



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) : pain
C'Tout Bon (Orbais) : 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
À Table – Maison Fromagère (Hannut)
Symbiose, (Louvain-la-Neuve) : pousses de légumes
Le Saumon Fumé Artisanal (Gembloux)

🇧🇪 = Belgian touch 🌱 = Veggie 🕒 = Disponible de 18h30 à 21h30 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 ou Menu 3 services

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



WWW.RESTAURANT-BCOMME.BE

📍 @bcommedivino 📷 @bcommelln



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, crème citron-vodka, pain de ferme 🇧🇪🍷	24€
Ambachtelijk gerookte zalm uit Gembloux, citroen-wodkacrème en boerenbrood Artisanal smoked salmon from Gembloux, lemon/vodka cream and farmhouse bread	
Salade Martin’s « Côté Terre » 🍷	18€ / 25€
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 » 🍷	21€ / 28€
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	
Terrine de canard en croûte « B’Comme » et mesclun de salades 🍷	15€
B’Comme-eendenterrine in korstdeeg en gemengde salade B’Comme duck terrine in pastry crust and mixed salad leaves	

Nos Croquettes Onze Kroketten / Our Croquettes

Composez votre assiette comme entrée ou plat. (1 assiette /pers.) <i>Maak uw selectie als voor - of hoofdgerecht. (1 bord /pers.)</i> <i>Make your choice as either a starter or a main course. (1 plate /pers.)</i>	1pc 12€ / 2pcs 18€ / 3pcs 24€
Fondue 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 🇧🇪🍷	+ 2€ /pièce, stuk, piece
Grijze garnalkroket 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 🇧🇪🍷 Luikse gehaktballetjes, huisgemaakte frietjes Meatballs à la liégeoise, home-made fries	22€
Blanquette de veau à l’ancienne, frites maison 🇧🇪🍷 Kalfsstoofvlees op traditionele wijze, huisgemaakte frietjes Traditional veal stew, home-made fries	26€
Lasagne de légumes de saison rôtie au chèvre de la Ferme de la Baillerie, roquette 🇧🇪🌿🍷 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	22€
Burger : boeuf Simmental, confit d’oignon, fromage d’Orval, pancetta, sauce whisky/miel, frites maison 🍷 Burger : Simmental-rundvlees, uienconfituur, Orval-kaas, pancetta, whisky/honingsaus, huisgemaakte frietjes Burger : Simmental beef, onion confit, Orval cheese, pancetta, whisky/honey sauce, homemade fries	26€
Tartare de boeuf préparé “à l’italienne” ou “classique”, mesclun de salades et frites maison 🇧🇪🍷 Tomates séchées, pesto, olives, pignons de pin et Parmesan ou sauce anglaise, échalote, persil, cornichons et câpres Rundertartaar bereid op Italiaanse of klassieke wijze, gemengde salade en huisgemaakte frietjes Zongedroogde tomaten, pesto, olijven, pijnboompitten en Parmezaanse kaas of engelse saus, sjalot, peterselie, augurk en kappertjes Beef tartare prepared ‘Italian style’ or ‘classic style’, mixed salad leaves and homemade fries Sun-dried tomatoes, pesto, olives, pine nuts and Parmesan or english sauce, shallot, parsley, pickle and caper	25€
L’entrecôte Simmental d’Irlande (± 280 g) grillée à la fleur de sel, mesclun de salades et frites maison 🍷 Simmental ribsteak (± 280 g) gegrild met fleur de sel, gemengdesla en huisgemaakte frietjes Grilled Irish Simmental entrecôte (± 280 g) with fleur de sel, mixed salad leaves and homemade fries Sauce : béarnaise, crème aux 2 poivres (2 peppers) ou beurre Maître d’hôtel	34€ +3€
Duo de solettes (175 g pièce) de la “Mer du Nord” façon meunière, stoemp aux légumes de proximité 🇧🇪🍷 Duo van Noordzeevissen (175 g per stuk) op meunière-wijze, stoemp met lokale groenten Duo of North Sea solettes (175g each) prepared meunière style, served with local vegetable stoemp	35€
Brochette de gambas grillées, béarnaise de crustacés, mesclun et frites maison 🍷 Brochette van gegrilde gamba’s, bearnaise van schaaldieren, mesclun en huisgemaakte fritjes Grilled shrimps brochette, shellfish béarnaise, mixed green salad and home-made fries	31€
Supp. disponibles : mix de légumes 8€, mesclun de salades, frites, stoemp de légumes de proximité 🍷 Beschikbare supplementen : 8€, gemengde salade, frietjes, stoemp van lokale groenten Available extras : mixed vegetables 8€, mixed salad leaves, fries, local vegetable stoemp Mayonnaise/ Ketchup	5€

Pour les Enfants Voor de Kinderen / For the Kids

Aiguillettes de Coucou de Malines grillées aux fines herbes, mesclun et frites maison 🇧🇪🍷 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	15€
Boulet à la liégeoise, frites maison 🇧🇪🍷 Luikse gehaktballetje, huisgemaakte frietjes Meatball à la liégeoise, home-made fries	15€
Solette (175 gr) de la “Mer du Nord” façon meunière, stoemp aux légumes de proximité 🇧🇪🍷 Noordzeervis (175 g r) op meunière-wijze, stoemp met lokale groenten North Sea solette (175g) prepared meunière style, served with local vegetable stoemp	18€

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 Kaasplank / Our Cheese Plate

Sélection de fromages affinés « À table – Maison Fromagère » 🇧🇪🌿🍷 Selectie van verfijnde kazen « À table – Maison Fromagère » Selection of refined cheeses « À table – Maison Fromagère »	15€
--	-----

Nos Desserts Onze Nagerechten / Our Desserts

Café / thé gourmand : 2 macarons, 2 mini-verrines du jour 🍷 Gourmet koffie / thee : 2 macarons, 2 mini-verrines van de dag Gourmet coffee / tea : 2 macarons, 2 mini verrines of the day	12€
Salade de fruits frais de saison 🍷 Verse seizoensfruitsalade Fresh seasonal fruit salad (*) avec boule glace vanille / met bol vanille-ijs / with vanilla ice cream = +2,50€	9€
L’incontournable Dame Blanche et son chocolat 🇧🇪 De bekende Dame Blanche met overheerlijke warme chocoladesaus The famous Dame Blanche and its delightful chocolate sauce	12€
Mousse au chocolat, chantilly de spéculoos 🇧🇪🍷 Chocolademousse van zwarte chocolade met speculaas slagroom Dark chocolate mousse, speculoos whipped cream	10€
Tatin de pommes Jonagold, glace vanille 🇧🇪 Tatin van Jonagold-appels met vanille-ijs Tatin style Jonagold apples with vanilla ice cream	12€
Moelleux au chocolat, glace vanille Chocoladetaart met vanille-ijs Chocolate cake with vanilla ice cream	12€