

B'Comme

Brasserie Belge, mais pas que!

Nos entrées

Our starters

- Fish and chips de plie de la mer du nord, sauce tartare au fromage blanc** 🇧🇪 16€
North Sea plaice fish and chips, cottage cheese tartar sauce
- Saumon fumé (artisanal) de Gembloux, pain de ferme et mousse de fromage frais au miel et citron** 🇧🇪 19€
Artisanal smoked salmon from Gembloux, farmhouse bread and cream cheese mousse with honey and lemon
- Salade de fromage de chèvre grillé au miel, fraises belges et vinaigrette balsamique** ✓ 16€
Grilled goat cheese salad with honey, Belgian strawberries and balsamic vinaigrette
- Ceviche de daurade aux agrumes, sésame, coriandre, guacamole et focaccia grillée à l'ail doux** 19€
Sea bream ceviche with citrus fruits, sesame, coriander, guacamole and grilled focaccia with sweet garlic
- Salade Martin's « Côté Terre »** Entrée 14€ / Plat 20€
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 17€ / Plat 23€
(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 12€ / 2pcs 15€ / 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
- Fedelini de légumes de saison, tap. de poivron grillé, roquette et copeaux de Tomme de chèvre** 🇧🇪 ✓ 19€
Fedelini of seasonal vegetables, grilled pepper tapenade, arugula and Tomme goat cheese shavin
- Noisette de lotte rôtie, émulsion miel, thym et citron, charlotte au tandoori** 28€
Roasted monkfish hazelnut, honey, thyme and lemon emulsion, charlotte in tandoori
- Filet de thon grillé, purée de bintje à l'huile d'olive, salsa de mangue et coriandre** 28€
Grilled tuna fillet, bintje purée with olive oil, mango and coriander salsa
- Picatta de veau grillée, mousse d'aubergine, beurre maître d'hôtel aux olives Taggiasche** 28€
Grilled veal picatta, aubergine mousse, maître d'hôtel butter with Taggiasche olives
- 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 Maître 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 catalane, banane, rhum brun et sucre de canne** 9€
Catalan cream, banana, brown rum and cane sugar
- Cappuccino glacé de spéculoos** 9€
Iced speculoos cappuccino 🇧🇪
- Mousse au chocolat noir, chantilly de spéculoos** 9€
Dark chocolate mousse, speculoos whipped cream 🇧🇪
- Mœlleux au chocolat, glace pistache** 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

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

Salade de fromage de chèvre grillé au miel, fraises belges et vinaigrette balsamique

Grilled goat cheese salad with honey, Belgian strawberries and balsamic vinaigrette

Filet de thon grillé, purée de bintje à l'huile d'olive, salsa de mangue et coriandre

Grilled tuna fillet, bintje purée with olive oil, mango and coriander salsa

OU / OF

Picatta de veau grillée, mousse d'aubergine, beurre maître d'hôtel au olive Taggiasche

Grilled veal picatta, aubergine mousse, maître d'hôtel butter with Taggiasche olives

Crème catalane, banane, rhum brun et sucre de canne

Catalan cream, banana, brown rum and cane sugar

— 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**.



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.



MARTIN'S CITY SPA
FITNESS & WELLNESS CLUB
LOUVAIN-LA-NEUVE

Découvrez notre
nouvelle gamme de soins « homme »
avec les produits **PHYTOMER**

www.martins-fitness-spa.be