

B'Comme

Brasserie Belge, mais pas que!

Nos entrées

Our starters

- Salade de pêches jaunes et grenades, fromage de chèvre (de la ferme de la Baillerie), et vinaigrette au miel épicé** 15€
Yellow peach and pomegranate salad with goat cheese from the Baillerie farm, spicy honey vinaigrette
- Saumon fumé (artisanal) de Gembloux, pain de ferme et mousse de fromage frais au miel et citron** 21€
Artisanal smoked salmon from Gembloux, farmhouse bread and cream cheese mousse with honey and lemon
- Gaspacho Andalou, ciabatta grillée à l'huile d'olive, buratta et tapenade d'olives noires** 16€
Andalusian gazpacho, grilled ciabatta with olive oil, buratta and black olive tapenad
- Carpaccio de veau rôti, crème de ricotta de chèvre et poivron grillé, roquette et Parmesan** 18€
Roasted veal carpaccio, goat cheese ricotta cream and grilled pepper, arugula and Parmesan
- Salade Martin's « Côté Terre »** Entrée 15€ / Plat 22€
Volaille fermière grillée, Pancetta, asperges vertes grillées, Parmesan et focaccia à l'ail doux
(Grilled farm chicken, Pancetta, grilled green asparagus, Parmesan cheese and sweet garlic focaccia bread)
- Salade Martin's « Côté Mer »** Entrée 18€ / Plat 24€
(Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette)
(Prawns, Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette)

Nos croquettes

Our croquettes

- Composez votre assiette comme entrée ou plat.** 1pc 13€ / 2pcs 16€ / 3pcs 19€
Make your choice as either a starter or a main course.
- Fondu au « Vieux Brugge » et au « Chimay Bleu »**
Mixed cheese croquette of « Oud Brugge » and « Chimay Blue »
- Croquette de Coucou de Malines façon « Vol-au-vent »**
« Vol-au-vent » style croquette with Coucou de Malines
- Croquette de crevettes grises** +1.5€/pc
Shrimp croquette
- L'Ardennaise : jambon d'Ardennes et fromage de Chimay « Grand Cru »**
Ardennese style croquette : shin of pork and Chimay cheese « Grand Cru »

Nos plats Our main courses

- Boulets à la Liégeoise, frites maison** 19€
Meatballs à la Liégeoise, homemade fries
- Lasagne de légumes de saison rôtie au chèvre de la Ferme de la Baillerie, roquette** 19€
Seasonal vegetable lasagna roasted with goat cheese from Ferme de la Baillerie, arugula
- Conchiglioni de girolles et ricota, émulsion de poivron rouge grillé et roquette** 24€
Chanterelle and ricota conchiglioni, grilled red pepper emulsion and arugula
- Filet de plie meunière, purée au piment d'Espelette et brochette de légumes grillés** 28€
Flounder fillet, Espelette pepper puree and grilled vegetable skewer
- Filet de bar grillé au citron et origan, risotto de Puntalettes au Parmesan et émulsion de poivron rouge grillé** 29€
Grilled sea bass fillet with lemon and oregano, Puntalettes risotto with Parmesan and grilled red pepper emulsion
- Filet de Coucou de Malines aux tomates séchées et basilic, linguine crème de Chorizo et roquette** 28€
Filet of Coucou de Malines with dried tomatoes and basil, linguine with Chorizo cream and arugula
- Tartare de bœuf BBB (Italien ou Classique), mesclun de jeunes pousses et frites maison** 22€
Tartare 'Belgian Blue' Italian or classic style, mixed young leaves salad and home-made Belgian fries
- L'entrecôte Simmental (250gr) poêlée à la Fleur de sel, mesclun de jeunes pousses et frites maison, béarnaise ou sauce aux 2 poivres ou beurre maître d'hôtel** 29€
Pan fried Simmental entrecote (250g) with Fleur de sel, mixed young tender leaves and home-made Belgian fries, béarnaise sauce or 2 pepper creamy sauce or butter Maitre d'hôtel

Nos desserts Our desserts

- Salade de fruits frais de saison (avec boule glace vanille = +1.00€)** 8€
Fresh seasonal fruit salad (with vanilla ice cream = +1.00€)
- L'incontournable Dame Blanche et son chocolat** 9€
The famous Dame Blanche and its delightful chocolate sauce
- Crème Chiboust à la vanille, pêche rôtie aux épices et crumble aux amandes** 9€
Vanilla Chiboust cream, roasted peach with spices and almond crumble
- Pavlova de fraises et menthe fraîche** 9€
Strawberry and fresh mint pavlova
- Mousse au chocolat noir, chantilly de spéculoos** 9€
Dark chocolate mousse, speculoos whipped cream
- Moelleux de chocolat au Bailey's de Marilena, glace vanille** 10€
Chocolate moelleux and pistachio ice cream
- Tatin de pommes « Jonagold » et glace vanille** 10€
Tatin-styled « Jonagold » apple with vanilla ice cream

- Sélection de fromages, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noix** 11€
Selection of cheeses with a salad of mixed young tender leaves with nuts oil

✓ Plat végétarien / 🇧🇪 Plat composé en majorité de produits Belges

FERMETURE
ANNUELLE
DU B'COMME
31/07 > 11/08
INCLUS !

B,
Comme

Brasserie Belge,
mais pas que!

Le Menu du mois

Menu of the month

Duo de Fondu au « Vieux Bruges » et au « Chimay Bleu »,
croquette de crevettes grises

Duo of Fondu at "Vieux Bruges" and "Chimay Bleu",
Gray shrimp croquette

OU / OF

Carpaccio de veau rôti, crème de ricotta de chèvre et poivron grillé,
roquette et Parmesan

Roasted veal carpaccio, goat cheese ricotta cream and grilled pepper, arugula and Parmesan

Filet de plie meunière, purée au piment d'Espelette et brochette de légumes grillés

Flounder fillet, Espelette pepper puree and grilled vegetable skewer

OU / OF

Filet de Coucou de Malines aux tomates séchées et basilic,
linguine à la crème de Chorizo et roquette

Filet of Coucou de Malines with dried tomatoes and basil, linguine with Chorizo cream and arugula

Crème Chiboust à la vanille, pêche rôtie aux épices et crumble aux amandes

Vanilla Chiboust cream, roasted peach with spices and almond crumble

— 44,00€ —

Sélection de vins adaptés à votre menu, eau et café : +21€

WWW.B-COMME.BE



Un pianiste anime
vos soirées et joue
les plus grands hits
en version « Piano Bar ».

Piano Live **IN THE CITY**

Tous les jeudis de 19h à 21h à pd 20/01



Olivier Grégoire, notre chef.

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**.



Di'Vino.
BAR À VINS
ATELIER DU CHEF

**DÉCOUVREZ:
L'ENOMATIC
NOTRE DISTRIBUTEUR DE VIN**

UNE SÉLECTION DE 18 BOUTEILLES GRÂCIEUSEMENT CHOISIES ET MISES À VOTRE DISPOSITION EN LIBRE SERVICE AU VERRE.

NOS ÉQUIPES SONT ÉGALEMENT LÀ POUR VOUS GUIDER ET VOUS CONSEILLER.



DEVENEZ MEMBRE!

Souscrivez à une **domiciliation**
et ne payez qu'à partir de **septembre!**
Juillet et août vous sont **OFFERTS!**

Frais d'inscription : 99€