



SNACKINGS | À PARTAGER

Pimientos de Padron	9,0€
Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre	12,0€
Plateau de fromages (4 variétés / Julien Hazard)	15,0€
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	19,0€
Tartare Classico (Aller/retour ou pas) (Sur os à moelle en supplément +5 €)	23,0€
Volaille fermière, asperges vertes, galettes de charlotte et jus à l'estragon	24,0€
Pavé de boeuf irlandais, sauce crème au poivre de Sarawak, frites croustillantes et salade du jardin	26,0€
Petit bar de ligne, ratatouille niçoise, beurre au thym citron	26,0€
Poulpe confit à basse température, piperade basquaise, huile au pistou	27,0€

ENTREES (PLATS "VEGGIE" À LA DEMANDE)

Gaspacho de concombre et tartare de veau	14,0€
Salade Caesar	16,0€
Carpaccio de veau du Limousin, rémoulade de céleri, persil plat et crunch noisettes	17,0€
Couteaux beurre Maître d'hôtel	20,0€
Calamars sautés à l'ail et chorizo	21,0€
Ceviche Primavera (mangues, pommes, pickels oignons, asperges, maïs grillés)	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	10,0€
Moelleux au chocolat amer (macondo), glace au caramel beurre salé	10,0€
Millefeuille caramélisé, crème chiboust, caramel à la fleur de sel	10,0€
Une vraie dame blanche	10,0€
Velouté de fromage blanc, compotée de fraises à la menthe fraîche	10,0€
Le Colonel du Classico	10,0€

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

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€

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

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€

Du mardi au vendredi :

de 12h à 14h – de 19h à 22h

Le samedi :

de 19h à 22h30

Rue Américaine, 124 – 1050 Bruxelles

02 . 537 90 39 –

welcome@classico-la-brasserie.com

classico-la-brasserie.com

wifi : CLASSICO
password : CLASSICO2015

LES VINS

PÉTILLANTS

Crémant QUETSCH ALORS	29,0€
Prosecco LABEL 04 Frizzante Veneto	39,0€
Champagne BRUT RESERVE Eric Legrand	79,0€
Champagne CUVEE R Ruinart	89,0€
Champagne Vintage Dom Pérignon	260,0€

ROSÉS

France ESPRIT D'EOLE Gilles Baude Grenache, Cinsault, Syrah	39,0€
--	-------

BLANCS . LA LOIRE

CHEVERNY Domaine Le Portail 80 sauvignon 20 chardonnay 2020	35,0€
LA ROCHE JC Garnier Chenin d'Anjou 2018 (*vinification nature)	63,0€
DEMOISELLE DE BOURGEOIS Pouilly fumé Sauvignon 2017	69,0€

BLANCS . RHÔNE

VIOGNIER Louis et Martin Clerc Viognier 2019	45,0€
OREE DES PIERRES JAUNES JF Debourg Viognier 2018 (*vinification nature)	49,0€

BLANCS . BOURGOGNE

MONTAGNY Caves de Buxy Châlon Chardonnay 2018	39,0€
SAVIGNY LES BEAUNES Domaine Pavelot Chardonnay 2018	75,0€

BLANCS . BORDEAUX

CHANTELOISEAU Château Chanteloiseau Semillon Sauvignon Graves 2019	33,0€
LATOUR MARTILLAC Château Latour Martillac Graves Semillon-Sauvignon 2007	79,0€

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 . SAVOIE

JACK HERE Patrick Bouju Jacquière 2020 (*vinification nature)	52,0€
LA PETITE ROBE JY Peron Jacquière 2020 (*vinification nature)	61,0€

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€



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	49,0€
Bourgogne CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES JM Pillot Pinot noir 2019	79,0€

ROUGES . RHÔNE

LIRAC Domaine Roger Sabon Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault 2019	38,0€
LE MILLEPERTUIS Crozes-Hermitage Maison Guyot Syrah 2019	47,0€
CÔTE RÔTIE Domaine Martin Clerc Syrah 2017	109,0€

ROUGES . BORDEAUX

PEY-BONHOMME Merlot Cabernet Sauvignon 2019 (*vinification bio)	35,0€
ZEDE DE LABEGORCE Chateau Labegorce Margaux 2018	59,0€
CHATEAU LA HAYE Saint Estèphe Merlot, Cabernet Sauvignon, petit Verdot 2011	69,0€
CHATEAU SOUTARD Grand Cru Classé Château Soutard Saint Emilion 2012	95,0€
LEOVILLE BARTON Château Leoville Barton Cabernet Sauvignon St Julien 2015	195,0€

ROUGES . LOIRE

VIEILLES VIGNES ST NICOLAS DE BOURGUEIL Stephane Renou 2020	39,0€
LES TAILLES JC Garnier Cabernet franc sauvignon 2017 (*vinification nature)	53,0€
ROC'CAB Babass Cabernet franc d'Anjou 2020 (*vinification nature)	55,0€

ROUGES . VINS DU MONDE

Chili VINA ERRAZURIZ ERRAZURIZ Merlot Cabernet franc 2019	31,0€
Argentine MALBEC Domaine Bousquet Malbec 2019	37,0€

ROUGES . AUVERGNE

MOL Patrick Bouju Assemblage 2019 (*vinification nature)	49,0€
LULU Patrick Bouju Gamay d'Auvergne 2020 (*vinification nature)	65,0€

ROUGES . LANGUEDOC / SUD-OUEST

ES D'AQUI NINO JL Pinto Brocol 2017 (*vinification nature)	51,0€
ROMANISSA Matassa Grenache noir 2018 (*vinification nature)	69,0€
BONNE ARRIVEE Tortul la Sorga Cinsault 2020 (*vinification nature)	71,0€

ROUGES . PROVENCE

AUX BONS HOMMES Chateau D'Antugnac 2016 Merlot, Syrah, Cabernet Franc	37,0€
TREVALLOIN Domaine Trevallon Syrah 2013 (*vinification biodynamie)	135,0€
TREVALLOIN Domaine Trevallon Syrah 2014 (*vinification biodynamie)	266,0€
TREVALLOIN Domaine Trevallon Syrah Magnum 150cl 2016 (*vinification biodynamie)	285,0€

ROUGES . ESPAGNE

VN ROSSO Partida Creus Penedès assemblage 2020 (*vinification nature)	47,0€
SM Partida Creus Penedès Sumol 2017 (*vinification nature)	49,0€
BB BOBAL Partida Creus Penedès Bobal 2018 (*vinification nature)	53,0€
BRUTAL Partida Creus Penedès Bobal 2020 (*vinification nature)	59,0€

ROUGES . ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Sipario Doc de Luca 2019	35,0€
VALPOLICELLA MUSELLA Verona 2018 (*vinification nature)	47,0€
PALMINA CHIANTI CLASSICO RIECINE Toscana 2019 (*vinification nature)	51,0€