

SNACKINGS | À PARTAGER

Pimientos de Padron	9,0 €
Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre	11,0 €
Coques sautées au chorizo et jus à l'ail	13,0 €
Plateau de fromages (4 variétés / Julien Hazard)	14,0 €
Croquettes de crevettes de Zeebrugge (2 pcs)	16,0 €
Planche de charcuteries mixtes (80gr)	18,0 €
Jambon Iberico Bellota (50gr)	20,0 €

PLATS (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Burger Classico, sauce giant maison, cheddar, jus relevé au piment doux et frites croustillantes	18,0 €
Moules de bouchot, frites croustillantes sauce «poulette» ou «marinière» (au choix)	20,0 €
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	21,0 €
Coucou de Malines, chicon braisés, galettes de pdt, jus au foie gras	22,0 €
Aile de raie rôtie, tombée d'épinards, beurre blanc au citron	23,0 €
Risotto arborio crémeux aux gyroles, sot-l'y-laisse de poulet et jus truffé	25,0 €
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	25,0 €
Noix d'entrecôte irlandaise, béarnaise aux morilles blondes, salade mélangée et frites croustillantes	29,0 €

ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Burratina des Pouilles, salade de tomates anciennes, vinaigrette à la moutarde de Meaux	17,0 €
Tataki de boeuf irlandais, radis daikon et fèves edamamé, vinaigrette aigre douce au soja	17,0 €
Noix de Saint-jacques au cresson, beurre noisette	18,0 €
Couteaux beurre Maitre d'hôtel	19,0 €
Calamars sautés à l'ail et chorizo	19,0 €
Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit, compotée d'abricot au romarin	19,0 €
Ceviche Nikkeï à la péruvienne, sauce ponzu et brunoise de légumes du moment	20,0 €

PLATS ENFANTS

Croquette crevettes (1 pc)	9,0 €
Croquette fromage (1 pc)	7,0 €
Les blancs de poulet et frites croustillantes	10,0 €
Le burger et frites croustillantes.	11,0 €
Petites bouchées de veau, coulis de tomates et fregola sarda.	12,0 €
Le "Fish & Chips".	12,0 €

DESSERTS

Crème brûlée aux myrtilles, glace au zestes de citron confits	9,0 €
Moelleux au chocolat amer (macondo), glace au caramel beurre salé	9,0 €
Millefeuille caramélisé, crème chiboust, caramel à la fleur de sel	9,0 €
Une vraie dame blanche	9,0 €
Soufflé glacé au Drambuie, pommes caramélisées et espuma à la vanille de Madagascar	9,0 €

TOUTES NOS PHOTOS MURALES ONT ETE
REALISEES PAR LE STUDIO ARTSHOP 73

Notre wifi CLASSICO (mot de passe CLASSICO2015)

Si nécessaire, veuillez demander au
personnel de salle la liste des allergènes

artshop 73

73, RUE HAUTE - 1000 BRUXELLES

artshop73@gmail.com

LES APEROS

Campari	8,0€
Martini Bianco / Rosso	8,0€
Pastis de Marseille	8,0€
Lillet	8,0€
Noilly Prat	8,0€
Kir	8,0€
Pineau des Charentes	9,0€
Porto Blanc Ramos Pinto	9,0€
Porto Ruby	9,0€
Americano	9,0€
Spritz	9,0€
Prosecco	8,0€
Coupe de Champagne Eric legrand	11,0€
Kir Royal	12,0€
Piscine de Champagne Eric legrand	14,0€

LES BIERES

Bio légère (pression 25cl) Brasserie Dupont	2,7€
La blanche de Hainaut (bouteille 25cl) Brasserie Dupont	4,5€
La Moinette biologique (bouteille 25cl) Brasserie Dupont	4,5€
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 SOFTS

Coca . Coca light . Coca Zero	3,5€
Limonade San pellegrino orange ou citron	3,5€
Tonic Fever Tree	4,0€
San Pellegrino . Acqua Panna (50 Cl)	4,5€
Perrier (20 Cl)	3,0€

LES JUS NATURELS

Poire	4,9€
Pomme	4,9€
Tomate	4,9€
Orange	4,9€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,5€
Café	3,5€
Macchiato	3,5€
Décaféiné	3,5€
Capuccino	4,0€
Sélection de thés (Dammann Frères)	4,0€
Thé menthe fraiche	4,5€
Lait russe	4,5€
Irish Coffee	10,0€
Italian Coffe	12,0€

LES VINS

PÉTILLANTS

France Crémant QUETSCH ALORS	29,0€
Italie Prosecco Ca' Furlan Cuvée Béatrice	30,0€
France Champagne BRUT RESERVE Eric Legrand	75,0€
France Champagne CUVÉE R Ruinart	85,0€

ROSÉS

France ESPRIT D'EOLE Gilles Baude Grenache, Cinsault, Syrah -> apéritif, grillades, plats épicés	33,0€
--	-------

BLANCS . LA LOIRE

OISLY Sauvignon de Touraine Cuvée Classique 2018 -> poissons en sauce, fromage de chèvre	31,0€
--	-------

DEMOISELLE DE BOURGEOIS Domaine H. Bourgeois Pouilly fumé Sauvignon 2015 -> crustacés, poissons crus, fumés et grillés, viandes blanches	63,0€
---	-------

BLANCS . RHÔNE

VIOGNIER Louis et Martin Clerc Viognier 2018 -> crustacés, poissons poelés, viandes blanches	39,0€
---	-------

BLANCS . ESPAGNE

BN BLANCO NATURAL Partida Creus Penedès Macabeo Cartoixa Vermell 2018 -> poissons, fromages frais	39,0€
---	-------

VN VINEL LO BLANCO Partida Creus Penedès Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater 2018 -> apéritif, poissons en sauce, salades	46,0€
--	-------

CX VINEL LO BLANCO Partida Creus Penedès Cartoixa Vermell 2018 -> apéritif, poissons en sauce, salades	55,0€
--	-------

BLANCS . ITALIE

LA CERRETINA PACINA G Tiezzi & S Borsa 2013 ->	54,0€
--	-------

BIANCO COLOMBAIA 2019 ->	59,0€
---------------------------------	-------

BLANCS . ALSACE

PEPIN BLANC / Domaine Achillée Assemblage 2019 -> volailles, viandes blanches et fromages	32,0€
---	-------

ALSACE Domaine Achillée assamblage alsaciens 2018 -> apéritif, produits de la mer et crudités	37,0€
---	-------

RIESLING Domaine Achillée Riesling 2018 -> produits de la mer et légumes crus	41,0€
---	-------

PINOT BLANC Domaine Achillée Pinot gris 2017 -> plats relevés et fromages	43,0€
---	-------

AUXEROIS Domaine Zuslin Pinot gris 2014 -> volailles, viandes blanches et fromages	49,0€
--	-------

BLANCS . BOURGOGNE

MONTAGNY Caves de Buxy Châlon Chardonnay 2016 -> crustacés, poissons poelés, viandes blanches	36,0€
--	-------

MEURSAULT Domaine Ballot Millot Côte de Beaune Chardonnay 2017 -> vin d'apéritif	89,0€
--	-------

BLANCS . BORDEAUX

CHANTELOISEAU Château Chanteloiseau Semillon Sauvignon Graves 2018 -> apéritif, crustacés, poissons grillés	29,0€
---	-------

LATOIR MARTILLAC Château Latour Martillac Graves Semillon-Sauvignon 2007 -> Poissons en sauce et grillés, volailles	76,0€
---	-------

BLANCS . PORTUGAL

SKIN CONTACT RUFIA Dao Siria, Cerceal branco, Bical, encruzado vin orange 2018 -> apéritif, produits de la mer	35,0€
---	-------

ROUGES . BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Beaujolais BROUILLY Domaine Piron Gamay noir 2017 -> viandes, volailles, gibiers	37,0€
Bourgogne RULLY Clos de Bellecroix Domaines de la Folie Pinot noir 2017 -> tartare de boeuf	56,0€
Bourgogne CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES JM Pillot Pinot noir 2017 -> viandes blanches et rouges, volailles, plats en sauce	69,0€

ROUGES . ALSACE

PEPIN ROUGE / Domaine Achillée Assemblage 2019 -> viandes, volailles, gibiers	32,0€
---	-------

ROUGES . RHÔNE

LIRAC Domaine Roger Sabon Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault 2018 -> agneau, boeuf, chevreuil	38,0€
LE MILLEPERTUIS Crozes-Hermitage Maison Guyot Syrah 2016 -> tartare de boeuf, entrecôte, charcuterie	43,0€

ROUGES . BORDEAUX

TERTRE DE COURBAN Château La Galante Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 2018 -> viandes rouges, volailles, fromages	29,0€
PEY-BONHOMME Chateau Pey-Bonhomme Les Tours Merlot Cabernet Sauvignon 2017 -> viandes rouges, volailles, fromages	34,0€
LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET Cabernet Sauvignon Merlot Haut-Medoc 2015 -> entrecote, cote de veau, magret de canard	64,0€
CHATEAU LA HAYE Saint Estèphe Merlot, Cabernet Sauvignon, petit Verdot 2016 -> entrecote, cote de veau, magret de canard	65,0€
CHATEAU SOUTARD Grand Cru Classé Château Soutard Saint Emilion 2012 -> ris de veau, entrecote, foie gras	90,0€
LEOVILLE BARTON Château Leoville Barton Cabernet Sauvignon St Julien 2015 -> boeuf, gibiers, volailles	189,0€

ROUGES . VINS DU NOUVEAU MONDE

Chili VINA ERRAZURIZ ERRAZURIZ Merlot Cabernet franc 2017 -> viandes de porc	29,0€
Argentine MALBEC Domaine Bousquet Malbec 2019 -> agneau	31,0€

ROUGES . LOIRE

VIEILLES VIGNES ST NICOLAS DE BOURGUEIL Stephane Renou 2017 -> Viandes rouges, rôtis, fromages de chèvre	33,0€
LES TAILLES J-C Garnier Cabernet franc et sauvignon 2017	48,0€

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

Languedoc TUTTI FRUTTI D. La Liquière Grenache, Syrah, carignan Pays d'Oc -> volaille, viande, dessert aux fruits rouges	34,0€
Languedoc ELIXIR D. La Condamine Bertrand Syrah Pays d'Oc 2016 -> viandes et gibiers en sauce, fromages	35,0€
Languedoc ROUGE FURIE La Petite Odyssée Merlot, Cabernet Sauvignon et Abouriou -> volaille, viande, dessert aux fruits rouges	39,0€
MAS DE DAUMAS GASSAC Domaine de Daumas Gassac Viognier Petit Mansen Chardonnay 2014 -> gibiers, aubergines farcies, agneau	69,0€

ROUGES . PROVENCE / ROUSSILON

ROMANISSA Matassa Roussilon Grenache noir 2018 -> viandes rouges, plats épicés	68,0€
TREBALLON Domaine Trevallon Provence Syrah 2016 -> gibiers, viandes rouges, plats épicés	82,0€

ROUGES . ESPAGNE

VN ROSSO Partida Creus Penedès assemblage autochtone Catalunya 2018 -> boeuf, volailles, ragoûts	46,0€
SM Partida Creus Penedès Sumol 2017 -> gibiers, canard	52,0€
BB BOBAL Partida Creus Penedès Bobal 2018 -> viandes de porc, viandes marinées	52,0€

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Sipario Doc de Luca 2017	31,0€
MELOGRANO ROCCAPIORE Umbira Sangiovese 2019	36,0€
VALPOLICELLA MUSELLA Verona 2018	41,0€
PALMINA CHIANTI CLASSICO RIECINE Toscana 2019	47,0€