

B,
Comme

*Brasserie Belge,
mais pas que!*



*La qualité de nos plats trouve son origine
dans le savoir-faire de nos producteurs brabançons
et notre capacité à traiter leurs produits avec respect.*

– Olivier Grégoire –

Nos Entrées Onze Voorgerechten / Our Starters

Saumon fumé artisanal de Gembloux, pain de ferme et mousse de fromage frais au miel et citron 🇧🇪🍯 21€

Artisanale gerookte zalm uit Gembloux, boerenbrood en roomkaasmousse met honing en citroen

Artisanal smoked salmon from Gembloux, farmhouse bread and cream cheese mousse with honey and lemon

Salade Martin's « Côté Terre » 🍷 15€ / 22€

Volaille fermière grillée, Pancetta, asperges vertes grillées, Parmesan et focaccia à l'ail doux

Gegrilde hoevekip, Pancetta, gegrilde groene asperges, Parmezaanse kaas, focaccia met zachte look

Grilled farm chicken, Pancetta, grilled green asparagus, Parmesan cheese and focaccia with sweet garlic

Salade Martin's « Côté Mer » 🍷 18€ / 24€

Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette miel et piment doux

Gambas, Sint-Jakobsschelpen, grijze garnalen, mango, munt, honing en paprika vinaigrette

Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint, honey and sweet pepper vinaigrette

Nos Croquettes Onze Kroketten / Our Croquettes

Composez votre assiette comme entrée ou plat.

1pc 13€ / 2pcs 16€ / 3pcs 19€

Maak uw selectie als voor – of hoofdgerecht.

Make your choice as either a starter or a main course.

Fondu de fromage « Vieux Brugge » et « Chimay » 🇧🇪🌿

Kroket van « Brugge Oud » en « Chimay » kaas

Mixed cheese croquette of « Brugge Oud » and « Chimay »

Croquette de Coucou de Malines façon « Vol-au-vent » 🇧🇪

Kroket van Mechelse koekoek op « Vol-au-vent » wijze

« Vol-au-vent » style croquette with Coucou de Malines

Croquette de crevettes grises 🇧🇪

+ 1.5€ /pièce, stuk, piece

Grijze garnaalkroket

Grey shrimps croquette

L'Ardennaise : jambon d'Ardenne et fromage de Chimay 🇧🇪

Kroket "Ardennaise": Ardense ham en "Chimay" kaas

Ardennes croquette: Ardennes ham and "Chimay" cheese

Nos Plats Onze Hoofdgerechten / Our Main Courses

Boulets à la Liégeoise, frites maison à la graisse de bœuf 🇧🇪👩🍳 20€

Luike gehaktballetjes, huisgemaakte frietjes gebakken in rundsvet

Meatballs à la Liégeoise, home-made fries cooked in beef tallow

Blanquette de veau à l'ancienne, frites maison à la graisse de bœuf 🇧🇪👩🍳 23€

Kalfsstoofvlees op traditionele wijze, huisgemaakte frietjes gebakken in rundsvet

Traditional veal stew, home-made fries cooked in beef tallow

Lasagne de légumes de saison rôtie au chèvre de la Ferme de la Baillerie, roquette 🇧🇪🌱👩🍳 19€

Lasagne van geroosterde seizoensgroenten met geitenkaas van La Ferme de la Baillerie, rucola

Roasted seasonal vegetable lasagna with goat's cheese from La Ferme de la Baillerie, arugula

Burger B'Comme : bœuf Angus, confit d'oignon, Chimay, pancetta, sauce whisky/miel/piment doux 22€

Angus beef, uienconfit, Chimay kaas, pancetta, whisky/honing/pepersaus

Angus beef, onion confit, Chimay cheese, pancetta, whiskey/honey/sweet pepper sauce

Tartare de bœuf BBB italien ou classique, mesclun et frites maison à la graisse de bœuf 🇧🇪👩🍳 22€

Tomates séchées, pesto, olives, pignons de pin et Parmesan **ou** sauce anglaise, échalote, persil, cornichons et câpres

BBB Italiaanse of Klassieke rundertartaar, gemengde salade en huisgemaakte frietjes gebakken in rundsvet

Zongedroogde tomaten, pesto, olijven, pijnboompitten en Parmezaanse kaas **of** engelse saus, sjalot, peterselie, augurk en kappertjes

BBB Italian or Classic beef tartare, mixed green salad and home-made fries cooked in beef tallow

Sun-dried tomatoes, pesto, olives, pine nuts and Parmesan **or** english sauce, shallot, parsley, pickle and caper

L'entrecôte Simmental (280gr) grillée à la fleur de sel, mesclun et frites maison à la graisse de bœuf 🍷👩🍳 29€

Simmental ribsteak (280gr) gegrild met fleur de sel, gemengde sla en huisgemaakte frietjes gebakken in rundsvet

Simmental entrecote (280gr) grilled with fleur de sel, mixed green salad and home-made fries cooked in beef tallow

Sauce : béarnaise, crème aux 2 poivres ou beurre Maître d'hôtel +3€

Saus : bearnaisesaus, peperroomsaus of maître d'hôtel-boter

Sauce : bearnaise sauce, creamy peppercorn sauce or Maitre d'hôtel butter

Filet de plie meunière, stoemp aux légumes de proximité 🇧🇪👩🍳 28€

Scholfilet meunière, stoemp met lokale groenten

Plaice fillet "meunière" style, stoemp with regional vegetables

Brochette de gambas grillées, béarnaise de crustacés, mesclun et frites maison à la graisse de bœuf 🍷👩🍳 29€

Brochette van gegrilde gamba's, bearnaise van schaaldieren, mesclun en huisgemaakte frietjes gebakken in rundsvet

Grilled shrimps brochette, shellfish béarnaise, mixed green salad and home-made fries cooked in beef tallow

Pour les Enfants Voor de Kinderen / For the Kids

Aiguillettes de Coucou de Malines grillées aux fines herbes, mesclun et frites maison 🇧🇪👩🍳 15€

Mechelse Koekoek reepjes gegrild met fijne kruiden, gemengde sla en huisgemaakte frietjes gebakken in rundsvet

Mechelen Cuckoo filets grilled with herbs, mixed green salad and home-made fries cooked in beef tallow

Boulet à la Liégeoise, frites maison à la graisse de bœuf 🇧🇪👩🍳 15€

Luike gehaktballetje, huisgemaakte frietjes gebakken in rundsvet

Meatball à la Liégeoise, home-made fries cooked in beef tallow

Filet de poisson, purée au beurre salé et légumes de saison 🍷👩🍳 15€

Visfilet, aardappelpuree met gezouten boter en seizoensgroenten

Fish fillet, mashed potatoes with salted butter and seasonal vegetables



Demandez-nous conseil pour choisir le vin qui s'associe le mieux à votre repas ! La cave de notre bar à vins « Di'Vino » abrite une large sélection de vins à déguster au verre ou à la bouteille.

Vraag ons om advies over het kiezen van de wijn die het beste bij uw maaltijd past!
De kelder van onze wijnbar « Di'Vino » heeft een brede selectie wijnen om per glas of per fles te proeven.

Ask us for advice on choosing the wine that best matches your meal!
The cellar of our « Di'Vino » wine bar has a wide selection of wines to taste by the glass or by bottle.

Pour en savoir plus : www.divino-bar.be

Om meer te weten / To know more

Notre Assiette de Fromages Onze Kaasplankt / Our Cheese Plate

Sélection de fromages affinés « A table – Maison Fromagère » 🇧🇪 🌿 🍷

14€

Selectie van verfijnde kazen « A table – Maison Fromagère »

Selection of refined cheeses « A table – Maison Fromagère »

Nos Desserts Onze Nagerechten / Our Desserts

Café / thé gourmand : macaron, mousse au chocolat, panna cotta fruits rouges

12€

Gourmet koffie / thee : macaron, chocolademousse, panna cotta van rood fruit

Gourmet coffee / tea : macaron, chocolate mousse, red fruit panna cotta

Salade de fruits frais de saison 🍌

9€

Verse seizoen fruitsalade

Fresh seasonal fruit salad

(*) avec boule glace vanille / met bol vanille-ijs / with vanilla ice cream = +1,00€

L'incontournable Dame Blanche et son chocolat 🇧🇪

10€

De bekende Dame Blanche met overheerlike warme chocoladesaus

The famous Dame Blanche and its delightful chocolate sauce

Mousse au chocolat, chantilly de spéculoos 🇧🇪 🍷

9€

Chocolademousse van zwarte chocolade met speculaas slagroom

Dark chocolate mousse, speculoos whipped cream

Tatin de pommes Jonagold, glace vanille 🇧🇪 🍷

10€

Tatin van « Jonagold » appel met vanille ijs

Tatin style « Jonagold » appel with vanilla ice cream



Puriste et inconditionnel des produits de qualité, **Olivier Grégoire**, notre Chef de cuisine, favorise le **circuit court** en mettant en avant les récoltes des petits **producteurs locaux** et le savoir-faire de nos **artisans** assurant le respect des saisons. Cette mise en avant, associée à une préférence pour les **produits bio**, assure une cuisine de qualité où le « **fait maison** » règne en maître. Pas d'artifice, l'authenticité des produits de qualité sublimée par une brigade de **passionnés**.

Merci aux artisans qui partagent notre philosophie et notamment :

*Ferme de la Baillerie (Bousval) : fromage de chèvre
Ferme du hameau du Roy (Genappe)
C'Tout Bon : fruits et légumes
G.R.O.W (Villers-la-Ville) : fruits et légumes
Bel go Bio (Geer) : fruits et légumes
Ferme du Peuplier (Grez-Doiceau) : fruits et légumes
Ferme du Gasi (Incourt) : fruits et légumes
Ferme du vieux Tilleul (Fernelmont) : fruits et légumes
Carette (Ottignies) : glaces et sorbets
A Table – Maison Fromagère, Hannut
Symbiose, Louvain-la-Neuve : Pousses de légumes
Le Saumon Fumé Artisanal (Gembloux)*

🇧🇪 = Belgian touch 🌱 = Veggie 🕒 = Disponible de 12h à 22h et en « Room Service »

Allergies ou intolérances alimentaires? Signalez-le et demandez-nous le tableau des allergènes.

Heeft u een allergie of voedselintolerantie? Laat het ons weten en vraag naar onze allergenenkaart.

Any allergy or food intolerance? Please let us know and ask for the allergen list.

*Tous les midis (du mardi au vendredi), laissez-vous tenter par notre « Business Lunch »
Menu 2 services : 25€ – Menu 3 services : 29€*

*Faites également appel à nos services pour vos événements privés ou professionnels.
Nous avons une multitude de formules disponibles pour les groupes !*

B,
Comme

*Brasserie Belge,
mais pas que!*

WWW.RESTAURANT-BCOMME.BE

 @bcommedivino  @bcommelln