



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 €
Pimientos del Padron (Ibiza)	9,0 €
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 Saint-Marcelin de chèvre (Julien Hazard)	12,0 €
Lomo Iberico de Bellota (50gr / Arturo Sanchez)	16,0 €
Cecina de buey (boeuf) (50gr / Famille Alvarez / Vega Sicilia)	16,0 €
Jambon Iberico de Belotta (cebo) (50gr / Maldonado)	18,0 €
Planche de charcuterie Ibérique mixte (80gr)	19,0 €

LES ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Poireaux vinaigrette à la moutarde de Gand, oeuf dur, persil plat et ciboulette	9,0 €
Gaspacho Andalou, crème de ricotta des Pouilles, Huile au basilic et croutons	12,0 €
Carpaccio de veau du Limousin, rémoulade de céleri rave, salade de pousses d'épinard aux noisettes	14,0 €
Boudin noir de chez Christian Parra, brunoise de pommes caramélisées au romarin, moutarde de Brive.	15,0 €
Ceviche de petit bar de ligne, tomates vertes, oignons rouges marinés au citron, piment doux, sucrine et huile au gingembre frais	15,0 €
Burratina, tartare de tomates à l'ancienne, huile au basilic	17,0 €
Calamars sautés à l'ail et chorizo	18,0 €
Artichauts poivrade en barigoule, julienne de lard fumé croustillant	18,0 €

LES PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

César Salade façon Classico	18,0 €
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	19,0 €
Foie de veau, aigre-doux de poivrons rouges aux vinaigre de Xeres, pommes paillasson, jus tomate	21,0 €
Risotto arborio crémeux, poelée d'asperges blanches et moules bouchots de Normandie, jus crème au citron et persil plat	22,0 €
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	23,0 €
Suprême de coucou de Malines, morilles fraîches et asperges vertes de chez nous	25,0 €
Dos de cabillaud danois rôti sur peau, asperges de Malines, crème de parmesan, jus aux noisettes et à la citronnelle thaï	26,0 €
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

Mousse glacée aux abricots, fraises marinées au citron et son coulis	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 €
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€
Pineau des Charendes	7,0€
Porto Ruby	7,0€
Americano	7,0€
Spritz	7,0€
Prosecco Coletti Via Larghe 01	7,0 €
Bloody Mary	7,5 €
Coupe de Champagne Brut Reserve Accord Majeur / lancelot Pienne	11,0 €

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€

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 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 / Auvergne / FESTEJAR / Patrick Bouju 100% Gamay	42,0 €
France / Champagne / ACCORD MAJEUR lancelot Pienne	65,0 €
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

Portugal / POUSIO / Alentejo / 2016	29,0 €
France / CAPRICE DE CLEMENTINE Cinsault / Chateau Les Valentines	36,0 €
Belgique / ROSE / Domaine de Kluizen Dornfelder, Zweigeilt, Pinot Noir / 2016	39,0 €
Italie / FARNEA ALL IN / Marco Buratti Merlot, Cabernet, Muscat, Malvasia / 2016	52,0 €

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 €
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 €

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 / 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 . PORTUGAL

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

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€
MONTIS REGALIS / Dominique Andiran Chardonnay, Ugni Blanc / 2014	42,0€
ES D'AQUI / J1 Pinto / Sauvignon Muscat 2014	47,0€

BLANCS . BELGIQUE

CUVEE / Domaine de Kluizen Sieger, Schonberger, Reichenstein / 2014	39,0€
LA BATTE DE LA REINE / Château Bioul Johanniter, Cabernet blanc / 2015	41,0€
BLAUW / Château Genoels Chardonnay / 2014	41,0€

BLANCS . AUTRICHE

AUS DER DORFEN / Rosi Schuster Grüner Veltiner / 2016	46,0€
THEODORA / Gut Oggau Grüner Vetliner-Welschriesling / 2014	59,0€

BLANCS . ITALIE

OTTOMANI / Trebbiano Toscana Bianco IGT / 2016	34,0€
Andrea Occhipinti / Lazio / Alter Alea / Aleatico / 2016	39,0€
VERMENTINO DI SARDEGNA / Antonella Corda Vermentino / 2016	40,0€
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

TOURAINNE 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€

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

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

ROUGES . RHÔNE

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

TERRE DES GALETS / Marcel Richaud / 2016
Grenache Carignan Syrah Mourvèdre 49,0 €

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

Sud Ouest / Clos Troteligotte / Cahors
Malbec / 2015 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 €

ROUGES . PROVENCE

TREBALLON / Domaine Trevallon
Syrah / 2013 82,0 €

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	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 €
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 €
ORGANIC / Poggiotondo Sangiovese, Canaiolo / 2016	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 . BULGARIE

CONTEMPLATION / Katarzyna Merlot, Malbec / 2016	35,0 €
--	--------

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