



Plats - Hoofdgerechten – Main courses

Menu à la Carte

Créez votre Menu 3 services en choisissant vos plats préférés € 42,-
Create your own 3-course menu by selecting your preferred dishes

Sélection de vins adaptés à votre menu, eau et café €16,-

Entrées - Voorgerechten – Starters

Tatin de Boskoop, crottin de fromage de chèvre et mesclun à l'huile de noix €13,-
Boskoop tatin, goat cheese crottin and mesclun in walnut oil

Poêlé de champignons des bois, œuf poché, émulsion fines herbes et pain de ferme € 17,-
Pan-fried wild mushrooms, poached egg, fine herb emulsion and farmhouse bread

Salade Martin's « Côté Terre » Entrée: € 13,50 / Plat: € 19,50
(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: € 15,50 / Plat: € 21,50
(Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette)
(Prawns, Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette)



Nos croquettes / Onze kroketten / Our croquettes  1 pièce € 10, 2 pièces € 14 et 3 pièces € 18

Fondu au «Vieux Bruges » et au « Chimay Bleu »
Mixed cheese croquette of « Bruges old » and « Chimay Blue » cheese

Croquette de Coucou de Malines façon vol-au-vent
'Vol-au-vent' style croquette with Malines Coucou chicken

Croquette de crevettes grises (+ €1.5 / par pièce, per piece)
Shrimp croquette

L'Ardennaise : jarret de porc confit et fromage de Chimay 'Grand Cru'
Ardenne style croquette: caramelized shin of pork and Chimay "Grand Cru" cheese

 Plat composé en majorité de produits Belges 

Penne aux légumes de saison, pesto de champignon, roquette et parmesan  € 20,-
Penne with seasonal vegetables, mushroom pesto, arugula and goat ricotta 20 €


Pavé d'espadon grillé, émulsion agrumes et gingembre, légumes de saison € 25,-
Grilled swordfish steak, citrus and ginger emulsion, seasonal vegetables


Caille farcie aux figues et pistaches, mousseline de pdt à l'huile d'olive vierge, carottes rôties € 24,-
Quail stuffed with figs and pistachios, potato mousseline in virgin olive oil, roasted carrots

Noisette de biche, confit d'airelles, mousse de céleri, galette de pdt au cresson et champignons € 28,-
Doe hazelnut, lingonberry confit, celery mousse, watercress and wild mushroom pdt pancake

Cocotte de carbonnade à la flamande, frites maison  € 19,-
Flemish-style stew casserole dish, homemade fries

Plats signatures du B'Comme


Burger "B'Comme", mesclun et frites maison (confit d'oignons à la bière, fromage de Chimay, Pancetta, mesclun)  € 19,-
Beef burger, mixed salad and home-made Belgian fries (beer caramelized onions, Chimay cheese, Italian bacon)

Tartare de bœuf BBB (italien ou Classique), mesclun de jeunes pousses et frites maison  € 18,50
Tartare 'Belgian Blue' (250gr) 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 à la bière « Waterloo » ou sauce aux 2 poivres (Supplément de € 3,- dans le menu) € 27,50
Pan fried Simmental entrecote (250g) with Fleur de sel, mixed young tender leaves and home-made Belgian fries, "Waterloo" beer béarnaise sauce or 2 pepper creamy sauce (extra charge of € 3,- in our "A la carte" Menu)

Desserts - Nagerechten – Desserts

Salade de fruits frais de saison € 7,50 (+ boule glace vanille €1,-)
Fresh seasonal fruit salad
(Vanilla ice cream scoop)

L'incontournable Dame Blanche et sa délicieuse sauce au chocolat  € 9,-
The famous Dame Blanche and its delightful chocolate sauce

Crème brûlée au cacao € 9,-
Creme brulee with cocoa

Mousse de chocolat noir au spéculoos  € 9,-
Dark chocolate mousse with speculoos

Moelleux chocolat, glace pistache € 9,-
Chocolate moelleux and pistachio ice cream

Cappuccino glacé au spéculoos € 9,-
Iced cappuccino with speculoos