



CARTE

Içi
on mange,
on boit,
on rit.

NOTRE CONNECTION INTERNET

**RÉSEAU : CLASSICO
MOT DE PASSE : CLASSICO2015**

SNACKINGS / À PARTAGER

Pimientos de Padron	9,0 €
Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre	12,0 €
Croquettes de fromage (vieux Bruges) (2 pcs)	14,0 €
Plateau de fromages (4 variétés / Julien Hazard)	15,0 €
Croquettes de crevettes de Zeebrugge (2 pcs)	16,0 €
Planche de charcuteries mixtes (80gr)	19,0 €
Jambon Iberico Bellota (50gr)	20,0 €
Caviar de jambon de boeuf Wagyu (50gr)	22,0 €

LES ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Gaspacho de concombre et tartare de veau	12,0 €
Salade Caesar	15,0 €
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 (petitt bar de ligne, mangues, pommes, pickels oignons, asperges, mais grillés)	20,0 €

LES 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€
Contre filet irlandais, béarnaise aux morilles blondes, salade mélangée et frites croustillantes	29,0€

LES PLATS ENFANTS

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

LES DESSERTS

Crème brûlée aux myrtilles, glace aux zestes de citron confîts	9,0 €
Moelleux au chocolat amer (macondo), glace au caramel beurre salé	9,0 €
Le Colonel du Classico	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 €

LES APEROS

Campari	8,0€
Martini Bianco / Rosso	8,0€
Pastis de Marseille	8,0€
Lillet	8,0€
Noilly Prat	8,0€
Gin Fizz	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€
Coupe de Prosecco LABEL 04 Frizzante Veneto	9,0€
Coupe de Champagne Eric legrand	12,0€
Kir Royal	13,0€
Piscine de Champagne Eric legrand	15,0€

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 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 BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,5 €
Café	3,5€
Macchiato	3,5 €
Capuccino	4,0 €
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

France | Crémant | QUETSCH ALORS
(*vinification bio) 29,0 €

Italie | Prosecco | LABEL 04 Frizzante Veneto
(*vinification bio) 35,0 €

France | Champagne | BRUT RESERVE | Eric Legrand 75,0 €

France | Champagne | CUVEE R | Ruinart 85,0 €

Espagne | XAREL.LO ESPUMANTE SUR LIE
Porcellanic | 2012
(*vinification nature) 119,0 €

ROSÉS

France | ESPRIT D'EOLE | Gilles Baude
Grenache, Cinsault, Syrah | 2020 35,0 €

BLANCS . LA LOIRE

CHEVERNY | Domaine Le Portail
80 sauvignon 20 chardonnay | 2020 32,0 €

LA ROCHE | JC Garnier
Chenin d'Anjou | 2018
(*vinification nature) 59,0 €

DEMOISELLE DE BOURGEOIS | Domaine H.Bourgeois
Pouilly fumé | Sauvignon | 2017 65,0 €

BLANCS . RHÔNE

VIOGNIER | Louis et Martin Clerc |
Viognier | 2019 42,0 €

OREE DES PIERRES JAUNES | JF Debourg
Viognier | 2018
(*vinification nature) 46,0 €

BLANCS . BOURGOGNE

MONTAGNY | Caves de Buxy | Châlon
Chardonnay | 2018 36,0 €

SAVIGNY LES BEAUNES | Domaine Pavelot
Chardonnay | 2018 69,0 €

BLANCS . BORDEAUX

CHANTELOISEAU | Château Chanteloiseau
Semillion Sauvignon | Graves | 2019 31,0 €

LATOUR MARTILLAC | Château Latour Martillac
Graves | Semillon-Sauvignon | 2007 76,0 €

BLANCS . SAVOIE

JACK HERE | Patrick Bouju
Jacquière | 2020
(*vinification nature) 52,0 €

LA PETITE ROBE | JY Peron
Jacquère | 2020
(*vinification nature) 61,0 €

BLANCS . ALSACE

RIESLING | Cave Vinicole de Cleebourg
Riesling | 2018 38,0 €

PINOT BLANC GLOUGLOU | Jean Ginglinger
Pinot blanc | 2018
(*vinification nature) 48,0 €

AUXEROIS | Domaine Zuslin
Pinot gris | 2017
(*vinification nature) 49,0 €

SYLVANER ORIGIN | JM Deyer
Sylvaner en macération | 2020
(*vinification nature) 52,0 €

BLANCS . ESPAGNE

BN BLANCO NATURAL Partida Creus Penedès Macabeo Cartoixa Vermell 2020 (*vinification nature)	41,0€
VN VINEL LO BLANCO Partida Creus Garnacha-Macabeu-Mosctell-Vinyater 2020 (*vinification nature)	43,0€
CX VINEL LO BLANCO Partida Creus Penedès Cartoixa Vermell 2018 (*vinification nature)	55,0€

BLANCS . ITALIE

LA CERRETINA PACINA G Tiezzi & S Borsa Trebiano, Malvasia 2013 (*vinification nature)	54,0€
BIANCO COLOMBAIA Trebiano, Malvasia 2019 (*vinification nature)	59,0€

BLANCS . PORTUGAL

SKIN CONTACT RUFIA Dao Siria, Cerceal branco, Bical, encruzado vin orange 2018 (*vinification nature)	35,0€
--	-------

ROUGES . BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Beaujolais | BROUILLY
Domaine Piron | Gamay noir | 2019 39,0€

Beaujolais | BOIS DE LEYNES
P Boyat | Gamay | 2018
(*vinification nature) 41,0€

Bourgogne | PINOT NOIR | Domaine Chevrot
Pinot noir | 2019 47,0€

Bourgogne | CHASSAGNE MONTRACHET
VIEILLES VIGNES | JM Pillot
Pinot noir | 2019 75,0€

ROUGES . RHÔNE

LIRAC | Domaine Roger Sabon
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault | 2019 38,0€

LE MILLEPERTUIS | Crozes-Hermitage
Maison Guyot | Syrah | 2019 45,0€

CÔTE RÔTIE | Domaine Martin Clerc
Syrah | 2017 105,0€

ROUGES . BORDEAUX

PEY-BONHOMME Chateau Pey-Bonhomme Les Tours Merlot Cabernet Sauvignon 2019 (*vinification bio)	34,0 €
ZEDE DE LABEGORCE Chateau Labegorce Margaux 2018	54,0 €
CHATEAU LA HAYE Saint Estèphe Merlot, Cabernet Sauvignon, petit Verdot 2011	65,0 €
CHATEAU SOUTARD Grand Cru Classé Château Soutard Saint Emilion 2012	90,0 €
LEOVILLE BARTON Château Leoville Barton Cabernet Sauvignon St Julien 2015	189,0 €

ROUGES . AUVERGNE

MOL Patrick Bouju Assemblage 2019 (*vinification nature)	48,0 €
LULU Patrick Bouju Gamay d'Auvergne 2020 (*vinification nature)	63,0 €

ROUGES . LOIRE

VIEILLES VIGNES | ST NICOLAS DE BOURGUEIL
Stephane Renou | 2020 37,0 €

LES TAILLES | JC Garnier
Cabernet franc sauvignon | 2017
(*vinification nature) 48,0 €

ROC'CAB | Babass
Cabernet franc d'Anjou | 2020
(*vinification nature) 51,0 €

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

ES D'AQUI NINO | JL Pinto
Brocol | 2017
(*vinification nature) 49,0 €

ROMANISSA | Matassa
Grenache noir | 2018
(*vinification nature) 68,0 €

BONNE ARRIVEE | Tortul la Sorga
Cinsault | 2020
(*vinification nature) 69,0 €

ROUGES . PROVENCE

AUX BONS HOMMES Chateau D'Antugnac 2016 Merlot, Syrah, Cabernet Franc	36,0 €
TREVALLOON Domaine Trevallon Syrah 2013 (*vinification biodynamie)	129,0 €
TREVALLOON Domaine Trevallon Syrah 2014 (*vinification biodynamie)	260,0 €
TREVALLOON Domaine Trevallon Syrah Magnum 150cl 2016 (*vinification biodynamie)	280,0 €

ROUGES . ESPAGNE

VN ROSSO Partida Creus Penedès assemblage 2020 (*vinification nature)	43,0 €
SM Partida Creus Penedès Sumol 2017 (*vinification nature)	48,0 €
BB BOBAL Partida Creus Penedès Bobal 2018 (*vinification nature)	49,0 €
BRUTAL Partida Creus Penedès Bobal 2020 (*vinification nature)	55,0 €

ROUGES . VINS DU NOUVEAU MONDE

Chili VINA ERRAZURIZ ERRAZURIZ Merlot Cabernet franc 2019	29,0 €
Argentine MALBEC Domaine Bousquet Malbec 2019	35,0 €

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Sipario Doc de Luca 2019	31,0 €
MELOGRANO ROCCAFIGLIORE Umbira Sangiovese 2019 (*vinification nature)	36,0 €
VALPOLICELLA MUSELLA Verona 2018 (*vinification nature)	41,0 €
PALMINA CHIANTI CLASSICO RIECINE Toscana 2019 (*vinification nature)	47,0 €

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.

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

Du mardi au vendredi :

de 12h à 14h – de 19h à 22h30

Le samedi :

de 19h à 22h30

Rue Américaine, 124 – 1050 Bruxelles

02 . 537 90 39 –

welcome@classico-la-brasserie.com

classico-la-brasserie.com