

# Middag Menu

voor het hele gezelschap



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

*\* Mousse van Ardense ham «Pierre Wynants»  
28€ supplement*



Nobashi garnalen mi-cuit, consommé van citroengras



Kalfsfilet met Comme chez Soi piccalilly,  
ui-en tomatenfondue met sherryazijn



*\* Plankje met Belgische en Franse kazen  
19€ de supplement*



Lauwe tarte tatin met geroosterd boekweitijds



Versnaperingen

90 € per persoon voor het 3-gangen menu

Selectie van wijnen 3-gangen menu 39 €  
Selectie van wijnen 4-gangen menu 51 €  
Selectie van wijnen 5-gangen menu 63 €

Voor wijzigingen in het menu wordt een toeslag gerekend.

Oktober 2024

# Menu du déjeuner

pour l'ensemble des convives

*\* Mousse de jambon d'Ardenne «Pierre Wynants»  
28€ de supplément*



Mi-cuit de crevettes Nobashi, consommé à la citronnelle



Filet de veau au piccalilly du « Comme chez Soi » fondue d'oignons  
et tomates au vinaigre de xères



*\* Notre sélection de fromages belges et français sur planche  
19€ de supplément*



Tarte tatin tiède, glace au sarrasin torréfié



Mignardises

90 € par personne pour le menu 3 services

Sélection de vins 3 services: 39 €  
Sélection de vins 4 services: 51 €  
Sélection de vins 5 services: 63 €

Tout changement dans le menu entrainera un supplément.

Octobre 2024