



## 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	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 €
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 €
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 €
Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit et sa confiture de tomates "coeur de boeuf" vanillée au citron	19,0 €

# LES PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

---

Salade "Waldorf"	19,0 €
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	19,0 €
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 €
Magret de canard, pommes rôties, crème de mangue, pomme dauphine, jus au miel et xeres	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

---

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 €
Mousse de fromage blanc, ananas Victoria, coulis de fruit de la passion	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

---

<b>Espresso</b>	3,0 €
<b>Café</b>	3,0 €
<b>Macchiato</b>	3,0 €
<b>Capuccino</b>	3,5 €
<b>Décaféiné</b>	3,5 €
<b>Sélection de thés (Dammann Frères)</b>	4,0 €
<b>Irish Coffee</b>	10,0 €

# LES JUS NATURELS

---

<b>Poire</b>	4,9 €
<b>Pomme</b>	4,9 €
<b>Tomate</b>	4,9 €
<b>Orange</b>	4,9 €



# LES COCKTAILS

---

<b>THIS IS NOT A COSMO</b> (Champagne / Vodka / Ginger / Cranberries)	12,0€
<b>CLASSICO NEGRONI</b> (Gin / Dubonnet / Cynar / Bitter)	12,0€
<b>OLD CLASSICO</b> (Bourbon / Peket / Bitter / Orange)	12,0€
<b>OUR MARGARITA</b> (Calvados / Tequila / Curaçao / Citron vert)	12,0€
<b>WHISKY SOUR</b> (Whisky / Citron / Sirop de canne)	12,0€
<b>MORJITO</b> (Rhum ambré / Citron vert / Menthe / Sirop de canne)	12,0€
<b>MOJITO FRAISE</b> (Rhum ambré / Citron vert / Menthe / Sirop de canne + Fraise)	12,0€
<b>BELLINI</b> (Champagne / Bectar de pêche)	12,0€
<b>MOSCOW MULE</b> (Vodka / Ginger / Citron)	12,0€
<b>PIMM'S</b> (Pimm's / Ginger Ale / Orange / Menthe / Romarin)	12,0€
<b>LONG ISLAND</b> (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 / MARTINET MARTIN lancelot Pienne	60,0 €
France / Champagne / CUVÉE R / Ruinart	76,0 €
France / Champagne / COLLINE INSPIRÉE Jacques Lassaigne	110,0 €
France / Champagne / CUMIÈRES 1 <sup>er</sup> 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 €
Italie / FARNEA ALL IN / Marco Buratti Merlot, Cabernet, Muscat, Malvasia / 2016	59,0 €

## **BLANCS . LA LOIRE**

---

OISLY / Sauvignon de Touraine Cuvée Classique / 2015	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 / 2014	53,0 €
QUARTZ / Etienne Courtois Sauvignon / 2013	55,0 €
DEMOISELLE DE BOURGEOIS / Domaine H.Bourgeois Pouilly fumé / Sauvignon / 2013	63,0 €

## **BLANCS . BOURGOGNE**

---

MONTAGNY / Caves de Buxy / Châlon Chardonnay / 2014	34,0 €
LES TILLES / Domaine Sainte Barbe Macon Villages / Chardonnay / 2015	42,0 €
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 76,0 €

## **BLANCS . ALSACE / JURA / SAVOIE**

---

Alsace / POINTS CARDINAUX  
Bott Geyl / assemblage pinot / 2015 38,0 €

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**

---

CONDRIEU / Domaine Louis Clerc  
Viognier / 2015 37,0 €

## **BLANCS . PORTUGAL**

---

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

## **BLANCS . SUD-OUEST**

---

CHARDONNAY / Domaine Maurel / Chardonnay 2016	29,0 €
WHITE SPIRIT / France Crispeels 100% macabeu / 2016	39,0 €
MONTIS REGALIS / Dominique Andiran Chardonnay, Ugni Blanc / 2014	44,0 €
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 . 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 / 2016	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**

---

VN VINEL LO BLANCO / Partida Creus Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater/ 2016	46,0 €
EDICION ESPECIAL ALBARINO Albamar Rias Baixas Albariño / 2014	52,0 €
BS BLANC DE SUMOLL / Partida Creus 2014	54,0 €
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**

---

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 34,0€

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

Bourgogne / GARANCE / Domaine Montanet  
Pinot Noir / 2015 52,0€

CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES / JM  
Pillot / Côte de Beaune / Pinot noir / 2014 64,0€

## **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 45,0 €

## ***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 €

MAS DE DAUMAS GASSAC / Domaine de Daumas Gassac  
Viognier Petit Mansen Chardonnay / 2014 75,0 €

## ***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	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 . ESPAGNE**

---

CLOS LOJEN / Bodega Ponce / Manchuela 2016	29,0 €
BB BOBAL / Partida Creus / 2015	54,0 €

## ***ROUGES . ITALIE***

---

MONTEPULCCIANO D'ABRUZZO / Sipario Doc de Luca / 2016	29,0 €
ORGANIC / Poggiotondo Sangiovese, Canaiolo / 2016	39,0 €
IL FATALONE / Pasquale Petrerà 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***

---

Chili / VINA ERRAZURIZ / ERRAZURIZ Merlot Cabernet franc / 2013	29,0 €
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](mailto:welcome@classico-la-brasserie.com)

[classico-la-brasserie.com](http://classico-la-brasserie.com)