

Come à la maison
italian beautyFood

La Carte

by Séverin Laface





DRINKS



APERITIFS

Aperol Spritz	12.00€
St. Germain Spritz	12.00€
Apéritif Maison	11.00€
Martini Fiero Tonic	10.00€
Martini Bianco / Rosso	7.00€
Ricard	7.00€
Porto Blanc / Rouge	8.00€

sans alcool

Crodino / Bitter Rouge	5.00€
Martini Vibrante/ Floreale	7.00€

SPIRITS +1.5.00€ soft

Vodka Grey Goose / Vodka Beluga	13.00€
Gin Più Cinque / Gin Sabatini	13.00€
Gin Engine / Gin Berto Old Tom	13.00€
Gin Arduenna	14.00€

COCKTAILS

Fusettone	11.00€
<i>Bitter Fusetti - Thomas Henry Soda Pamplemousse</i>	
Negroni	12.00€
<i>Bitter Fusetti - Martini Riserva Rubino - Bombay Sapphire</i>	
Cosmopolitan	12.00€
<i>Vodka infusé au citron - liqueur d'orange - jus de citron vert - cranberry</i>	
Espresso Martini	13.00€
<i>Zubrowka Byala - liqueur de café - espresso - sucre</i>	
Caipirinha	12.00€
<i>Premium Cachaca Lundu - jus de citron vert - sucre</i>	

sans alcool

Virgin Mojito	11.00€
<i>Perrier - citron vert - sucre - menthe</i>	
Virgin Gin & Tonic	13.00€
<i>Gin Sabatini 0.0 - Thomas Henry Tonic</i>	
Virgin Negroni	12.00€
<i>Conviv Milano rosso - Martini Vibrante - Gin Sabatini 0.0</i>	

DIGESTIFS

Grappa Quaglia Chardonnay	9.00€
Grappa Barricata Quaglia	10.00€
Grappa Quaglia Vintage Monovitigno	15.00€
Limoncello, Amaretto, Sambuca	7.00€
Paesano Crème Pistache / Amande / Melon	7.00€
Amari et Digestifs artisanaux italiens	7.00€

BIÈRES EN PRESSION

Birra Moretti	0,25 l 4.50€	0,40 l 7.00€
Battin Gambrinus.	0,33 l 4.50€	0,50 l 7.00€
Battin blanche	0,33 l 4.50€	0,50 l 7.00€
Bofferding	0,33 l 4.50€	0,50 l 7.00€
Picon Bière	0,33 l 5.50€	0,50 l 8.00€

BIÈRES EN BOUTEILLES

Peroni 0,33 l	5.00€
Ichnusa non filtrée 0,50 l	7.00€
Franziskaner 0,50 l	7.00€
Leffe blonde / brune 0,33 l	5.50€
Corona 0,33 l	6.00€
Moretti 0,33 l sans alcool	5.00€

SOFTS

Tonic Water, Bitter Lemon	4.50€
Coca-Cola, Coca-Cola zero	4.50€
Sprite, Fanta, Ice-Tea	4.50€
Jus	4.00€
<i>Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Multivitamines</i>	

EAUX

Rosport bleu 0,25 l	3.00€		
Viva 0,25 l	3.00€		
Acqua Panna 0,50 l	4.50€	1 l	8.00€
San Pellegrino 0,50 l	4.50€	1 l	8.00€

CHAUDS

Espresso	3.20€
Double Espresso	4.50€
Americano (allongé)	3.50€
Café	4.00€
Café Latte	4.50€
Cappuccino à l'italienne	4.50€
Thés & infusions	4.60€
Irish Coffee	12.00€

• • • BUONI PRODOTTI • • •

DA DIVIDERE O NO

à partager ou non ... Nos petits plaisirs servis avec Piadina Allergène n°1 blé

FORMAGGI

Burrata Allergène n°7	9.00€
Burrata à la truffe Allergène n°7	12.00€
Mozzarella di bufala Allergène n°7	10.00€

SALUMI

Crudo di Parma Allergène n°12	10.00€
Bresaola Beef 100% Allergène n°12	12.00€
Mortadella Allergènes n° 8 pistaches, 12	9.00€

FRITTURE

Mini Arancini 4 pièces	7.00€
Olive Ascolana 6 pièces	7.00€

Panzerottini 4 pièces	7.00€
tomate mozzarella 	

Allergènes n°1 blé - 2 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8a, b, c, d, e, f, g, h, i - 9 - 10 - 11 - 12

A PARTAGER

Antipasto Come Végétarien 	
pour 2 personnes	24.90€
Assortiment de mozzarella, taralli, olives, Pecorino et légumes	
Assortment of mozzarella, taralli, olives, Pecorino and vegetables Allergène n°7	

Tagliere de Charcuteries et Fromages italiens sélectionnés	25.90€
pour 2 personnes	
Board of selected Italian cold cuts and cheeses	
Allergènes n° 7 - 8 pistaches, 12	

Fines de claires	pour chaque 6 pièces 23.00€
disponible en 6 - 12 - 24 pièces	
Huîtres ouvertes sur lit de glaces	
Shucked oysters on a bed of ice	
Allergènes n° 12 - 14	

ENTRÉE

Entrées Entrées

La Vera Caprese 
Bufala, tomate,
basilic et huile extravergine
Tomatoes, Mozzarella Bufala, Basil and Oil Evo
Allergène n° 7

19.90€

«Come» una Melodia di Pesca 22.50€
Burrata, pêches, jambon de parme
et menthe
Burrata, peach, parma ham and mint
Allergène n° 7

**César de poulet
à la façon «Come»** 24.90€
Cesar salad «Come style»
Allergènes n° 1 blé - 3 - 4 - 7 - 10 - 12 **Halal**

**Tartare de Boeuf Traditionnelle
coupé au couteau**
avec moutarde, tabasco, Worchester sauce, câpres,
concombre, persil, crème de balsamique
et voile de Parmesan 21.90€
Traditional Beef Tartare with mustard, tabasco,
worchester, capers, cucumber, balsamique cream and
parmesan Allergènes n° 7 - 9 - 10 - 12

**Anchois marinés
burrata pugliese** 21.90€
Chips de riz noir, scarole poêlée
avec pignon de pin et raisin secs
Marinated anchovies black rice chips,
pan-fried salad, pine nuts and raisins
Allergènes n° 4 - 7

Tartare de Thon 22.90€
Guacamole et salsa ponzu asiatique
Tuna tartare with guacamole and asian sauce
Allergènes n° 4 - 9 - 10 - 12

Rollé de carpaccio de boeuf 20.90€
roquette, tomates séchées
et fondue de parmesan
Carpaccio of beef, salad, dried tomatoes,
parmesan fondue Allergène n° 7

Asperges «Come»  21.90€
Truffe de saison, crème au céleri-rave,
oeuf parfait, mousse de parmesan
Asparagus «Come»
Cream of celariac, egg, parmesan mousse and
seasonal truffle Allergènes n° 3 - 7

**Vitello Tonnato
façon «Come»** 21.90€
avec sa sauce traditionnelle, câpres et jus de veau
Slicy veal with tuna sauce, capers and veal juice
Allergènes n° 3 - 4 - 7 - 9

RISOTTI

Risottos

Risotto Come à La Norma 23.90€

Crème d'aubergines, sauce tomates rôties
et fondue de ricotta et parmesan

Risotto Aubergine cream, Roasted tomatoes sauce

Allergène n° 7

Risotto à La Puttanesca 24.90€

avec ragoût de calamar

Risotto calamari sauce, capers, olives, anchovis

Allergènes n° 4 - 7 - 14

PASTA

Pâtes

Mezzo pacchero spicy, Nduja - stracciatella 22.90€

Sauce tomate et parfum de citron d'Amalfi

Spicy pasta with Nduja, stracciatella, tomato sauce
and Amalfi lemon zest Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

Pasta Stordellata 22.90€

Maltagliati au ragoût de tomate, viandes,
charcuteries italiennes et fondue de parmesan

Maltagliati pasta with tomato ragù, meats, italian
charcuterie and parmesan fondue Allergènes n° 1 blé - 3 - 4

Mezzo Pacchero tricolore 20.90€

Parmesan, tomates confites
en sauce et basilic

Pasta with parmesan, confit tomato sauce and basil

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

Spaghetti Naturali 22.00€

Grain sarrasin intégral, crème de choux-fleurs,
pain aromatisé au citron d'Amalfi,
tomates séchées et persil

Whole buckwheat grain, cauliflower cream,
Amalfi lemon-flavored bread, sun-dried tomatoes
and parsley Allergènes n° 1 blé - 3

Gnocchetto di patate aux saucisses 23.90€

fèves, pecorino

Potato gnocchi, sausages, fava beans, pecorino

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 

Ravioli et gambas 25.90€

farcis ricotta, épinards avec sauce courgettes

Ravioli and prawns stuffed with ricotta
and spinach with zucchini sauce Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

Garganelli al pesto de roquette 22.90€

amandes rôties, pecorino

Garganelli with pesto, rocket, roasted almonds,
pecorino Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 8 amandes

Pici cacio e pepe 23.90€

pommes de terre et haricots verts

with potatoes and green beans

Allergènes n° 1 blé - 7

PASTA la Tradition Come

Le demi Homard et ses spaghettis **34.90€**

Spaghetti chitarra with half lobster

Allergènes n°1 blé - 2 - 9 - 12

Tagliolini «Come»

à la truffe fraîche with fresh truffle

Allergènes n°1 blé - 3 - 7 - 9

Tagliolino «Vongole Come»

aux tomates cerises

with clams and cherry tomatoes

Allergènes n°1 blé - 3 - 14

26.90€

26.90€

Lasagna «Come» Bolognese

100% boeuf beef

Allergènes n°1 blé - 3 - 7 - 9

Parmigiana di Melanzane

«Come»

Eggplant Gratin with Tomato Sauce and Cheese

Allergène n°7

23.90€

22.90€

PESCE Poissons Fish

Tataki de Thon Rouge **29.90€**

Mi-cuit de thon rouge en croûte de sésame sur légumes italiens poêlées aromatisées au thym, sauce de tomates rôties et pomme de terre au four

Red tuna tataki

with sesame crust on sautéed italian vegetables infused with thyme, roasted tomato sauce and oven-baked potato

Allergènes n°4 - 7

Tartare de Thon

Guacamole et salsa ponzu asiatique servi avec frites

Tuna tartare with guacamole and asian sauce

served with french fries

Allergènes n°4 - 9 - 10 - 12

28.90€

Séiches à la Salernitana **25.90€**

Crème de petits pois, chips à l'encre de séiche et petits pois frais, légumes de saison italiens et pomme de terre au four

Salernitana-style cuttlefish

Cream of green peas, squid ink chips and fresh peas, seasonal italian vegetables and oven-baked potato

Allergènes n°4 - 8 chataignes

Poulpe Sexy

Sauce tzatziki, ciboulette, paprika, huile d'olive extravergine et velouté de hummus d'haricots blancs servi avec frites

Octopus, sauce tzatziki, chives, paprika, oil evo, white bean hummus cream

served with french fries

Allergènes n°7 - 9 - 10 - 14

27.90€

BURGERS

servi avec frites «Come» et salade - served with french fries «Come» and salad

Black Burger de poulpe

27.90€

Pain noir encre de séiches, burrata, pesto, basilic et tomates

Black octopus Burger

Black squid ink bun, burrata, pesto, basil and tomatoes

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 10 - 12

Burger de poulet

25.90€

Pain à la curcuma, fromage asiago, mayonnaise Maison à l'ail

Chicken Burger

Turmeric bun, asiago cheese, homemade garlic mayonnaise

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 10 - 12 Halal

Traditionnel Burger

«Come» 100% bœuf

26.90€

pesto rouge sicilien, fromage asiago, tomates, oignons caramélisés

Traditional "Come" Burger 100% beef,

sicilian red pesto, asiago cheese, tomatoes, caramelized onions Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 10 - 12

Burger «Végétarien»

24.90€

Pesto de basilic, légumes grillés et burrata fumée

Vegetarian Burger

Basil pesto, grilled vegetables, smoked burrata

Allergènes n° 1 blé

CARNE

Viandes Meat

Suprême de Poulet

fermier jaune

26.90€

avec choux-fleurs en 2 consistances (poêlé et crémé), sauce moutarde «Come» et pomme de terre au four

Supreme of yellow free-range chicken with

two-texture cauliflower (sautéed and creamed),

«Come» Mustard Sauce and Oven-Baked Potato

Salsiccia Italiana

27.90€

Velouté de poivrons rôtis, fondue de provola

servi avec légumes de saison

et chips de pommes de terre

Italian Sausage

roasted pepper velouté, melted provola

served with seasonal vegetables and potato chips

Allergènes n° 1 blé - 7

Côtes d'Agneau

grillées au Thym

27.90€

sauce vinaigrette «Come»

servi avec pommes de terre et légumes de saison

Grilled lamb chops with thyme

«Come» vinaigrette sauce

served with potatoes and seasonal vegetables

Allergènes n° 1 blé - 7

Tartare de Boeuf Traditionnelle

coupé au couteau

avec moutarde, tabasco, Worcester sauce, câpres, concombre, persil, crème de balsamique

et voile de Parmesan, servi avec frites 27.90€

Traditional Beef Tartare with mustard, tabasco,

worcester, capers, cucumber, balsamique cream and

parmesan, served with french fries

Allergènes n° 7 - 9 - 10 - 12

Rollé de carpaccio de boeuf

26.90€

roquette, tomates séchées

et fondue de parmesan, servi avec frites

Carpaccio of beef, salad, dried tomatoes,

parmesan fondue, served with french fries

Allergène n° 7

CARNE la Tradition Come

Tagliata de Bœuf «Come» 35.90€

Roquette, copeaux de Parmesan et sauce truffée
servi avec pomme de terre au four

"Come" Beef Tagliata

Arugula, parmesan shavings, truffle sauce,
served with oven-baked potato

Allergène n° 7

Entrecôte certifiée Angus 300 gr 37.90€

grillée avec sauce au choix (truffe ou 3 poivres)
servie avec pomme de terre au four

Grilled Angus Ribeye Steak 300 g

with sauce of your choice (truffle or three peppers)
served with oven-baked potato

SUPPLEMENTS

Accompagnements au choix 4.00€

Choice of side dishes

Pomme de terre au four Baked Potato

Légumes Vegetables

Salade Salad Allergènes vinaigrette n° 3 - 10 - 12

Pommes Frites French Fries Allergène n° 1 blé

Sauces au choix 3.00€

à la truffe, sauce spéciale «Come à la Maison»,
au poivre

Selection of dipping sauces

truffle, special sauce «Come à la Maison», pepper

Allergènes n° 1 blé - 7 - 9 - 10 - 12

BAMBINI

pour les enfants - for the children

Pasta alla Bolognese 14.90€

Pasta with traditional Bolognese meat sauce

Allergènes n° 1 blé - 3 - 9

Pâtes à la sauce tomates 12.00€

Classic pasta with fresh tomato sauce

Allergènes n° 1 blé - 3

Escalope panée de poulet

servie avec pommes frites et salade 15.90€

Breaded Chicken Cutlet with Fries and Salad

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7 - 10

Fish and Chips

Allergènes n° 1 blé - 4

15.90€

• • • I DOLCI • • •

Tous nos Desserts sont faits Maison par notre Pâtisserie

Tiramisu traditionnel «Come»

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

9.90€

Tartelette aux fruits fraises ou framboises 9.00€

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7

**Tiramisu Spéculoos
au coulis de framboise**

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

10.90€

Délice aux framboises

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

10.90€

Cheese Cake

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

10.90€

Cannolo Siciliano «Come»

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 8 pistaches

10.90€

Crème brûlée

Allergènes n° 3 - 7

10.90€

**Gianduja aux noisettes
du Piémont et Chocolat praliné**

Allergènes n° 1a - 3 - 5 - 7 - 8 noisettes

10.90€

Panna Cotta exotique

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

9.90€

Tartelette au citron

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7

9.00€

Mousse au chocolat

Allergènes n° 3 - 7

10.90€

Tartelette au chocolat et pistaches

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7 - 8 pistaches

9.00€

Café ou Thé gourmand

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

14.90€

• • • I COCKTAIL AFTER DINER • • •

Pistacho Cream

Bacardi 4 ans, Paesano Crema Pistacchio,
Paesano Crema Mandorla, Quaglia Vintage
Nocciola

Allergène n° 8g

14.00€

Gimlet

Gin Più Cinque, jus de citron vert, lime

13.00€

Almond Espresso Martini

Vodka Grey Goose, Paesano Crema Mandorla,
Espresso

Allergène n° 8a

13.00€

I GELATI

Toutes nos Glaces sont faites Maison par notre Gelateria

Dolce Come
l'amore del gelato

Coppa Ducale

Glace mixte aux fruits, fruits frais et chantilly

Allergènes n° 1 blé - 7

13.00€

Affogato al caffè

Vanille, expresso froid et chantilly

Allergènes n° 1 blé - 7 - 12

12.00€

Coppa 3 gusti

3 parfums au choix avec chantilly

Allergènes n° 1 blé - 7

11.00€

Coppa affogato liquore

a scelta au choix

liquore caffè, liquore nocciola,

crema pistacchio, crema melone, crema mandorla

Allergènes n° 1a - 7 - 8b - 12

15.00€

Découvrez notre

Brunch à volonté du DIMANCHE

100 mètres linéaires de Buffets de bonheur

LE PLUS LONG BRUNCH DU LUXEMBOURG

Adulte: 59.00€ Enfant de 3 à 11 ans: 22.00€ Enfant en dessous de 3 ans: gratuit

BUFFET DE SOTTOLI légumes de saison, champignons, olives, artichauts, tomates séchées ...

BUFFET AMERICAIN omelettes, oeufs au plat, pancakes

BUFFET SUSHI tempura, maki, nigiri, sashimi ...

BUFFET DE FRITURES assortiment de légumes frits, croquettes variées ...

BUFFET FROID composé de nombreuses salades, charcuteries, fromages ...

BUFFET DE FRUITS DE MER homards, huîtres, gambas, poulpes, coquillages & crustacés ...

BUFFET DE PLATS CHAUDS sélection de viandes et poissons avec les accompagnements ...

PASTA SHOWCOOKING Pasta et Gratins

BUFFET DE GRILLADES & BBQ

une sélection de viandes certifiées ...

BUFFET DE PIZZA

Pizzas artisanales faites par nos Pizzaiolos ...

BUFFET DE DESSERTS desserts maison préparés par nos Pâtisseries, fontaine au chocolat

Animation musicale avec orchestre & autres surprises Réservez vite votre table !!!

Tél.: 23 64 11 21 reservation@comealamaison.lu

Allergènes: 1. Gluten 1a blé, 1b seigle, 1c orge, 1d avoine, 1e épeautre,

2. Crustacés | 3. Œufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait et produits à base de lait

8. Fruits à coque : 8a amandes, 8b noisettes, 8c noix, 8d noix de cajou, 8e noix de pécan, 8f noix du Brésil, 8g pistaches, 8h noix de Macadamia, 8i noix du Queensland

9. Céléri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques

 plat végétarien

WWW.COMEALAMAISON.LU



SHARE
YOUR BEST MOMENTS
WITH US ...



À la fois épicerie fine, restaurant, cave à vins et traiteur,
ilmercato vous propose les bons produits italiens
sélectionnés directement auprès des meilleurs producteurs en Italie.
Grand choix en fruits et légumes frais !!



155a route d'Arlon L-8009 STRASSEN www.ilmercato.lu
ouvert du Lundi au Samedi



Découvrez nos **BONS-CADEAUX** en ligne,
disponibles sur les sites internet de nos établissements.