

LUNCH | MENU DU JOUR

Entré du jour: 8€ | Plat du jour: 14€ | Dessert du jour: 6€

Menu à 17€: entrée ou dessert + plat

Menu à 19€: entrée + plat + dessert

ENTRÉE:

OU

SOUPE:

PLAT:

DESSERT:

LES SUGGESTIONS DU JOUR

L'apéro des Amis

LES APÉRITIFS

APEROL SPRITZ	9€
HUGO	9€
PROSECCO GIUSTI	6.5€
ROSÉ PAMPLEMOUSSE	7€
PORTO BLANC/ROUGE	5€
PASTIS RICARD	5€
CYNAR SEC	6€
CYNAR / CAMPARI SODA OU ORANGE	6€
BITTER BLANC/ROUGE (sans alcool)	3€
CRODINO (sans alcool)	3€
MARTINI BLANC/ROUGE	6€
KIR VIN BLANC	6€
KIR ROYAL	12€
KIR PROSECCO	7.5€

LES BIÈRES

BIÈRE ITALIENNE	3.90€
LEFFE BLONDE	4€
LEFFE BRUNE	4€
HOEGAARDEN	4€
DIEKIRCH	4€
DIEKIRCH GRAND CRU	4€
CORONA	4€
PICON BIÈRE	4€

LES EAUX

ROSPORT BLEU OU VERT	25CL 2,5€	50CL 4€
VIVA	25CL 2,5€	50CL 4€
AQUA PANNA	50CL 4€	1L 6.5€
SAN PELLEGRINO	50CL 4€	1L 6.5€

LES SOFTS

SCHWEPES INDIAN TONIC	3€
CHINOTTO	3€
LEMONSODA	3€
COCA-COLA (LIGHT ET ZÉRO)	2.5€
FANTA, SPRITE, ICE TEA (PÉTILLANT), NESTEA	2.5€
JUS (FRAISE, POMME, ORANGE, TOMATE, MULTI) 20CL	3€

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.50€
DOUBLE ESPRESSO	3.10€
AMERICANO (OU RALLONGÉ)	2.50€
ESPRESSO MACCHIATO	3.10€
PICCOLO	3.10€
CAPPUCINO	3.30€
CAFÉ LATTE	3.70€
CAFÉ MOCHA	3.70€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
THÉS & INFUSIONS	3.50€

DÉCAFÉINÉ SUR DEMANDE



La Carte

Bienvenue chez Nous

La famille Come
vous accueille tous les jours

LUNCH | DINNER

Du Lundi au Samedi
à partir de 11h45

Du Mardi au Samedi
à partir de 19h00

BRUNCH AFTER-WORK

Tous les dimanches
de 12h00 à 15h00

Tous les Mardi à Samedi
à partir de 17h

LA TABLE DE GIANFRANCO

Tous les Mardis à partir de 19h30 (sur réservation)

SOIRÉES PRIVÉES BUSINESS LUNCH

Sur demande

RÉSERVATIONS
PAR TÉLÉPHONE: +352 23 64 11 21
OU PAR EMAIL: reservation@comealamaison.lu

POUR COMMENCER

VITELLO TONNATO "COME"

(Rôti de veau, sauce au thon et jus de légumes, câpres, anchois) 15€ | 21€

CAPRESE "COME"

(Mozzarella di Bufala, Tomates "Cœur de Bœuf" et Coulis de Basilic frais) 14€

GRAVLAX DE SAUMON VINAIGRETTE AUX AGRUMES

(Saumon frais mariné, Pommes Granny Smith et sa vinaigrette) 15€ | 21€

PIATTI DI VERDURA

(Trio de Verdure: Légumes Grillés, Caponata et Zucchini alla Poverella) 14€ | 19€

CARPACCIO DI MANZO, PECORINO AL TARTUFO & CHIPS DE PIADINE

Carpaccio de Bœuf, Fromage de Brebis à la Truffe et Chips de Piadine) 13€ | 19€

INSALATA DE CEVERIO

(Emincé de volaille, Tomates séchées, Parmesan, Oignons rouges de Sicile, Salade, sauce aux Anchois et tranche de Focaccia grillée) 14€ | 18€

MOZZARELLA DI BUFALA CON SAN DANIELE

(Mozzarella di Bufala, Jambon San Daniele, Basilic) 13€ | 19€

PARMIGIANA DI MELANZANE E MESCLUN

(Lasagne d'Aubergines, Tomates, Mozzarella et Basilic) 12€ | 16€

A PARTAGER

PLANCHETTE DI COME À LA MAISON

(Assortiment de Charcuteries Artisanales sans gluten et de Fromages Italiens) 16€

PLANCHETTE DI COME À LA MAISON À LA TRUFFE

(Assortiment de Charcuteries Artisanales et de Fromages Italiens à la Truffe) 19€

LA PASTA

TORTELLINI À LA CRÈME DE MOZZARELLA ET THYM FRAIS

(Pâtes farcies, Thym, Mozzarella, Chips de Fèves fraîches et Citron) 16€

TAGLIOLINI « DEL PAPI

(Moules Fraîches et Coulis Froid de Tomates Vertes et Poivre de Sarawak) 20€

STRACCETTI DE COURGETTES

(Ravioles farcies aux Courgettes, Lamelles de Bœuf, Brisures de Noisettes et Brunoise d'Asperges Vertes) 20€

TAGLIATELLE AL POMODORO

(Pâtes fraîches au Coulis de Tomates Mijoté) 14€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

(Pâtes fraîches, Huile d'Olive, Ail et Coques) 18€

TAGLIOLINI AL TARTUFO

(Pâtes fraîches, Mascarpone et Truffe de Saison) 22€

PASTA FRESCA ALLA NORMA

(Pâtes Fraîches, Aubergines, sauce Tomate et Basilic) 16€

PASTA FRESCA AL RAGU

(Pâtes Fraîches, Haché de Veau et Porc, Légumes et sauce Tomate) 16€

RAVIOLI VERDI

(Ravioles farcies aux Épinards, Ricotta et Beurre sauge) 18€

IL PESCE

ESPADON GRILLÉ ET SA CAPONATA

(Filet d'Espadon grillé à la Plancha, Ratatouille d'Aubergines, Celeri, Olives, Câpres, Raisins de Corinthe) 27€

MI-CUIT DE THON ROUGE E ZUCCHINE ALLA POVERELLA

(Pavé de Thon Rouge, pané aux Herbes fraîches, Chips de Courgettes à la Menthe déglacées au Vinaigre de Xérès) 27€



LA CARNE



Sélectionnée par la Famille Despierres, boucher depuis plusieurs générations en Bourgogne, spécialiste viande haut de gamme Charolaise en Label Rouge.

TAGLIATA DE BŒUF CON PATATINE AL FORNO

(Filet de Bœuf grillé, Pommes de Terre au four, Copeaux de Parmesan, Sauce à la Truffe et Salade de Tomates) 24€

BURGER FOCACCIA "COME"

(Bœuf Label Rouge, Légumes grillés, Tomates Séchées Bufala, « Ketchup » de Ricotta, Tomates Fraîches et Basilic, Oignons Rouges de Tropea) 19€

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

(Copeaux de parmesan, Basilic, Pignons de pin, Tomates Séchées, Câpres) 16€ | 22€

ENTRECÔTE DE VEAU CHAROLAISE

(Poêlée de Champignons de Saison, Patatine al forno) 27€

CÔTE À L'OS DE BŒUF LABEL ROUGE CHAROLAIS (1,2 kg)

(Sauce Morilles, Patatine al forno & Salade) 69€ (POUR 2 PERSONNES)

DOLCE

LE CAFÉ GOURMAND « COME » 10€

LE FROMAGE GOURMAND « COME » 12€

LE TIRAMISÙ DE FRANCESCA 7€

LA PANNA COTTA DE FRIZETTA 6€

LE BABA AU RHUM DE MICHELA 7€

LA TORTA DELLA NONNA (Tarte du jour) 5.50€

LA COPPA DI BONOMERIA

(Selon arrivage) 2.00€/boule

IL CANNOLO SICILIANO 7€

LA CASSATINA SICILIANA 8€

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT
OU À LA PISTACHE 5.50€

L'AFFOGATO (Espresso et Glace Vanille) 5€

Envie d'une autre douceur?
Rendez-vous à notre Buffet des desserts!