

Bieren in 't flesje (33cl)

Cuvée Clarisse Whisky Infused 10,2% - 6,00
Martha Sexy Blond 8% - 4,90
Bospotter tripel 8,5% - 4,90
Gouden Carolus Tripel 9% - 4,90
Tripel Karmeliet 8,4% - 4,90
Cornet Oaked 8,5% - 4,90
Tripel D'Anvers 8% - 4,90
Westmalle tripel 9,5% - 4,90
Orval 6,2% - 4,90
Omer 8% - 4,60
Martha Guilty rouge 8% 4,60
Duvel 8,5% - 4,80
Wilderden Goud 6,2% - 4,60
Vedett Blond 5,2% - 4,20
Tongerlo Blond 6% - 4,20
Tongerlo Bruin 6,5% - 4,20
Lindemans Kriek 3,5%, 25cl - 3,90
Primus Pils 5,2%, 25cl - 2,90

Cornet 0,3% 33 cl - 4,80
Liefmans 0,0%, 25cl - 4,00
Carlsberg 0,0%, 25cl - 3,60

Voor de dorst

Plat - bruisend water Chaudfontaine - 2,90
Plat - bruisend water Chaudfontaine 0,5L - 5,60
Homemade lemonade - 5,20
peach - elderflower - violet - strawberry

Coca Cola - 3,00
Coca Cola Zero - 3,00
Fanta - 3,00
Sprite - 3,00

Fuze tea: - 3,20
sparkling - black tea peach hibiscus - green tea mango chamomile

Minute Maid: - 3,00
pompelmoes - sinaasappel - appel

Tönisteiner: - 3,40
pink fit - citron

Tönisteiner: - 3,50
vruchtenkorf

Royal Bliss Tonic - 3,20
Fever Tree: - 4,00
raspberry rhubarb - ginger beer

Pomton (tonic - pompelmoes) - 6,00
Twist & Drink: - 3,00
aardbei - appel - bosvruchten - framboos

Caprisun - 2,70
Cecemel - 3,40
Fristi - 3,40

Bieren van de tap (33cl)

De Kom blond 6% - 4,60
Fourchette 7,5% - 5,60
La Chouffe 8% - 4,90

Bubbels

Cava Mas Tauler Brut, Penedes, Spanje:
glas / fles - 6,50 / 29,00

Sparkling Blanc 0,0%, Loire, Frankrijk:
fles - 28,00

Mocktails

GimberMargherita - 8,40
Gimber, citroen/kruiden, vitaminen en zusto

Ene van "De Kom" zonder alcohol - 8,40
Orange spritz, lemon & bruiswater

Kommi mocktail - 7,40
Sinaasappelsap, passievruchtsap, grenadine, perzik siroop & bruiswater

Virgin Mojito - 7,90
Limoen, munt, rietsuiker & bruiswater

Fruit Punch - 7,40
Sinaasappelsap, ananas, veenbes, passievrucht & grenadine

Apple Pie Mule - 8,40
Apple pie siroop, citroen, rode peper & ginger beer

Not So Pornstar Martini - 7,90
Limoen, passievrucht & vanille

Cocktails

Gewoon goe "De Kom" - 12,00
Sinaas, passievrucht, veenbes, grenadine, vodka, bruine & witte rum

Mojito - 11,00
Rum, limoen, munt & rietsuiker

Thank god it's friday - 11,00
Gin, tequila, vodka, passievrucht, appelsien, limoen & grenadine

Dark N Stormy - 11,00
Rum, limoen & ginger beer

Lazy Red Cheeks - 11,00
Vodka, limoen, framboos, violet & rietsuiker

Apérol Spritz - 9,50
Apérol, bubbels & bruiswater

Hugo - 9,00
Vlierbloesemsiroop, bubbels & bruiswater

Gin Tonic:

Ocus organic gin - 13,00
Vegan, kruidig + Fever Tree premium indian

Gin Mare - 14,00
Mediterraans, kruidig + Fever Tree mediterranean

Pink Gin tonic - 12,00
Floraal, citrus + Fever Tree raspberry & rhubarb

Kindercocktails

Spiderman - 7,00
Cranberry, ananas & grenadine

Peppa Pig - 7,00
Cranberry & sinaasappelsap



Chef's TOPPERS

VOORGERECHTEN

Aspergevelouté - 7,50
Met balletjes +1,00 of zalm +2,50

Asperges la Flamande (5st) - 17
Mimosa van ei, hoeveboter en peterselie

HOOFDGERECHTEN

Asperges la Flamande (8st) - 26,50
Mimosa van ei, hoeveboter, peterselie en krieltjes

Op vel gebakken Noore Zalm 'koud gerookt' - 28,50
Witte- en groene asperges, krieltjes, Hollandaise saus

Melkkalkkroon - 30,00
Witte- en groene asperges, krieltjes, Portosaus

DESSERT

Citroen-meringuetaartje - 12,00
Crumble amandel en vanille ijs

WIJN (lekker bij aspergerechten):

Lison classico Agricola Azienda Dissegna Francesco
per glas/per fles - 6,50/32,00

Zachte frisse italiaanse witte wijn met fruitige aroma's met een
lichte walnoot toets op het einde, 100% Lison



Nacho's - 16,00 / 18,00

met pittige tomatensalsa of romige kaassaus / beide sauzen

Tapasbordje "De Kom" 2 pers of 4 pers - 18,00 / 35,00

met chicken nuggets, kibbeling, albondigas, kaasdipje, hummus, olijven en nacho's

Taco's pulled chicken, gegratineerd/niet gegratineerd- 25,00
met pico de gallo, cheddar en guacamole

Huisbereide vol-au-vent met handgerolde balletjes - 21,00

KOMburger - 24,00

met spek, ajuin met balsamico en licht pikant sausje (cheddar kaas + 1,50)

🌿 Veggieburger - 24,00

met witte koolsla, rode ui (met cheddar kaas + 1,50)

Moelleux van chocolade met sorbet van frambozen - 12,00

Churro's met bloemsuiker, nutella, karamel of chocoladesaus - 9,00

Voor de kleinste en allerkleinste

Huisbereide chicken nuggets - 12,00

Huisbereide vol-au-vent met handgerolde balletjes - 12,50

Spaghetti bolognese - 9,50

Mac 'n cheese met ham en saus van verborgen groentjes - 11,00

Balletjes in tomatensaus - 12,00

KOMmiburger met tomaat en rucola - 13,50

Crispy chickenburger met tomaat en rucola - 12,50

Huisbereid stoofvlees - 12,50

Steak Belgisch wit-blauw van slagerij Persoons Wezemaal (120 gr) - 16,00

Met peperroom, champignonroom, vleesjus, kruidenboter, verse bearnaise + 1,50

Gepaneerde pladijsfilet met verse tartaar - 16,00

KOMmi pizza margherita - 10,50

Kindercroque met mayonaise en ketchup - 5,50

Appelmoes - 3,00

Kids frietjes, kroketjes of puree - 4,00

Verse groentenpap met biologische groenten (240 gr) - 5,00

Al onze gerechten zijn te verkrijgen met :

Kids slaatje / kommetje komkommers of kerstomaatjes - + 1,50

Voor de kleine honger

Spaghetti bolognese - 17,00

Mac 'n cheese met ham en saus van verborgen groentjes - 18,00

Cesar salade met kipfilet "La Belle Flamande" - 21,00

Salade geitenkaas met spek en appeltjes - 22,00

🌿 Pizza margherita - 13,50

Pizza serrano met parmezaan en rucola - 16,50

Pizza pepperoni - 16,00

Pizza Mexicaan met pittig gehakt, jalapeño en rode ajuin - 17,00

Pizza bacon met ricotta - 17,00

Croque Monsieur - 15,00

Croque Madame - 17,00

🌿 Croque Caprese met tomaat, mozzarella en pesto - 17,50

Tomatensoep met/zonder brood - 6,50

Met balletjes + 1,00

Om te beginnen

Huisbereide chicken nuggets met looksaus - 12,00

Portie warm gemengd - 18,00

kibbeling, albondigas en chickennuggets met bijbehorende sauzen

Albondigas (kruidige gehaktballetjes) met pittige tomatensaus - 13,00

Groententempura met vegan dipsaus - 10,00

Bruschetta met tomaat, look en basilicum (3st) - 7,50

Bruschetta met tomaat en mozzarella (3st) - 8,00

Kaasdip van Brie met brood - 7,50

Hummus met pitabrood - 6,50

Portie huisgemarineerde olijven - 5,00

Kibbeling met verse tartaar - 12,50

Voor de grote honger

Steak Belgisch wit-blauw, slagerij Persoons Wezemaal (250 gr) - 27,00

Met peperroom, champignonroom, vleesjus, kruidenboter, verse bearnaise + 2,50

Taco's pulled chicken met pico de gallo, cheddar en guacamole - 25,00

Gegratineerd of niet gegratineerd

Huisbereide vol-au-vent met handgerolde balletjes - 21,00

Huisbereid stoofvlees gegaard in Chimay blauw - 21,00

Gelakt, traag gegaard "Iberico" spare-ribs met looksaus (groot) - 27,00

Gelakt, traag gegaard "Iberico" spare-ribs met looksaus (klein) - 21,50

KOMburger met spek, ajuin balsamico en licht pikant sausje - 24,00

Met cheddar kaas + 1,50

🌿 Veggieburger met witte koolsla en rode ui - 24,00

Met cheddar kaas + 1,50

Chili con carne met rijst en zure room - 19,50

🌿 Chili sin carne met rijst en zure room - 19,50

Huisbereide chickennuggets met looksaus - 24,00

Wrap pulled pork met looksaus - 23,00

Balletjes in tomatensaus - 15,50

Scampi's "De Kom" met rode curry - 25,50

Gepaneerde pladijsfilet met versgemaakte tartaar - 21,50



Koffie* - 2,90

Espresso - 2,90

Cappuccino* met melkschuim - 3,70

Cremaccino* met slagroom - 3,80

Latte machiatto* - 3,90

Latte De Kom* - 4,90

Speculaascrumble, chocoladeschilfers en chocoladesiroop

Warme chocomelk van Cécémel - 3,50

met slagroom + 1,00

Supplement smaakjes - 0,40

karamel, hazelnoot, vanille of speculoos

Iced Coffee - 5,80

100% arabica, BIO, crushed ijs, Alpro Havermelk

Spiced chai latte - 4,90

Verse muntthee - 4,00

Thee - 2,80

zwarte thee, pepermunt, rode bessen, gember, kamille, citroen, appelstrüdel

*Deca mogelijk



Wit

Le Breuvage Viognier 2022, Frankrijk - 25,00

Cantina Mabis Eghemon Passiminto Bianco 2022, Italië - 29,00

Az. Vinicola de Puppi Pinot Grigio 2022, Italië - 36,00

La Croix Grimault Pouilly Fumé 2022, Frankrijk - 39,00

Sauvignon Blanc 0,0% Loire 2021, Frankrijk - 25,00 - per glas 4,90

Rood

Lalande Pomerol Château des Moines 2020, Frankrijk - 39,00

Bodegas Ontañón Crianza 2020, Spanje - 26,00

Cantina Mabis Eghemon Passiminto 2021, Italië - 29,00

Tornesi Le Benducce Sangiovese di Montalcino 2022, Italië - 37,00

Onze wijnkeuze per glas / per 0,5L - 5,00 / 16,00:

Chenin blanc (wit)

Cabernet Sauvignon (rood)

Cinsault & Pinotage (rosé)

Graag nog iets zoet?

Moelleux van chocolade met sorbet van frambozen - 12,00

Citroen-meringuetartje met amandel crumble en vanille ijs - 12,00

Churro's met bloemsuiker, nutella, karamel of chocoladesaus - 9,00

Café glacé met witte chocoladeroomijs - 9,00

supplement Baileys (+ 2,50)

Roomijs met 2 of 3 bollen:

Coupe Vanille - 7,00 / 9,00

Dame Blanche - 8,00 / 10,00

Coupe Brésilienne - 8,00 / 10,00

Coupe Advocaat - 9,00 / 11,00

Kinderijsje met 1 of 2 bollen vanilleijs - 4,00 / 6,00

Supplement slagroom - 1,50

Na de middag (14u00 - 16u30)

Pannenkoeken Mikado (2 stuks) - 8,00

Pannenkoeken (2 stuks) / Kinderpannenkoek (1 stuk) - 6,00 / 4,00

met kinnekes suiker, kandijsuiker, bloemsuiker, Luikse siroop, kandijsiroop of huisgemaakte confituur

Wafel met bloemsuiker - 6,00

slagroom, vanilleijs, chocoladesaus + 1,50 per supplement

Verse fruitpap (240 gr) - 5,00

Digestieven

Cognac Couvoisier VSOP 40% - 10,50

Whisky Wild Weasel finest blend 40% - 9,00

Amaretto - 7,00

Baileys - 7,00

Licor 43 - 7,00

Cointreau - 7,00

Omerta rum - 7,00

Vragen i.v.m. allergenen of intolerantie? Raadpleeg onze medewerkers. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen. Vanaf 10 personen vragen wij de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten. Voor mayonaise of ketchup vragen wij 1,00 euro. Onze keuken sluit om 20u00.