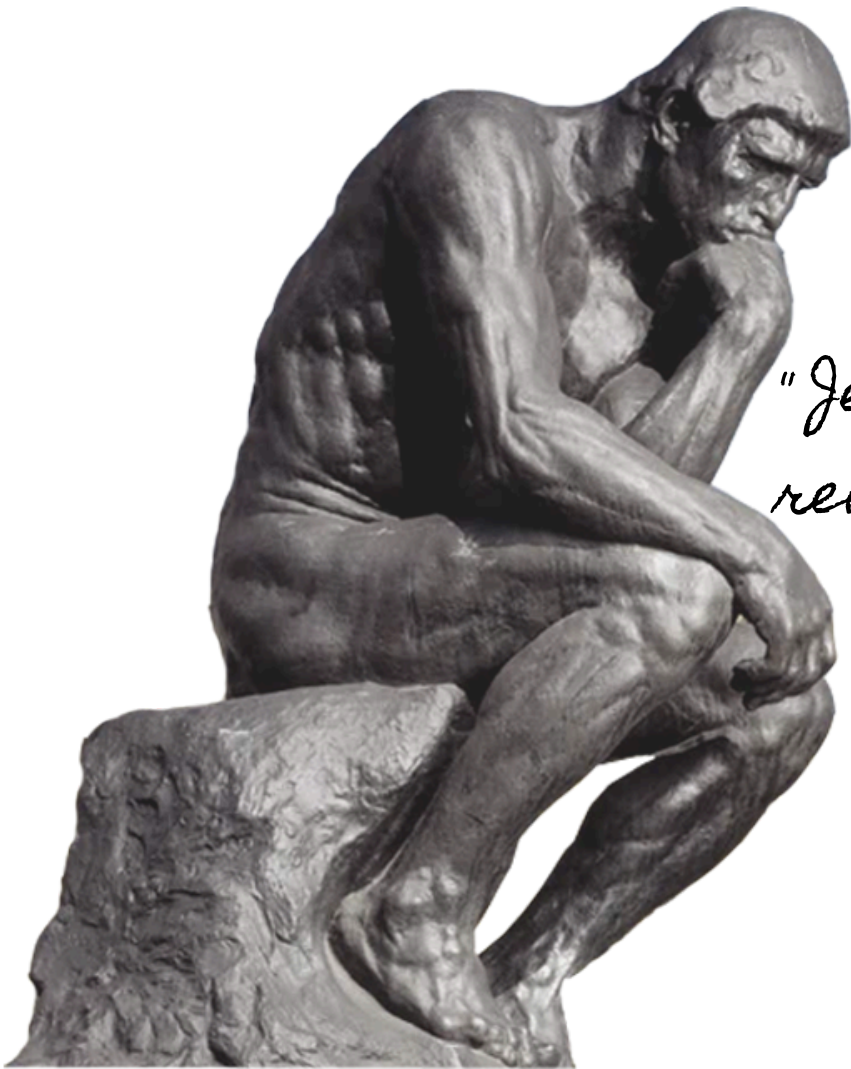


Comptoir Rodin

**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
- ✓ Terrasse avec Tonelle
- ✓ Accessibilité PMR
- ✓ Familles avec enfants
- ✓ Petit-déjeuner
- ✓ Privatisation
- ✓ Animaux
- ✓ Végétarien
- ✓ Réservations
- ✓ Meeting Room
- ✓ Carte de Crédit
- ✓ Wifi Gratuit
MDP: Welcome@PR
- ✓ Brunch
- ✓ Evénements privés
- ✓ Télévision
- ✓ Végan



Comptoir_rodin



Comptoir Rodin



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

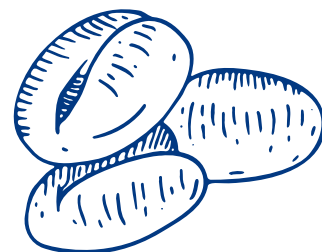
Menu en ligne



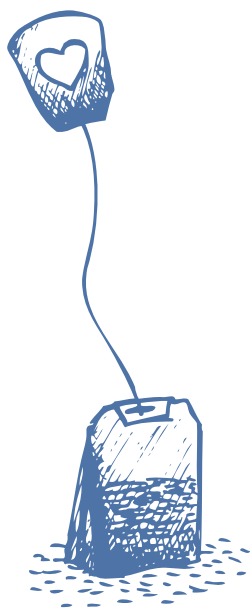
Bienvenue

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3
Doppio	4,5
Lungo	3
Cappuccino	4
Café Latte	4
Latte Macchiato	4
Chocolat Chaud (pépites)	4
Americano	4
Flat White	4,5
Matcha Latte	5
Chai Latte	5



Supplément Sirop	0,5
Chataigne, Caramel, praline, spéculos	
Supplément lait végétal	0,5
Soja, Avoine, Amande	



INFUSIONS 4

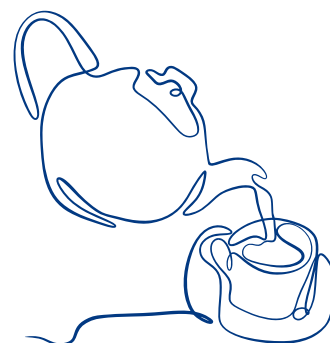
Yogi tea Equilibre féminin
Yogi tea Energie féminine
Camomille

Thés 4

Thé noir
Thé vert
Earl Grey

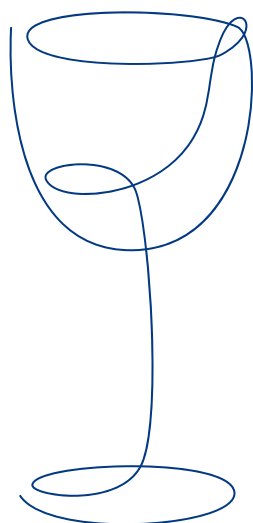
THÉIÈRES 6

My Chai
Thé menthe fraîche
Verveine sèche
L'attrape coeur (rose et litchi)
Oolong Caramel BS (Oolong et caramel)
Secret d'hiver (Thym et sauge)



EAUX ET SOFTS

<i>Spa reine (0,5l / 1l)</i>	3,5 / 6
<i>Spa intense (0,5l / 1l)</i>	3,5 / 6
<i>Bru (0,5l)</i>	5
<i>Coca</i>	3
<i>Coca zéro</i>	3
<i>Lipton ice tea(Pétillant/ Pêche)</i>	3,5
<i>Schweppes (Tonic/ Hibiscus)</i>	3,5
<i>Fever tree (Ginger Beer)</i>	4



JUS

5

- Jus de Pommes bio*
- Jus d'Oranges pressé*
- Limonade maison (Gingembre, citron)*

VINS DU PATRON

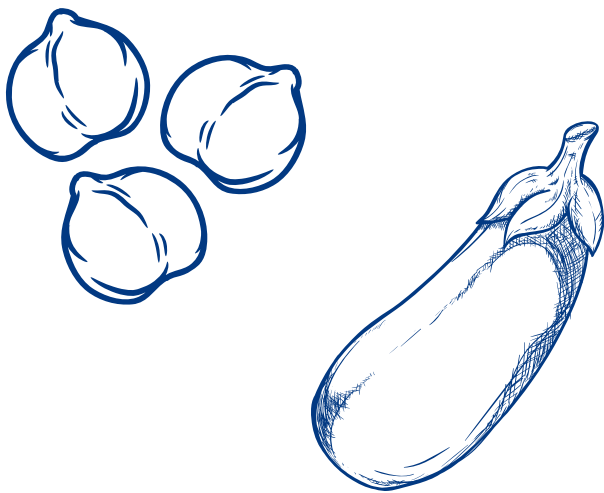
<i>Vin rouge du Patron</i>	6,5 / 30
<i>Vin blanc du Patron</i>	6 / 25
<i>Vin rosé du Patron</i>	6,5 / 30

Choix de vins au comptoir

BIÈRES

<i>Maes Pils</i>	3,5
<i>Cambre IPA</i>	5
<i>Hoegaarden Blanche (avec Citron)</i>	4
<i>Bière blonde : Leffe 33cl</i>	5,5





SPÉCIALITÉS

Galilee's Plate

Sauté de haché de boeuf irlandais aux herbes et pois chiches sur lit de houmous et aubergines, Tahina et oignons au Sumac.

22

Jerusalem Plate

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

22

Shawarma

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

22

Schnitzel

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

20

Saucisses

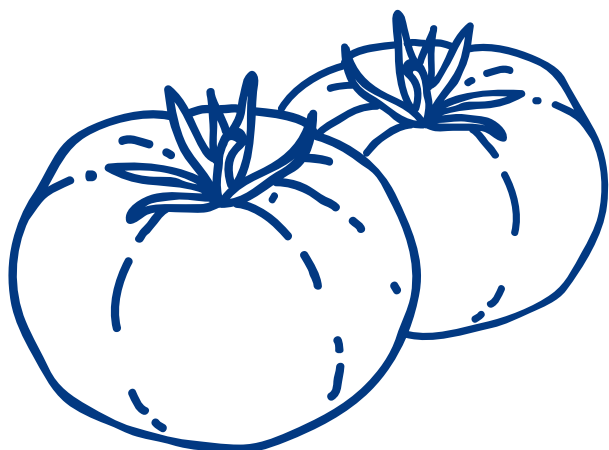
Saucisses (boeuf et agneau), salades, houmous, aubergine, tahina, shouk, sauce tartare

20

Kebab

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

22



ENTRÉES

Sauté d'épinards

Feta, olives et pois chiches

12

Houmous

Pois chiches, olives, salade, tahina, shouk, Zaatar

10

Champignons

Sauté de champignons sur lit de houmous, olives, oignons au sumac.

14

Falafels

Salades, olives, tahina, shouk

10

Caviar d' aubergines

Aubergines et poivrons grillés, tahina, shouk

12

Berlouni grillé

Berlouni, amandes grillées et sirop de dattes

12

Baba Ganouch

Aubergines grillées et sauce tahina

12

Labneh

Salades, olives, Nigelle, Zaatar et huile d'olive

10



MENU ENFANT

12

Schnitzel, salade et pommes de terre

Menu (1/2)

CHACHOUKAS*

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

Veggie

Aubergines, olives, artichaut, 2 oeufs au plat

18

Vegan

Aubergines grillées, épinards sautés et olives,

18

Saucisses (boeuf & agneau)

Aubergines grillées, olives, oeuf au plat

18

Boulette du sahara

Aubergines grillées, olives, oeuf au plat

18

Feta ou Mozzarella

Aubergines grillées, olives, oeuf au plat

18

BURGERS

Black Angus burger

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

20

Breaded Chicken burger

Idem Black Angus

20

Irish burger

Boeuf irlandais haché et préparé sur place avec pastrami ou bacon

22

Veggie burger

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

18

Vegan burger

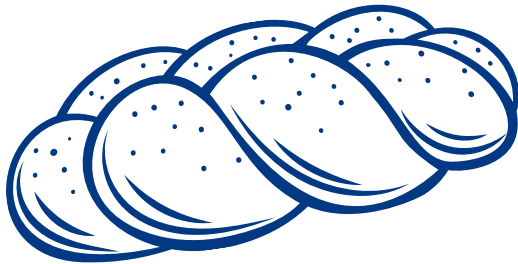
Galette de falafels, Caviar d'aubergine, salade coleslaw, aubergine et tomates grillées

18

Chèvre burger

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

20



HALLAS*

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

Halla Schnitzel

16

Halla Kebab

16

Halla Saucisses

16

Halla Pastrami

14

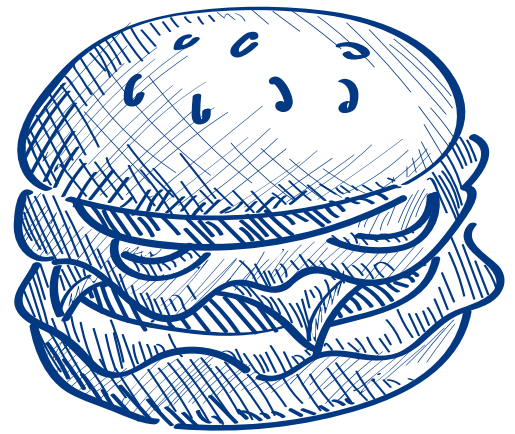
DESSERTS

Gateaux du jour

7

Salade Fruits

5,5



VEGGIES

Falafels

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

18

Sabich

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

18

Berloumi

Halloumi belge grillé, salade, sirop de dattes, amandes grillées.

18

Salade Mozzarella

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

16

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'épinard

Salade d'edamame

Pates végétariennes

Royal pastrami fumé

Baba Ganouch et feta

Houmous à l'huile d'olive

Salade de PDT aux Câpres

Salade d'œufs et jeunes oignons

Aubergine grillée Tahina & Silan

Salade de betteraves et cranberries

Fromage Labneh au Zaatar et Nigelle

Salade de tomates cerises au Zaatar

Cavier d'auberines et poivrons grillés

Salade de Tomates et Mozzarella

Patates douces aux herbes, Silan et Tahina

Assortiment d'olives

BUFFET CHAUD

* Chakchouka, œuf au plat

* Pommes de terre grenaille au four

CHAUD À COMMANDER

* Œufs brouillés à la truffe
aux champignons

* Bacon

FROMAGES

Camembert - Brie - Chimay

DESSERTS

Assortiment de Gateaux

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** rhum cubain, cola, jus de citron vert,
- 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

- El coto** Rioja - Espagne 30
Roodeberg Afrique du sud 35
Logis de Sipian Médoc 35

Vins Rosés

- El coto** Rioja 30
Roodeberg Afrique du sud 35

Vins Blancs

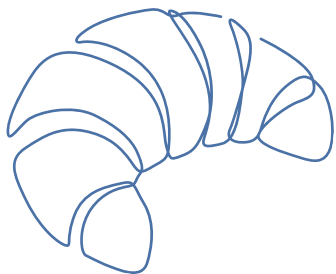
- Gardian** Chardonnay 30
Roodeberg Demi-Sec 30
El coto Rioja - Espagne 30

Champagnes

- Comtesse de Gramont** 39
Montaudon 59

Les bulles

- Cava/ Prosecco** 7,5/40



Breakfast

9,5

*en semaine de 8h30 à 11h00

Comprend :

Charcuterie, Fromage Gouda, Camembert, Brie

Baguette tradition bio

Pain au chocolat ou croissant

Assortiment de granolas et muesli

Assortiment de confitures bio

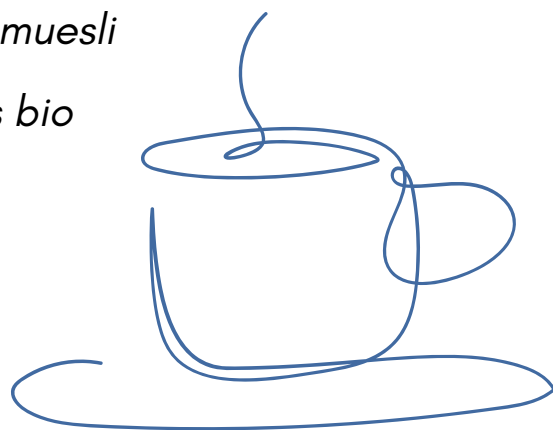
Salade de fruits frais

Yaourt pasteurisé

Pancake et sirop

Œuf à la coque

(caramel / chocolat / fraise)



Breakfast à la carte

Salade de fruits frais 5

Croissant / Pain au chocolat 2

Pain baguette tradition bio & fromage 4

Pain baguette tradition bio & Jambon 4

Œuf à la coque, baguette bio & beurre 5

Yaourt pasteurisé avec Granolas ou Muesli (avec lait) 4

Pain baguette tradition bio ou Pancake, nappé de confiture 4

ou de sirop de caramel / chocolat / fraise ou miel

Oeufs brouillés à la truffe 8

+ Champignons 2

+ Bacon 2

Privatiser **le Comptoir Rodin**

Events

Meeting Room

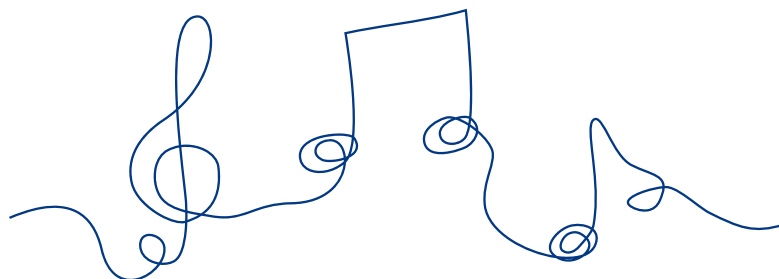
Le Comptoir Rodin dispose d'une meeting room pour maximum 18 personnes. Pour plus d'informations, téléphonez au 02 203 00 14.

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

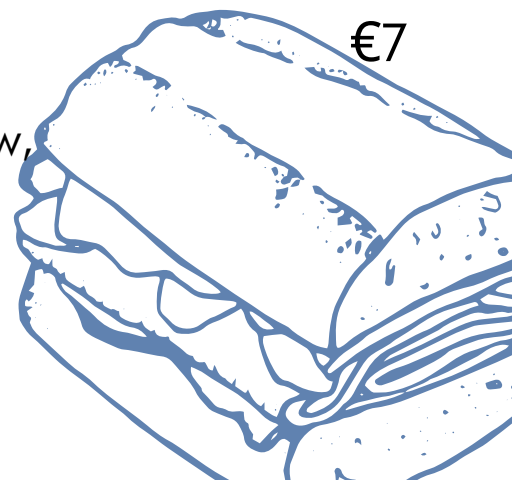
Jambon fumé, fromage, beurre, salade.

Vegan



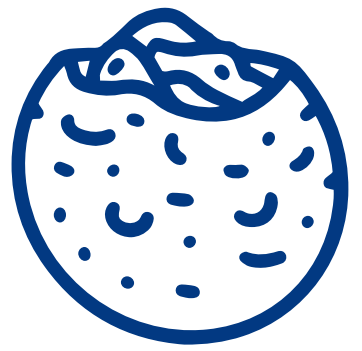
€7

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



*Shouk, moutarde, mayonnaise à la demande

NEW RODIN'S PITA



Saucisse d'agneau

€12

Houmous, aubergines grillées, salade coleslaw, cornichons, sauce tartare et tahina.

Kebbab

€12

Houmous, aubergines grillées, salade coleslaw, cornichons, sauce tartare et tahina.

Schnitzel

€12

Houmous, aubergines grillées, salade coleslaw, cornichons, sauce tartare et tahina.

Sabich

€12

Houmous, oeufs, pomme de terre, aubergines grillées, salade, cornichons, sauce tahina.

Falafels

€12

Houmous, salade coleslaw, aubergines, tahina, shouk



Comptoir **Rodin**

Le menu

LUNCH COFFEE BRUNCH EVENT





Comptoir Rodin

DEVIS ÉVÈNEMENT ROTARY

Cher Monsieur,

Veillez trouver ci-après notre offre pour la réception du samedi 1er juin organisée par le Rotary Club de Bruxelles au Théâtre Royal du Parc de 22h00 à 00h30.

L'offre est basée sur 150 personnes minimum.

Le nombre de convives sera confirmé par le Rotary 3 jours avant la réception.

Assortiment de petits pains et mauricettes garnis de :

Pastrami fumé sauce tartare
Caviar d'aubergine
Salade d'oeuf aux jeunes oignons
Brie au miel - pomme & noix grillées
Terrine de caille - roquette
Mousse de saumon fumé royal

Zakouskis chaud :

Cigare végétarien - goût viande
Mini feuilleté de champignons
Mini feuilleté de fromage
Rouleaux de printemps

Desserts :

Gateau au chocolat
Crumble aux pommes

Soft drinks à volonté :

Eau plate, eau pétillante, coca zéro, jus d'orange

Alcools :

40 bouteilles de vin blanc et de vin rouge et 24 bouteilles de prosecco supérieur LA GIOIOSA.
Les bouteilles additionnelles ouvertes seront facturées 30 euros la bouteille.



Comptoir Rodin

DEVIS ÉVÉNEMENT ROTARY

Services inclus :

7 serveurs répartis sur 2 bars fixes du Théâtre Royal du Parc.
Une cuisine avec four sera mis à disposition par le Théâtre.

Prix :

30 euros TVAC par personne

Matériels de location : (En option)

10 mange debout H 112 CM X 85 CM = 133,10 euros tvac

10 nappes pour mange debout = 153.07 euros tvac

Matériels de location : (A facturer) :

Verres a vin, pour soft et a prosecco (en location)

= 250 euros tvac

La présente offre est valide jusqu'au 15 février 2024.

Je reste à votre disposition pour toute autre question.

Cordialement,
HAIM MALKA

Gérant , Comptoir Rodin restaurant

GSM : 0487 601 444