

KOM -BIJ -MA !

Brasserie belge conviviale et sans prétention Aangename Belgische brasserie zonder prétentie

* ENTREES VOORGERECHTEN STARTERS:

* Soupe du jour ,	<i>Soep van de dag</i>	Soup of the day	6.00
* Fondus au Parmesan ,	<i>Kaaskroketten ,</i>	Parma Cheese Croquettes	12.00
* Croquettes de crevettes grises	<i>Kroketten met grijze garnalen</i>	Grey Shrimps Croquettes	14.00
* Saumon fumé extra doux	<i>Extra zachte gerookte zalm</i>	Salmon Extra Mild	14.00.
* Brick de fromages Belges et oignons confits	<i>Brick van Belgische kaas en ajuin konfituur</i>	Brick of Belgian cheese with onion marmelade	14.00
* Carpaccio de boeuf au Parmesan et Pesto	<i>Rundscarpaccio met Pesto</i>	Beef carpaccio (thin cut) Parma cheese and pesto	13.00
* Cassolette de scampis "Kombijma" 7pc	<i>Kassolet van scampi's "Kombijmâ" 7 st.</i>	Ramekin of scampi's "Kombijmâ" 7pc	16.00
* Oeuf à la Meulemeester	<i>Ei op z'n "Meulemeester"</i>	Egg Meulemeester (with gratin of shrimps)	16.00
* Tomate (1pc) crevettes grises	<i>Tomaat (1 stuk) met grijze garnalen</i>	Tomato (1pc) dressed with grey shrimps	17.00
* Tomates mozzarella et pesto	<i>Tomaaten mozzarella en pesto</i>	Tomato mozzarella with pesto	12,00

* PLATS VEGETARIENS VEGETARISCHE SCHOTELS VEGETARIAN DISCHES:

*Salade mixte,tomates sèches,huile d'olive	<i>Gemengde Sla met gedroogde tomaten en olijf olie</i>	Salad mixed with dry tomatoes,oil of olives	12.00
* Lasagne végétarienne	<i>Vegetarische Lasagne</i>	Vegetarian lasagne	14.00
* POMMES DE TERRE BERGERE(sans lardons)	<i>AARDAPPEL VAN DE HERDER (zonder spek)</i>	POTATO OF THE SHEPERD(without bacon)	14.00

* LES VIANDES VLEESGERECHTEN MEAT:

* Filet américain minute ou Tartare à l'Italienne	<i>Huisbereid Americain "minute"</i>	Raw tartaar of beef, Belgian style	15.00
* Tartare de boeuf à l'Italienne(pest, parmesan)	<i>Tartaar op Italiaanse wijze</i>	Raw tartaar Italian style(pesto, parmacheese)	15.00
* Jambonneau braisé moutarde à l'ancienne	<i>Gebrade Hammetje met graanmosterdsaus</i>	Roasted hand of pork with grain mustard	17.00
* Noix d'entrecôte Irlandaise	<i>Ierse Entrecôte</i>	Cushion of Irish rib steak	22.00
* Steak de boeuf Blanc bleu Belge	<i>Belgische rundsteak</i>	Belgian Steak	17.00
* Sauces:poivre ,moutarde en grain, béarnaise	<i>Sauzen: peper,graanmosterd Bearnaise</i>	Sauces: pepper, grainmustard ,Béarnaise	3.50

* LES POISSONS VISGERECHTEN FISHDISHES

* Le poisson du mois	<i>Vis van de maand</i>	Fish of the month	21.00
* Dos de cabillaud rôti sauce Homardine	<i>Kabeljauwrug met kreeftensaus</i>	Back of roasted cod with a lobster sauce	23.00
* Cassolette de poissons « Kombijma »	<i>Vispannetje "Kom Bij Ma "</i>	Ramekin (3 fish filet, mussels,schrimps lobster saus)	24.00
* Tomates (2pc) crevettes grises et frites	<i>Tomaten (2st) grijze garnalen met frietjes</i>	Tomatos (2pc)with grey schrimps and chips	26.00

* LES POMMES DE TERRE(en plat) AARDAPPELEN (hoofdgerecht) POTATOES (main dish)

* BERGERE: Tranches de Bintje, chèvre, lardons, lit de salade			
HERDER: Aardappel in den oven, geitekaas, spek, op een bed van sla			15.00
SHEPERD: Oven-baked Bintje potatoes, goat cheese, bacon bits, salad			
* FERMIERE: Pommes grenaille, dés de volaille, légumes, fine crème au curry doux			
BOERDERIJ: Kriel aardappelen ,gevogelte, groenten, lichte currysaus			17.00
FARMER: krielpotatoe, chicken , vegetables, and light currysauce with cream			
* KOMBIJMA: poêlée de bintjes, hareng fumé, pommes et crème aigrelette à la ciboulette			
KOMBIJMA: Bintjes in de pan, gerookte haring, zuurroomsaus en bieslook			17.00
KOMBIJMA :Smoked haring-fish, apple, potatoes, and sourcream saus with chives			
* SAVOYARDE: Reblochon, jambon cru, lardons, oignons			
SAVOIE: Aardappel, Reblochon, ajuin, spek, gerookte ham			18.00
SAVOYARDE: Reblochon cheese, cured ham, bacon, onion			
* OCEANNE : Pommes Grenaille, Bisque de homard, moules, fruits de mer, fines herbes			
NOORDZEE : Kriel aardappel, kreeften bisque, mosselen, zeevruchten, fijne kruiden			18.00
BLUE OCEAN : krill potatoe, lobster soup, mussels, seafruit, green herbs			

LES PLATS CI DESSOUS PEUVENT ÊTRE SERVIS ENTRE 15H ET 18H
HIER ONDER MOGEN DIE SCHOTELS TUSSEN 15 EN 18 UUR BIDIEND ZIJN
THIS DISHES MAY BE SERVED BETWEEN 3 AND 6 PM

	Portion olives, olijven		5.00
	portion fromage, kaas , cheese		5.50
	portion mixte		6.50
	<u>* LES MOULES EN SAISON MOSSELEN IN'T SEIZOEN MUSSELS IN SEASON:</u>		
* Moules marinière	Mosselen Natuur	Mussels "Marinière" (with vegetables)	22.00
* Moules au vin blanc	Mosselen met witte wijn	Mussels with white wine	24.00
* Moules à l'ail,	Mosselen met look	Mussels with garlic	24.00
* Moules au Pastis	Mosselen met Pastis	Mussels with Pastis	24.00
* Moules au Curry et crème,	Mosselen met curry en room	Mussels with Curry and cream	24.00
* Moules " Kom Bij Ma"	Mosselen " Kom Bij Ma "	Mussels " Kom Bij Ma "	24.00
	<u>* PATES PASTAS:</u>		
* Lasagne maison(boeuf)	Lasagne van het huis(rundsvlees)	Lasagne of the house (beef)	13.00
* Lasagne au saumon frais et épinards	Lasagne met verse Zalm en spinazie	Lasagne with fresh salmon and spinach	14.00
* Lasagne Végétarienne	Vegetarische Lasagne	Vegetarian Lasagne	14.00
	<u>* LA BELGIQUE DANS VOTRE ASSIETTE HET HELE BELGIE IN UW BORD BELGIUM IN YOUR PLATE:</u>		
* Bloedpens aux pommes caramélisées	Bloedpens met gecarameliseerde	Blood sausage with apple	16.00
* Carbonades à la flamande	Vlaamse stoofpot op oude wijze	Stew Flemish style baked with blond beer	18.00
* Cuisse de lapin à la Kriek	Konijnenbil met Kriek	Rabbit leg in a traditional cherry beer sauce	19.00
* Boulettes à la sauce tomates	Ballekes in tomatensaus	Meatballs in a tomato sauce	15.00
* Waterzooi de volaille à la Gantoise	Waterzooi van gevogelte op Gentse wijze	Chicken stew in a vegetable and cream saus	17.00
* Le véritable vol au vent	Den echte vol au vent	The véritable creamy chicken in belgian style	17.00
<i>Garnitures : stoemp du jour, pommes au four, frites Garnituur: stoemp van de dag, aardappel in de schil, frietje</i> <i>served with: mashed potatoes and vegetables, oven-baked potatoe, chips</i>			
	<u>* SALADES. SALADS:</u>		
	* Salade du Pêcheur: crevettes, saumon fumé, calamar, anchois, hareng fumé		18.00
	<i>Sla van de visser: garnalen ,gerookte zalm,inktvis, gerookte haring</i>		
	Salad of the sailor: Schrimps, smoked salmon, squid, anchovy , , smoked herring		
	* Salade Ceasar: Dés de volaille au curry, pommes, ananas, fromage		17.00
	<i>Ceasar sla: Gevogelte met curry appeltjes, ananas, kaas</i>		
	<i>Ceasar salad: Chicken with curry, appel, ananas, cheese</i>		
	* Salade bergère: chèvre chaud, lardons		16.00
	<i>Sla van de Herder: Warme geitkaas, spek</i>		
	<i>Salad of the Sheperd: goatcheese, bacon</i>		
	* Salade Grecque: Feta, calamares, tzadziki, olives		16.00
	<i>Greekse Sla: Feta, inktvis, tzadziki, olijven</i>		
	<i>Greek Salad: Feta, squids, tzadziki, olives</i>		
	* Salade Italienne: Mozzarella, pesto, jambon cru, copeaux de parmesan, olives		17.00
	<i>Italiaan Sla: Mozzarella, pesto, gerookte ham, parmesaan schijfjes, olijven</i>		
	<i>Italian Salad: Mozzarella, pesto, smoked ham, parmesan cheese, olives</i>		
	* Salade Niçoise: Oeuf, thon, haricots verts, anchois, olives		16.00
	<i>Niçoise Sla: Ei, thonijn, groenen boontjes, anchovies, olijven</i>		
	<i>Niçoise Salad: Egg, tuna, greens beens, anchovy, olives</i>		
	<u>DESSERTS. NAGERECHTEN:</u>		
	*coupe glacée au choix, prix par boule : vanille, chocolat, café, lait d'amande		2.00
* Ijscoupe naar keuze, prijs per bol: Vanille ,chocolade, moka, amandelmilkij's	Icecream, tastes:Vanilla, koffee, chocolate, almond milk		
* Sorbet, goût du jour, par boule	Sorbet, smaaak van de dag, per bol	fruit ice:Taste of the day	2.50
	* Dame blanche, Dame noire, Brésilienne		7.00
* Fraises Melba	Aardbeien Melba	Strawberry Melba	8.00
* Mousse au chocolat maison	Chocolade mousse	Chocolate foam	6.50
	* crème brûlée		6.50
* glace au lait d'amande et coulis de framboise	Amandelmilkij's met frambozen coelie	Almond icecream with raspberries grout	7.00
* Tartelette aux pommes chaudes et glace vanille	Warme appeltaart met vanilleijs	Hot apple pie with vanilla ice cream	8.00
	Le Dessert du jour	Dessert van de dag	Dessert of the day
	<u>* Gaufre de BRUXELLES, Brusselse Wafel, Brussel's Waffle</u>		7.00
* <u>Supplement</u> glace, chacolat chaud, chantilly, ,ijs, warme chocolade, chantilly, Ice cream , hot chocolate, chantilly			5.50
			1.50
	* Verwen tee of koffee	Café ou thé Gourmand	6.50