

## SNACKINGS | À PARTAGER

Pimientos de Padron	9,0 €
Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre	11,0 €
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 €
Jambon de boeuf Wagyu (50gr)	22,0 €

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

Burger Classico, sauce giant maison, cheddar, jus relevé au piment doux et frites croustillantes	18,0 €
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	21,0 €
Volaille fermière, asperges vertes, galettes de charlotte et jus à l'estragon	22,0 €
Petit bar de ligne, ratatouille niçoise, beurre au thym citron	24,0 €
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)

Carpaccio de veau du Limousin, rémoulade de céleri, persil plat et crunch noisettes	16,0 €
Artichauts à la barigoule	17,0 €
Couteaux beurre Maître d'hôtel	19,0 €
Calamars sautés à l'ail et chorizo	19,0 €
Ceviche Primavera (mangues, pommes, pickels oignons, asperges, maïs grillés)	20,0 €
Lobster Roll	22,0 €

## PLATS ENFANTS

Croquette crevettes (1 pc)	9,0 €
Croquette fromage (1 pc)	7,0 €
Les blancs de poulet et frites croustillantes	12,0 €
Le burger et frites croustillantes.	13,0 €
Le "Fish & Chips".	13,0 €

## DESSERTS

Crème brûlée aux myrtilles, glace aux 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 €
Velouté de fromage blanc, compotée de fraises à la menthe fraîche	9,0 €
Le Colonel du Classico	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 Coffee	12,0€

# LES VINS

## PÉTILLANTS

France   Crémant   QUETSCH ALORS	29,0€
Italie   Prosecco   LABEL 04 Frizzante Veneto	35,0€
France   Champagne   BRUT RESERVE   Eric Legrand	77,0€
France   Champagne   CUVÉE R   Ruinart	89,0€

## ROSÉS

France   ESPRIT D'ÉOLE   Gilles Baude Grenache, Cinsault, Syrah -> apéritif, grillades, plats épicés	35,0€
--	-------

## BLANCS . LA LOIRE

OISLY   Sauvignon de Touraine Cuvée Classique   2019 -> poissons en sauce, fromage de chèvre	35,0€
--	-------

DEMOISELLE DE BOURGEOIS   Domaine H. Bourgeois Pouilly fumé   Sauvignon   2017 -> crustacés, poissons, viandes blanches	65,0€
--	-------

## BLANCS . RHÔNE

VIOGNIER   Louis et Martin Clerc   Viognier   2019 -> crustacés, poissons poelés, viandes blanches	42,0€
---	-------

## BLANCS . ESPAGNE

BN BLANCO NATURAL   Partida Creus Penedès Macabeo Cartoixa Vermell   2020 -> poissons, fromages frais	41,0€
---	-------

VN VINEL LO BLANCO   Partida Creus Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater   2020 -> apéritif, poissons en sauce, salades	43,0€
--	-------

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   2019 -> apéritif, produits de la mer et crudités	37,0€
---	-------

RIESLING   Cave Vinicole de Cleebourg Riesling   2018 -> produits de la mer et légumes crus	38,0€
---	-------

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€
--	-------

SAVIGNY LES BEAUNES   Domaine Pavelot Chardonnay   2018 -> crustacés, poissons poelés, viande blanches	69,0€
---	-------

## BLANCS . BORDEAUX

CHANTELOISEAU   Château Chanteloiseau Semillon Sauvignon   Graves   2018-20 -> apéritif, crustacés, poissons grillés	29,0€
--	-------

LATOUR MARTILLAC   Château Latour Martil- lac Graves   Semillon-Sauvignon   2007 -> Poissons en sauce et grillés	76,0€
--	-------

## BLANCS . PORTUGAL

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

ROUGES . BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Beaujolais | BROUILLY  
 Domaine Piron | Gamay noir | 2019  
 -> viandes, volailles, gibiers 39,0€

Bourgogne | PINOT NOIR | Domaine Chevrot  
 Pinot noir | 2019  
 -> viandes blanches et rouges, volailles, plats en sauce 47,0€

Bourgogne | CHASSAGNE MONTRACHET  
 VIEILLES VIGNES | JM Pillot  
 Pinot noir | 2019  
 -> viandes blanches et rouges, volailles, plats en sauce 75,0€

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 | 2017-18  
 -> tartare de boeuf, entrecôte, charcuterie 45,0€

CÔTE RÔTIE | Domaine Martin Clerc  
 Syrah | 2017  
 -> boeuf, agneau, volailles 105,0€

ROUGES . BORDEAUX

PEY-BONHOMME | Chateau Pey-Bonhomme Les Tours  
 Merlot Cabernet Sauvignon | 2019  
 -> viandes rouges, volailles, fromages 34,0€

ZEDE DE LABEGORCE | Chateau Labegorce  
 Margaux | 2017  
 -> viandes rouges, volailles, fromages 54,0€

CHATEAU LA HAYE | Saint Estèphe |  
 Merlot, Cabernet Sauvignon, petit Verdot 2011  
 -> 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 | 2019  
 -> viandes de porc 29,0€

Argentine | MALBEC | Domaine Bousquet  
 Malbec | 2019  
 -> agneau 35,0€

ROUGES . LOIRE

VIEILLES VIGNES | ST NICOLAS DE BOURGUEIL  
 Stephane Renou | | 2020  
 -> Viandes rouges, rôtis, fromages de chèvre 37,0€

LES TAILLES | J-C Garnier  
 Cabernet franc et sauvignon | 2017 48,0€

ROUGES . PROVENCE / LANGUEDOC

AUX BONS HOMMES | Chateau D'Antugnac | 2016  
 Merlot, Syrah, Cabernet Franc  
 -> viandes grillées ou blanches, plats épicés 36,0€

ROMANISSA | Matassa | Roussilon  
 Grenache noir | 2018  
 -> viandes rouges, plats épicés 68,0€

TREVALLOIN | Domaine Trevallon | Provence  
 Syrah | 2015  
 -> gibiers, viandes rouges, plats épicés 119,0€

TREVALLOIN | Domaine Trevallon | Provence  
 Syrah | 2013  
 -> gibiers, viandes rouges, plats épicés 129,0€

TREVALLOIN | Domaine Trevallon | Provence  
 Syrah | 2014  
 -> gibiers, viandes rouges, plats épicés 260,0€

TREVALLOIN | Domaine Trevallon | Provence  
 Syrah | Magnum 150cl | 2016  
 -> gibiers, viandes rouges, plats épicés 280,0€

ROUGES . ESPAGNE

VN ROSSO | Partida Creus | Penedès  
 assemblage autochtone | Catalunya | 2020  
 -> boeuf, volailles, ragoûts 43,0€

SM | Partida Creus | Penedès  
 Sumol | 2017  
 -> gibiers, canard 48,0€

BB BOBAL | Partida Creus | Penedès  
 Bobal | 2018  
 -> viandes de porc, viandes marinées 49,0€

BRUTAL | Partida Creus | Penedès  
 Bobal | 2020  
 -> viandes de porc, viandes marinées 55,0€

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | Sipario  
 Doc de Luca | 2019 31,0€

MELOGRANO | ROCCAFIGLIORE | Umbira  
 Sangiovese | 2019 36,0€

VALPOLICELLA | MUSELLA | Verona  
 2018 41,0€

PALMINA CHIANTI CLASSICO | RIECINE | Toscana  
 2019 47,0€