€
Spritz	7,0€
Coupe de 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	12,0€
Kriek Lambic Bio (bouteille 75cl) Brasserie Cantillon	15,0€

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 / Bio 28,0 €

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

France / Champagne / BRUT RESERVE
Pierre Gerbais / Bio 60,0 €

France / Champagne / BRUT NATURE ZERO DOSAGE
Drappier / Bio 70,0 €

France / Champagne / CUVÉE R / Ruinart 76,0 €

France / Champagne / COLLINE INSPIRÉE
Jacques Lassaigne / Bio 110,0 €

France / Champagne / CUMIÈRES 1^{er} Cru /
Georges Laval / Bio 119,0 €

Espagne / Catalogne / Xarel.Lo Espumante Sur
Lies / Porcelanic / 2012 / Bio 119,0 €

ROSÉS

Italie / LUNARIA RAMORO / 2014 / Bio 29,0 €

France / Languedoc / LA BARONNE
La Baronne / Grenache-Carignan / 2015 / Bio 33,0 €

BLANCS . LA LOIRE

LA LONG BEC / Domaine Des Echardieres Sauvignon / 2015	35,0€
AMPHIBOLITE / Jo Landron Melon De Bourgogne / Bio	36,0€
LA ROCHE BEZIGNON / Jc Garnier Chenin / 2014 / Bio	49,0€
QUARTZ / Etienne Courtois Sauvignon / 2013 / Bio	51,0€
PLUME D'ANGE / Etienne Courtois Sauvignon / 2012 / Bio	52,0€

BLANCS . ALSACE / JURA / SAVOIE

Alsace / POINTS CARDINAUX Bott Geyl / assemblage pinot / 2015 / Bio	37,0€
Alsace / MELI MELO / Domaine Mann Pinot-Sylvaner-Riesling-Gewurtz / 2014 / Bio	41,0€
Alsace / AUXEROIS / Domaine Zusslin Pinot Auxerois / 2014 / Bio	49,0€
Jura / CHARDONNAY VIEILLES VIGNES Domaine des Marnes Blanches / 2014 / Bio	49,0€
Jura / SAVIGNIE / J. Rijckaert Cotes du Jura / 2015	54,0€
Savoie / COTILLONS DES DAMES / JY Peron Jacquière-Rousanne / 2013 / Bio	61,0€

BLANCS . BOURGOGNE

ALIGOTE 2015 / Domaine Arlaud
Aligoté / 2015 39,0 €

LES TILLES / Domaine Sainte Barbe
Chardonnay / 2015 / Bio 39,0 €

CHABLIS VIEILLES VIGNES / J Rijckaert / 2013
54,0 €

BLANCS . SUD-OUEST

CHARDONNAY / Domaine Maurel /
Chardonnay / 2015 26,0 €

LE BLANC QUI TENTE / Chateau Lassolle
Côtes du Marmandais / 2016 / Bio 39,0 €

ES D'AQUI / J1 Pinto / Sauvignon Muscat
2014 / Bio 47,0 €

BLANC . BORDEAUX

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

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

BLANCS . BELGIQUE

MOSSIAT / Château Bioul
Bronner / 2014 / Bio 36,0 €

BLAUW / Château Genoels
Chardonnay / 2014 36,0 €

BLANCS . AUTRICHE

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

BLANCS . ITALIE

LABELLE / Terre Di Chieti Lunaria
Malvoisie / 2015 / Bio 29,0 €

LA CERRETINA PACINA / G Tiezzi & S Borsa
2013 / Bio 51,0 €

BLANCS . ESPAGNE

VN VINEL LO BLANCO / Partida Creus 2014 / Bio	36,0 €
EDICION ESPECIAL ALBARINO Albamar Rias Baixas Albariño / 2014 / Bio	46,0 €
BS BLANC DE SUMOLL / Partida Creus 2014 / Bio	47,0 €
VI XAREL.LO PENEDES / Porcelanic 2011 / Bio	119,0 €
VI XAREL.LO SUR LIE / Porcelanic 2011 / Bio	129,0 €

BLANCS . PORTUGAL

QUINTA DOS TERMOS DOP / Reserva Branco / 2015	28,0 €
LOUREIRO DOP / Quinta Da Palmeirinha Loureiro / 2015 / Bio	29,0 €

BLANCS . AFRIQUE DU SUD

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

ROUGES . LOIRE

TOURAINNE ROUGE / Domaine F. Chidaine / Gamay
2015 / Bio 31,0€

LES TERRASSES / Pascal Lambert /
Cabernet franc / 2015 / Bio 35,0€

LES VINGTS LIEUX DITS / Domaine du Bel Air
Cabernet franc / 2015 / Bio 59,0€

CUVEE DES ETOURNEAUX / Etienne Courtois
Gamay / 2012 / Bio 59,0€

ROUGES . ALSACE

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

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

ROUGES . BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Beaujolais / L'ANCIEN
Domaines Des Terres Dorées / 2016 31,0€

Beaujolais / POINT G / France Gonzalvez
Gamay / 2014 / Bio 46,0€

Bourgogne / BOURGOGNE RONCEVIE
Domaine Arlaud / 2014 / Bio 49,0€

Bourgogne / GARANCE / Domaine Montanet
Pinot Noir / 2015 51,0€

ROUGES . RHÔNE

LES AMIS / Domaine de Boussière
Merlot-Grenache-Syrah / 2014 34,0 €

CÔTES DU RHÔNE / AOC Sablet
Domaine de Verquière / 2015 37,0 €

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

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

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

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

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

ROUGES . PROVENCE

TREVALLOIN / Domaine Trevallon
Syrah / 2013 82,0 €

ROUGES . BORDEAUX

PEY-BONHOMME / Chateau Pey-Bonhomme Les Tours Merlot-Cabernet-Sauvignon / 2015 / Bio	34,0 €
EXPRESSION DE LA CADERIE / Château La Caderie Merlot / Malbec 2014	29,0 €
PHELAN SEGUR / Château Phélan Ségur Cabernet Sauvignon / 2013	79,0 €
LES HAUTS DE PONTET CANET / Château Pontet Canet / 2011	89,0 €
LEOVILLE BARTON / Château Leoville Barton Cabernet Sauvignon / 2013	155,0 €

ROUGES . ESPAGNE

CLOS LOJEN / Bodega Ponce / Manchuela 2014 / Bio	26,0 €
TEMPRANILLO / Sietejuntos / 2013	36,0 €
BB BOBAL / Partida Creus / 2014 / Bio	39,0 €

ROUGES . ITALIE

BARBERA DE MONFERATO / Locanda Degli Ultimi 2014	36,0 €
IL FATALONE / Pasquale Petrera 2009	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

Afrique du Sud / BON COURAGE / Robertson Shiraz / 2013	34,0 €
Argentine / MELIPAL / Bodega Melipal Malbec / 2012	35,0 €

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 belles étales 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