



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 + verre de vin blanc	10,0 €
Boquerones de Cantabrie	10,0 €
Mix de croquettes de jambon Ibérique et croquettes à l'encre de sèche cantabrique	11,0 €
Fromage Pelardon de chèvre (Saint Octave)	12,0 €
Lomo Iberico de Bellota (50gr / Arturo Sanchez)	13,0 €
Jambon Iberico de Belotta (cebo) (50gr / Maldonado)	16,0 €
Jambon de boeuf Wagu (50gr / Galice - San Sebastian)	18,0 €
Planche de charcuterie Ibérique mixte (80gr)	18,0 €
Huitres "Utah Beach" de Monsieur Jean-Paul (6 pcs)	24,0 €

LES ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Poireaux vinaigrette à la moutarde de Gand, oeuf dur, persil plat et ciboulette	9,0 €
Carpaccio de veau du Limousin, rémoulade de céleri rave, salade de pousses d'épinard aux noisettes	14,0 €
Boudin noir de chez Christian Parra, salpicon de pommes caramélisées, moutarde de Brive.	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 €
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, compotée de poires, caramel au vinaigre balsamique	19,0 €

LES PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Saucisson de Lyon pistaché, belles de Fontenay nature, salade verte et sa vinaigrette au Xérès	18,0 €
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	19,0 €
Foie de veau, tombée d'épinards, pignons de pin, jus au vinaigre balsamique	21,0 €
Poêlée de St Jacques, risotto aux poireaux, crème bisquée	22,0 €
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	23,0 €
Onglet de boeuf Charolais, pommes dauphine, sauce aux échalottes, espuma au poivre vert	21,0 €
Dos de cabillaud, haricots coco, chutney de poivrons rouges à la cardamone, jus au lard fumé	25,0 €
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

Tiramisu au speculoos	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, cara- mel à la fleur de sel	8,0 €
Une vraie dame blanche	8,0 €
Crumble aux pommes et sa glace à la cannelle	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 / CUVÉE R / Ruinart 76,0 €

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

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

Espagne / XAREL·LO ESPUMANTE SUR LIE
Porcellanic / 2012 119,0 €

ROSÉS

Italie / LUNARIA RAMORO / Pinot gris / 2016 29,0 €

Portugal / POUSIO / Alentejo / 2016 29,0 €

BLANCS . LA LOIRE

OISLY / Sauvignon de Touraine Cuvée Classique / 2015	26,0€
LA LONG BEC / Domaine Des Echardiere Sauvignon / 2016	36,0€
AMPHIBOLITE / Jo Landron Melon De Bourgogne / 2015	36,0€
SANCERRE BLANC / David Chotard Sauvignon / 2016	43,0€
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	

MONTAGNY / Caves de Buxy / Châlon Chardonnay / 2014	29,0€
ALIGOTE 2015 / Domaine Arlaud Aligoté / 2015	39,0€
LES TILLES / Domaine Sainte Barbe Macon Villages / Chardonnay / 2015	39,0€
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 €

LATOURE 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 . RHÔNE

CONDRIEU / Domaine Louis Clerc
Viognier / 2015 33,0 €

BLANCS . SUD-OUEST

CHARDONNAY / Domaine Maurel / Chardonnay 2016	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 . PORTUGAL

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

BLANCS . ITALIE

HARMONIA / Villa Harmonia
Chardonnay - Trebbiano / 2016 27,0€

OTTOMANI / Trebbiano
Toscano Bianco IGT / 2016 34,0€

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

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

BLANCS . ESPAGNE

VN VINEL LO BLANCO / Partida Creus
Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater/ 2016 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€

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
Pinot d'Aunis Cabernet Franc / 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 / 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€

PINOT NOIR KS / JF Ginglinger
Pinot Noir et Pinot Gris / 2016 44,0€

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 / 2016
Grenache Carignan Syrah Mourvèdre 49,0 €

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

Sud Ouest / PINOT NOIR KS / Clos Troteligotte
Malec / 2015 29,0 €

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

Languedoc / LANGUEDOC / Château De Gaure
Carignan Syrah Grenache / 2016 35,0 €

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

ROUGES . PROVENCE

TREBALLON / 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 €
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 . ESPAGNE

CLOS LOJEN / Bodega Ponce / Manchuela 2016	26,0 €
TEMPRANILLO / Sietejuntos / 2013	36,0 €
BB BOBAL / Partida Creus / 2015	39,0 €
VI XAREL.LO PENEDES / Porcellanic 2011	119,0 €

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCCIANO D'ABRUZZO / Sipario Doc de Luca / 2016	28,0€
GRIGNOLINO / Silvio Morando 2Piemont / 2014	36,0€
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 / 2014	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