

# B'Comme

Brasserie Belge, mais pas que!

## Nos entrées

### Our starters

<b>Terrine en croûte maison de canard aux pruneaux et pistache, mesclun de jeunes pousses</b> 🇧🇪	13€
<i>Homemade duck crust terrine with prunes and pistachios, young shoots mesclun</i>	
<b>Saumon fumé (artisanal) de Gembloux, pain de ferme et espuma de from. de chèvre au miel, citron</b> 🇧🇪	19€
<i>Artisanal smoked salmon from Gembloux, farmhouse bread and foam of goat cheese with honey, lemon</i>	
<b>Tartare de saumon "label rouge", concombre, radis, ciboule et fromage blanc</b>	15€
<i>"Label rouge" salmon tartare, cucumber, radish, spring onion and fromage blanc</i>	
<b>Gaspacho d'asperges blanches, champignon des bois, crevettes grises et croûtons de focaccia</b>	16€
<i>White asparagus gazpacho, forest mushroom, gray shrimp and focaccia croutons</i>	
<b>Salade Martin's « Côté Terre »</b>	Entrée 14€ / Plat 20€
<i>Volaille fermière grillée, Pancetta, asperges vertes grillées, Parmesan et focaccia à l'ail doux</i> <i>(Grilled farm chicken, Pancetta, grilled green asparagus, Parmesan cheese and sweet garlic focaccia bread)</i>	
<b>Salade Martin's « Côté Mer »</b>	Entrée 17€ / Plat 23€
<i>(Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette)</i> <i>(Prawns, Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette)</i>	

## Nos croquettes

### Our croquettes

<b>Composez votre assiette comme entrée ou plat.</b>	1pc 12€ / 2pcs 15€ / 3pcs 19€
<i>Make your choice as either a starter or a main course.</i>	
<b>Fondu au « Vieux Brugge » et au « Chimay Bleu »</b> 🇧🇪 ✓	
<i>Mixed cheese croquette of « Oud Brugge » and « Chimay Blue »</i>	
<b>Croquette de Coucou de Malines façon « Vol-au-vent »</b> 🇧🇪	
<i>« Vol-au-vent » style croquette with Coucou de Malines</i>	
<b>Croquette de crevettes grises</b> 🇧🇪	+1.5€/pc
<i>Shrimp croquette</i>	
<b>L'Ardennaise : jambon d'Ardennes et fromage de Chimay « Grand Cru »</b> 🇧🇪	
<i>Ardennese style croquette : shin of pork and Chimay cheese « Grand Cru »</i>	

## Nos plats Our main courses

<b>Boulets à la Liégeoise, frites maison</b> 🇧🇪	19€
<i>Meatballs à la Liégeoise, homemade fries</i>	
<b>Lasagne de légumes de saison rôtie au chèvre de la Ferme de la Baillerie, roquette</b> 🇧🇪 ✓	19€
<i>Seasonal vegetable lasagna roasted with goat cheese from Ferme de la Baillerie, arugula</i>	
<b>Raviole d'épinards frais et fromage de chèvre (ferme de la Baillerie), émulsion truffe noire, roquette</b> 🇧🇪 ✓	26€
<i>Ravioli of fresh spinach and goat cheese (Baillerie farm), black truffle emulsion and arugula</i>	
<b>Filet de daurade grillée, risotto de frégoles aux légumes racines et Parmesan</b>	28€
<i>Grilled sea bream fillet, fregola risotto with root vegetables and Parmesan</i>	
<b>Parmentier de dos de cabillaud épicé, émulsion moutarde douce et fines herbes</b>	28€
<i>Spicy cod back parmentier, sweet mustard and fine herbs emulsion</i>	
<b>Magret de canard, tartare de mangue, mousse de céleri, jus relevé au gingembre et patates douces rôties</b>	28€
<i>Duck breast, mango tartare, celery mousse, ginger juice and roasted sweet potatoes</i>	
<b>Tartare de bœuf BBB ( Italien ou Classique ), mesclun de jeunes pousses et frites maison</b> 🇧🇪	22€
<i>Tartare 'Belgian Blue' Italian or classic style, mixed young leaves salad and home-made Belgian fries</i>	
<b>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</b>	29€
<i>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</i>	

## Nos desserts Our desserts

<b>Salade de fruits frais de saison ( avec boule glace vanille = +1.00€ )</b> ✓	8€
<i>Fresh seasonal fruit salad ( with vanilla ice cream = +1.00€ )</i>	
<b>L'incontournable Dame Blanche et son chocolat</b> 🇧🇪	9€
<i>The famous Dame Blanche and its delightful chocolate sauce</i>	
<b>Ananas caramélisé, crème chiboust à la vanille et crumble cacao</b>	9€
<i>Caramelized pineapple, vanilla chiboust cream and cocoa crumble</i>	
<b>Cappuccino glacé de spéculoos</b> 🇧🇪	9€
<i>Iced speculoos cappuccino</i>	
<b>Mousse au chocolat, chantilly de spéculoos</b> 🇧🇪	9€
<i>Chocolate mousse, speculoos whipped cream</i>	
<b>Melleux au chocolat, glace pistache</b>	10€
<i>Chocolate melleux and pistachio ice cream</i>	
<b>Tatin de pommes « Jonagold » et glace vanille</b> 🇧🇪	10€
<i>Tatin-styled « Jonagold » apple with vanilla ice cream</i>	

---

<b>Sélection de fromages, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noix</b> 🇧🇪	11€
<i>Selection of cheeses with a salad of mixed young tender leaves with nuts oil</i>	

---

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

**B,**  
**Comme**

Brasserie Belge,  
mais pas que!

## Le Menu du mois

Menu of the month

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

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

OU / OF

Terrine en croûte maison de canard aux pruneaux et pistache,  
mesclun de jeunes pousses

Homemade duck crust terrine with prunes and pistachios, young shoots mesclun

Filet de daurade grillée, risotto de frégoła aux légumes racines et Parmesan

Grilled sea bream fillet, fregola risotto with root vegetables and Parmesan

OU / OF

Magret de canard, tartare de mangue, mousse de céleri,  
jus relevé au gingembre et patates douces rôties

Duck breast, mango tartare, celery mousse, ginger juice and roasted sweet potatoes

Ananas caramélisé, crème chibouste à la vanille et crumble cacao

Caramelized pineapple, vanilla chibouste cream and cocoa crumble

— 43,00€ —

Sélection de vins adaptés à votre menu, eau et café : +18€

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**.



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.



**LES  
BULLES  
MUSICALES**  
LIVE • MUSIC • AFTERWORK

**SONT DE RETOUR!**



Venez partager un apéritif  
hors du commun  
dans une ambiance musicale  
et un cadre intimiste ...

RDV dans notre bar à vins à pd 17h30. Concert à 19h00 !

10/03 David Lombard 21/04 Doowy & Maya 02/06 Greg Houben