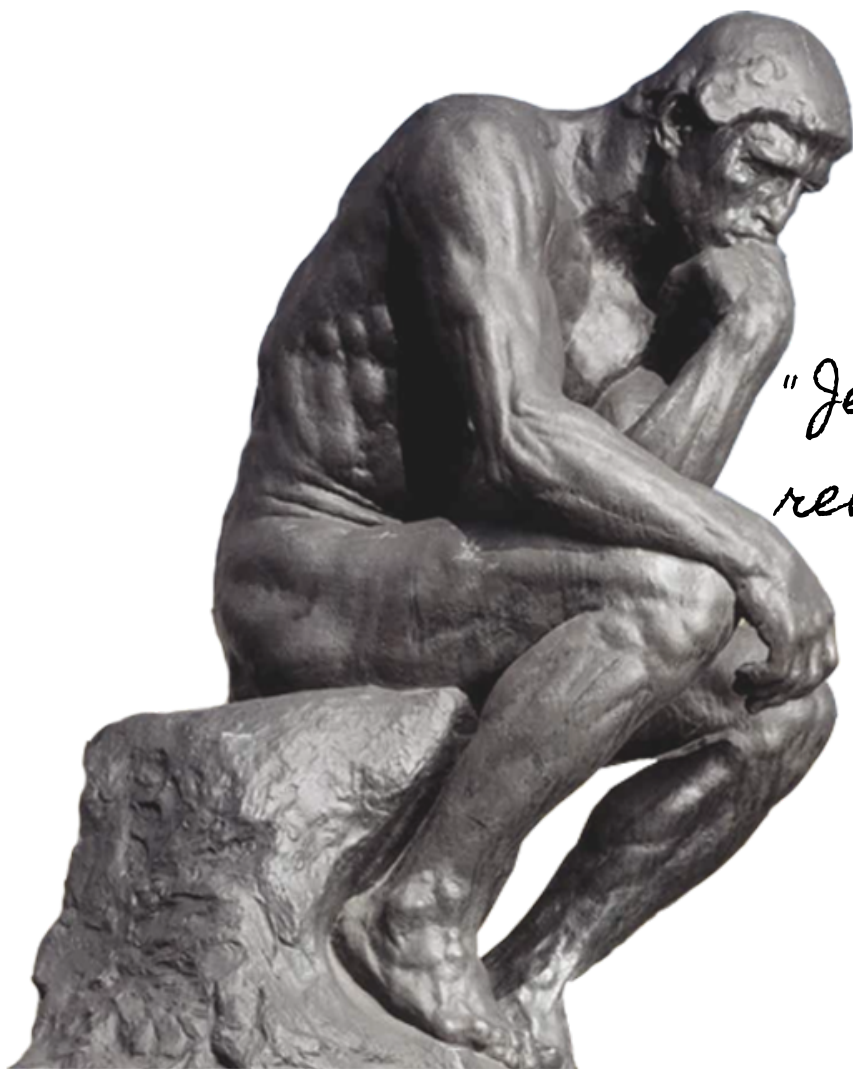


Comptoir Rodin

**Restaurant
Homemade**

LUNCH COFFEE BRUNCH EVENT



*"Je n'invente rien, je
redécouvre."*

AUGUSTE RODIN

8, AVENUE AUGUSTE RODIN 1050 IXELLES

02/203 00 14

Equipements

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| ✓ Menu Groupes | ✓ Réservations |
| ✓ Terrasse avec Tonelle | ✓ Meeting Room |
| ✓ Accessibilité PMR | ✓ Carte de Crédit |
| ✓ Familles avec enfants | ✓ Wifi Gratuit |
| ✓ Petit-déjeuner | ✓ Brunch |
| ✓ Privatisation | ✓ Evénements privés |
| ✓ Animaux | ✓ Télévision |
| ✓ Végétation | ✓ Végan |



Comptoir_rodin



Comptoir Rodin



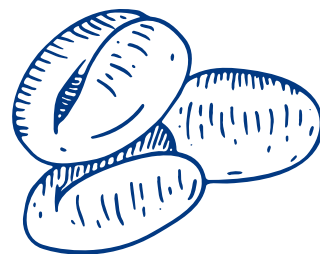
<https://www.comptoir-rodin.be>

Menu en ligne



CAFÉS

Espresso	3
Doppio	4,5
Lungo	3
Cappuccino	4
Café Latte	4
Matcha Latte	5
Latte Macchiato	4
Chocolat Chaud (pépites)	4
Thé vert - noir - Earl Grey	4



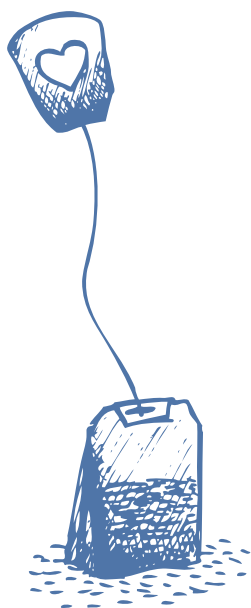
Supplément Sirop 0,5

Chataigne, Caramel, Jasmin, praline, spéculos

Supplément lait végétal 0,5

Riz, Soja, Avoine, Amande

INFUSIONS..... 4



Yogi tea Rose
Yogi tea Equilibre féminin
Yogi tea Energie féminine
Jasmin
Verveine
Menthe
Kusmi tea vert menthe
Kusmi camomille
Kusmi tilleul
Unami Machu Picchu
Unami Le messenger des Rêves

THÉIÈRES..... 5,5

Thé menthe fraîche
Verveine sèche
Unami Bouquet d'orient (rose, litchi, lotus)
Unami Rooibos chocolat blanc et bleuet
Unami Fleur d'oranger wulong
Unami Mandat du ciel (violettes, rose, orange)



THÉS MADN..... 4

N°1 Oolong, cannelle, gingembre, citron, curcuma

N°2 thé noir, pomme, cannelle

N°3 thé blanc, gingembre, zeste d'orange

N°4 Rooibos, citron, vanille, gingembre, cardamome

N°5 citronnelle, menthe, cardamome, orange

N°6 menthe, camomille, lavande

N°7 Chaï, thé noir, cardamome, girofle, cannelle

N°10 camomille, menthe, pomme, abricot, fraise

N°11 lait d'or au safran

N°12 thé bleu (tisane)

N°13 Betterave (tisane)

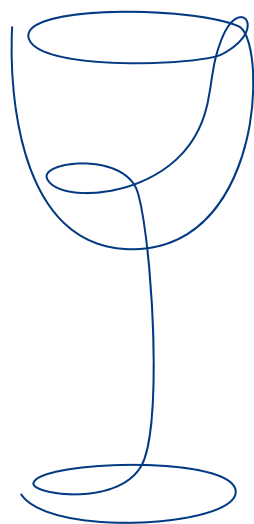
N°14 Verveine (tisane)

N°15 Happy Holidays (tisane)



EAUX ET SOFTS

Spa reine (0,5l / 1l)	3,5 / 6
Spa intense (0,5l / 1l)	3,5 / 6
Bru	3,5
Spa aromatisé	4
Coca	3
Coca zéro	3
Lipton (ice tea/ Green tea)	3,5
Schweppes (Tonic/ Hibiscus)	3,5
Fever tree (Premium indian/ Elderflower/	4
Mediterranean/ Ginger Beer)	4
Big Tom	4
Cidre Wignac (Classique / Rosé)	6



JUS PRESSÉ 4

Jus de Pommes bio
 Jus d'Oranges
 Jus de Carottes
 Limonade maison (Gingembre, citron)

VINS DU PATRON

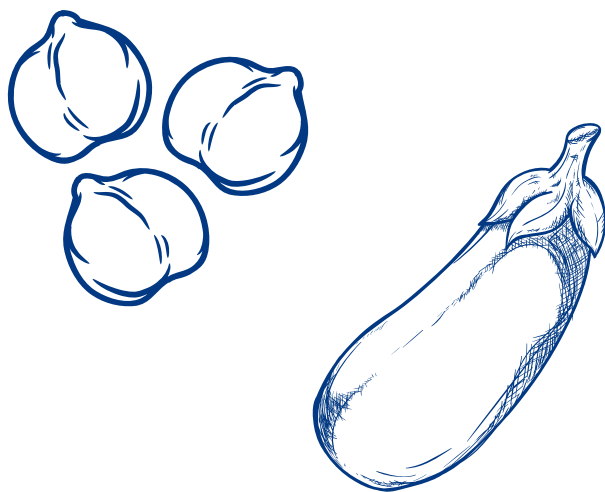
Vin rouge	6 / 25
Vin blanc	6 / 25
Vin rosé	6 / 25

Choix de vins au comptoir

BIÈRES

Lupulus Fructus	5,5
Cambre (blonde / triple / ambrée)	5,5
Delta	5,5
Grosse Bertha	5,5
Jungle Joy	5,5
Macabi (blonde Israélienne)	6
Malca (IPA Israélienne)	6,5





ENTRÉES

- Labneh**  10
Salades, olives, Nigelle, Zaatar et huile d'olive
- Houmous**  9
Pois chiches, olives, salade, tahina, shouk, Zaatar
- Aubergines grillées**  10
Tahina, amandes grillées, sirop de dattes
- Falafels**  9
Salades, olives, tahina, shouk
- Caviar d' aubergines**  11
Aubergines et poivrons grillés, tahina, shouk
- Berloumi grillé**  11
Berloumi, amandes grillées et sirop de dattes

SPECIALITES

Parguit 18
Cuisses de poulets désossées mijotées avec légumes, olives kalamata, citrons confits sur un lit de riz

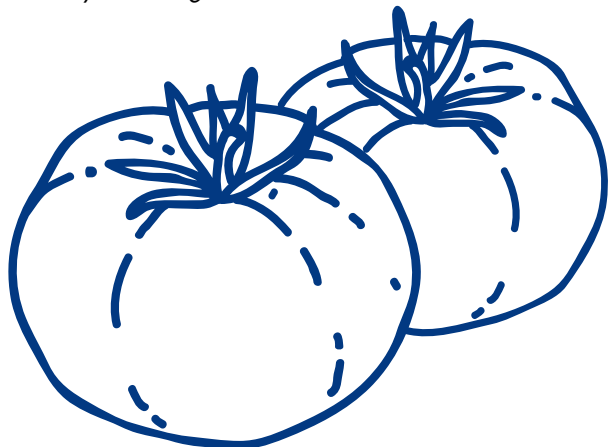
Shawarma 16
Lamelles de poulet, salades, houmous, aubergine, tahina, shouk, sauce tartare, sauce amba-curry de mango.

Schnitzel 16
Blanc de poulet pané, salades, houmous, aubergine, tahina, shouk., sauce tartare

Saucisses 16
Saucisses (boeuf et agneau), salades, houmous, aubergine, tahina, shouk, sauce tartare

Kebab 18
Boulettes de boeuf irlandais, salades, houmous, aubergine, tahina, shouk.

Jerusalem Plate 18
Sauté de lamelles de dinde rouge marinées 24 heures sur lit de houmous, salade et aubergine, tahina et sauce amba-curry de mango.



MENU ENFANT 12
Schnitzel, salade et pommes de terre

CHACHOUKAS*

*Plat méditerranéen à base de tomates cuites aux herbes et épices.

- Veggie**  16
Aubergines, olives, artichaut, 2 oeufs au plat
- Vegan**  16
Aubergines, olives, 2 coeurs d'artichaut
- Saucisses (boeuf & agneau)** 16
Aubergines, olives, oeuf au plat
- Boulette du sahara** 16
Aubergines, olives, oeuf au plat
- Feta ou Burrata**  18
Aubergines, olives, artichaut, oeuf au plat

BURGERS

Black Angus burger

Salade coleslaw, pickles, cheddar, aubergine, fromage à raclette, tomate, oignons caramélisés, bacon, oeuf au plat, tartare et shouk

Breaded Chicken burger

Idem Black Angus

Irish burger

Boeuf irlandais haché et préparé sur place avec pastrami grillé sans bacon

Veggie burger

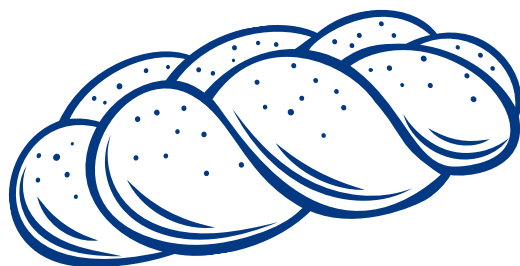
Galette de falafels, Idem Black Angus avec caviar d'aubergines sans bacon

Vegan burger

Galette de falafels, Caviar d'aubergine, salade coleslaw, aubergine et tomates grillées

Chèvre burger

Fromage de Chèvre, Oignons caramélisés, salade, tomates grillées, sauce miel-balsamique.



HALLAS*

*Pain brioché maison garni: salade, chakchouka, pickles, olive, aubergines, tartare, shouk

Halla Schnitzel

Halla Kebab

Halla Saucisses

Halla Pastrami

18

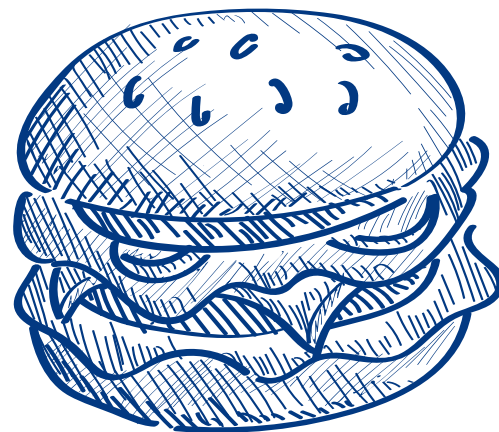
18

22

18

18

18



VEGGIES

Falafels

Falafels, salades, houmous, aubergine, tahina, shouk.

Sabich

Houmous, oeuf dur, oignons sumac, PDT au sirop de dattes et amandes grillées, aubergines, salades, tahina, shouk.

Berlouni

Halloumi belge grillé, salade d'edamames au citron confit, sirop de dattes, amandes grillées.

Burrata

Servie avec salade, olives, cornichons, vinaigre balsamique et Zaatar et aubergines grillées.

16

18

16

14

DESSERTS

Crumble aux pommes

Cheese cake

Moelleux au chocolat

Salade de fruits

5,5

5,5

5,5

5,5

Menu (2/2)

Brunch

Samedi, dimanche & jours fériés

29
A volonté

1er service : 10h30-13h00 / 2e service 13h30 - 16h00

Mini-croissant – Mini-pain au
chocolat bio
Baguette tradition bio
Pain Pitta

Assortiment de granolas
Yaourt Grec
Confitures bio, chocolat et beurre

BUFFET FROID AU COMPTOIR

Taboulé

Salade d'edamame

Orecchiette au thon

Royal pastrami fumé

Salade de tomates-Feta

Houmous à l'huile d'olive

Salade de PDT aux Câpres

Salade de fonds d'artichaut

Salade d'œufs et jeunes oignons

Aubergine grillée Tahina & Silan

Lentilles beluga au tomates séchées

Salade de betteraves et cranberries

Fromage Labneh au Zaatar et Nigelle

Salade de tomates cerises au Zaatar

Cavier d'auberines et poivrons grillés

Patates douces aux herbes, Silan et Tahina

Assortiment d'olives & tomates séchées

BUFFET CHAUD À TABLE

Bacon

Champignons sautés

Chakchouka, œuf au plat

Œufs brouillés à la truffe

Pommes de terre grenaille au four

FROMAGES

Camembert – Brie – Chimay

DESSERTS

Cheese cake

Moelleux au chocolat (sans gluten)

Crumble aux pommes

Pancakes

Salade de fruits

*Buffet susceptible de varier en fonction de la saison

*Silan : Sirop de dattes / Tahina : Crème de sésame

Cocktails

9

- 1. Porto Tonic** Porto blanc, tonic, citron vert, menthe
- 2. Apérol Spritz** Aperol, prosecco, tonic, orange
- 3. Malibu Orange** Malibu Coco, jus d'orange, orange
- 4. Cuba Libre** Aperol, prosecco, tonic, orange.
- 5. Moscow Mule** Vodka, jus de citron vert, ginger beer, citron vert
- 6. Martini Tonic** Martini, tonic, citron vert
- 7. Campari Orange** Campari, jus d'orange, orange
- 8. Tequila Sunrise** Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, orange
- 9. Gin Tonic** Dry Gin, tonic, citron
- 10. Pisang Orange** Pisang, jus d'orange, orange
- 11. Mojito** Rhum blanc, jus de citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, menthe
- 12. Mimosa** Prosecco, jus d'orange

Mocktails

7

- 13. Virgin Crodino Tonic** Crodino Rosso, tonic, orange
- 14. Virgin Pisang Orange** Martini, tonic, citron vert
- 15. Virgin Mojito** Sprite, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, menthe

Vins Rouges

Gardian Cabernet Merlot	25
Argento Malbec	25
El coto Rioja - Espagne	30
Roodeberg Afrique du sud	35

Vins Rosés

El coto Rioja	30
Roodeberg Afrique du sud	35

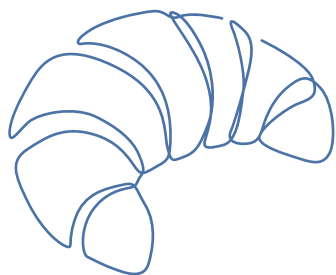
Vins Blancs

Gardian Chardonnay	25
Efrat (Israël) Demi-Sec	29
El coto Rioja - Espagne	30
Dalton (Galilee) Chardonnay	35

Les bulles

Cava/ Prosecco	30
Champagne	39

Choix de vins au comptoir



Breakfast

9,5

*en semaine de 8h30 à 11h00

Charcuterie, Fromage Gouda, Camembert, Brie

Viennoiserie et Baguette tradition bio

Assortiment de granolas et muesli

Assortiment de confitures bio

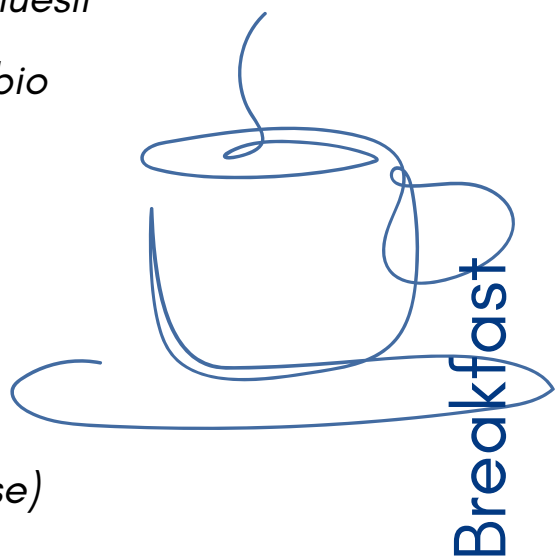
Salade de fruits frais

Yaourt pasteurisé

Pancake et sirop

Œuf à la coque

(caramel / chocolat / fraise)



Breakfast à la carte

<i>Croissant / Pain au chocolat</i>	2
<i>Pain baguette tradition bio ou Pancake, nappé de confiture</i>	4
<i>ou de sirop de caramel / chocolat / fraise ou miel</i>	
<i>Pain baguette tradition bio & fromage</i>	4
<i>Pain baguette tradition bio & Jambon</i>	4
<i>Yaourt pasteurisé avec Granolas ou Muesli (avec lait)</i>	5
<i>Œuf à la coque, baguette bio & beurre</i>	4
<i>Salade de fruits frais</i>	5
<i>Oeufs brouillés à la truffe</i>	6



Privatiser le Comptoir Rodin

UPCOMING
EVENTS

Meeting Room

Le Comptoir Rodin dispose d'une meeting room pour maximum 18 personnes. Pour plus d'informations, téléphonez au 02 203 00 14.

Menu groupe :

Les groupes de plus de 10 personnes sont les bienvenus au Comptoir Rodin, réservation à l'avance. Le menu désiré doit nous être communiqué trois jours à l'avance.

Privatisation du Comptoir Rodin

Dans ce magnifique bâtiment classé, l'équipe du Comptoir Rodin peut vous accompagner pour vos mariages, cocktails, diners, anniversaires, fêtes du personnel ou autres événements. Le Comptoir Rodin est l'espace idéal pour petits et grands événements.



Thank you for coming!

à bientôt.

LA TEAM DU COMPTOIR RODIN



Comptoir Rodin

**Restaurant
Homemade**

LUNCH COFFEE BRUNCH EVENT

NOS SANDWICHES

(PAIN GASTRO BIO)

Uniquement à emporter

Réserver si possible par téléphone au 02/203.00.14

Pastrami

€8

Tranches de boeuf fumé, tartare, cornichons, salade de coleslaw, oignons caramélisés, olives noires.

Thon

€7

Thon, tartare, oeufs, salade de coleslaw

Houmous



€7

Houmous, oeufs, aubergines grillées, salade coleslaw, olives noires, cornichons.

Jambon Fumé

€7

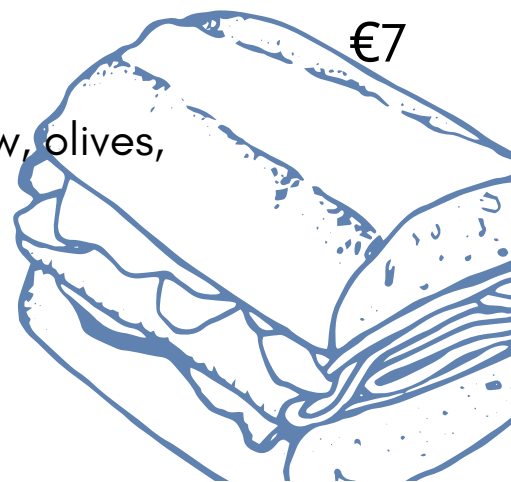
Jambon fumé, fromage, beurre, salade.

Vegan



€7

Houmous, caviar d'aubergines, salade coleslaw, olives, cornichons.



*Shouk, moutarde, mayonnaise à la demande