

A photograph of three pumpkins on a dark wooden surface. One pumpkin in the foreground has a yellow stem. Another pumpkin in the middle has a green stem with curly tendrils. A third pumpkin is in the background. The text 'LE MESS' is overlaid in white, with the 'M' being significantly larger than the other letters.

LE MESS

Jus dynamique organic | Dynamische sap | Dynamic juice

Jus dynamique tonifiant

Pomme - carotte - citron - gingembre 6,00
Appel - wortel - citroen - gember
Apple - carrot - lemon - ginger

Betterave - pomme - carotte - citron - gingembre 6,00
Rode bieten - appel - wortel - citroen - gember
Beetroot - apple - carrot - lemon - ginger

Entrées | Voorgerechten | Starters

Noix de Saint Jacques*** grillées, mousseline de carottes organic, fenouil confit au sumac, jeunes pousses 17,00
Gegrilde St Jakobsvruchten***, organic wortel mousseline, gekonfijte venkel met sumac, jonge scheutjes
Grilled Scallops***, organic carrot mousseline, fennel confit with sumac, fresh leaves

Petit oeuf organic crémeux, mousseline de choux fleurs, somités de choux violet et pulpe de citron vert 13,00
Zacht organic eitje, bloemkool mousseline, paarse kool topjes en limoen pulp
Soft organic poached egg, cauliflower emulsion, purple kale tops and lime pulp

Carpaccio de filet pur de bœuf limousin, cru de légumes et vinaigrette rose 17,00
Carpaccio van limousin rund filet pur, rauwe groenten en roze vinaigrette
Carpaccio from the limousin beef tenderloin, raw vegetables and pink vinaigrette

Tartare de colin**, celeri boule et courge organic, menthe fraiche et agrumes 16,00
Koolvis** tartaar, organic knolselder en kalebas, verse munt, pompoen en citrusfruit
Hake** tartare, organic celeriac and marrow, fresh mint, pumpkin and citrus fruit

Croquettes de crevettes grises artisanales 16,00
Artisanale grijze garnalkroketten
Home made brown shrimps croquettes

Le Mess « Veggies »

Quinoa Bowl du Mess

Risotto de Quinoa belge organic aldente, légumes de saison, parmesan entrée 14,00
Al dente belgische organic quinoa, seizoensgroenten, parmezaan plat 20,00
Al dente belgian organic quinoa, fresh seasonal vegetables, parmesan

Veggie Bowl du Mess

Fricassée de légumes du marché, terre d'olive et crunchy d'oignons frits entrée 13,00
Seizoensgroenten stoofpotje, olijfolie en krokante gefruite uien plat 19,00
Seasonal vegetables stew, olive oil and crunchy fried onions

Ravioles fraîches champignons, ricotta et persil plat, émulsion de tartuffata entrée 15,00
Verse paddestoelen ravioli, ricotta en platte peterselie, emulsie van tartuffata plat 22,00
Fresh mushroom ravioli, ricotta and flat parsley, emulsion of tartuffata

Aubergine confite basse température, émulsion de parmesan, dentelle de pain et herbes fraiches entrée 12,00
Op lage temperatuur gegaarde aubergine, parmezaan emulsie, brood als kant en verse kruiden
Low temperature cooked eggplant, parmesan emulsion, breadlace and fresh herbs

Viande | Vlees | Meat

Mignon de veau basse température, légumes de saison confits, jus de cuisson à la sauge Op lage temperatuur gegaarde kalfs mignon, gekonfijte seizoensgroenten, braadjus met salie Low temperature cooked veal mignon, seasonal vegetables confit, jus with sage	25,00
Filet de volaille fermière cuisson basse température, croustillant de tomates séchées et tian de légumes de saison Hoeve gevogeltefilet op lage temperatuur gegaard, krokantje van gedroogde tomaten en tian van seizoensgroenten Farm poultry fillet low temperature cooked, dried tomatoes crunch and seasonal vegetables tian	23,00
Filet pur de Boeuf Limousin grillé sauce béarnaise, poivre vert ou choron Gegrilde Limousin runderhaas : bearnaise, groene peper of choronsaus Grilled Limousin beef tenderloin with bearnaise, green pepper or choron sauce	29,00
Cubroll de Boeuf Limousin organic , grillé sauce béarnaise, poivre vert ou choron Gegrilde organic Limousin entrecote : bearnaise, groene peper of choronsaus Grilled organic Limousin ribeye with bearnaise, green pepper or choron sauce	25,00
Filet américain Simmenthal organic « Le Classic » du Mess aux huiles aromatiques « De Klassieke » organic Simmenthal rundstartaar van Le Mess met gearomatiseerde olie « The Classic » organic Simmenthal beef tartare from Le Mess with aromatic oil	19,00
Filet américain Simmenthal organic , "le pesto", parmesan, sel marin, huile d'olive organic Organic Simmenthal runds tartaar, "de pesto", parmezaan, zeezout, organic olijfolie Organic Simmenthal beef tartare, "the pesto", parmesan, seasalt, organic olive oil	19,00
Burger de boeuf Simmenthal organic , champignon, comté, petit œuf organic crémeux et persil plat Organic Simmenthal rundsburger, paddestoelen, comtékaas, zacht organic eitje en platte peterselie Organic Simmenthal burger, mushrooms, comtécheese, soft organic egg and flat parsley	19,00

Poisson | Vis | Seafood

Dos de colin** rôti sur la peau, mousseuse d'épinards et pomme organic , coriandre et noisette Koolvishaasje** op het vel , spinazie en organic appel mousse, koriander en hazelnoot Hake filet** on skin, spinach and organic apple mousse, coriander and hazelnut	24,00
Noix de Saint Jacques grillées***, mousseline de carottes organic , fenouil confit au sumac, jeunes pousses Gegrilde St Jakobsvruchten***, organic wortel mousseline, gekonfijte venkel met sumac, jonge scheuten Grilled Scallops***, organic carrot mousseline, fennel confit with sumac, fresh leaves	26,00
Fish and chips de solettes**, thym, sauce aux herbes fraîches comme un tartare Fish and chips van tongetjes**, tijm, verse tartaar kruidensaus Baby sole fish** and chips, thyme, fresh tartare herb sauce	23,00
Belle sole d'élevage* poêlée, écrasé de pomme de terre vitelotte citronnée, huile d'herbes fraîches Gekweekte tong*, geplette vitelotte aardappelen met citroen, kruiden Farmed sole*, crushed vitelotte potatoes with lemon, herbs	31,00
Tartare de colin**, celeri boule et courge organic , menthe fraîche et agrumes Koolvis** tartaar, organic knolselder en kalebas, verse munt, pompoen en citrusfruit Hake** tartare, organic celeriac and marrow, fresh mint, pumpkin and citrus fruit	24,00

* Bon pour la planète

** Issu de la pêche durable provenance de la Mer du Nord - afkomstig van duurzame visvangst Vangst uit onze Noordzee from sustainable fisheries. Catch of lightscale fishingboats from our North Sea

*** MSC label certified sustainable seafood

Desserts | Desserten | Desserts

Comptée de pomme et poire organic , crème de citron, crumble de sablé breton fait maison Organic appel en peren compote, citroen creme, crumble van huisgemaakt « sable breton » Organic apple and pear compote, lemon creme, crumble of homemade « sable breton »	9,00
Le café glacé du Mess De café glacé van de Mess The café glacé from Le Mess	9,00
Le pain perdu du Mess, brioché et spéculoos, caramel et vanille Verloren brood van Le Mess, speculoos en brioche, vanille parfum Le Mess French bread, speculoos and brioche, hint of vanilla	9,00
Tiramisu léger, crumble de cacao et spéculoos Lichte tiramisu met cacao en speculoos Light tiramisu with cocoa and Belgian speculoos	9,00
Ile flottante caramélisée, parfum de vanille Ile flottante met karamel, geparfumeerd met vanille Ile flottante with caramel, perfumed with vanilla	9,00
« L'indémoulable » moelleux au chocolat « Onweerstaanbare » chocolade moelleux « Unbeatable yummy » chocolate cake	9,00
Dame blanche et chocolat chaud Dame blanche met warme chocolade Dame blanche with hot chocolate sauce	9,00
Dame noisette et caramel au beurre de fleur de sel Hazelnot Dame, boter karamel met fleur de sel Hazelnut Dame, butter caramel with fleur de sel	9,00
Le « Café gourmand » « Café gourmand » « Café gourmand »	10,00



Un café Bio et Fair Trade
à l'arôme généreux

www.manomano.be



Boissons | Dranken | Drinks

Eaux & softs

	1l	50cl	25cl
Bru, Bru Plate	7,00	4,00	2,50
Coca-Cola, Zéro, Light			3,00
Spa Touch of Lemon, Touch of Grapefruit			3,00
Spa citron, orange, Lemon Cactus			3,00
Fever Tree Tonic			4,00
Ice Tea			3,00
Jus de tomate			3,00
Jus d'orange			3,00
Jus d'orange pressée			5,00
Jus de pomme organic de l'Ermite			3,50

Nouvelle récolte

Bières en bouteille

Vedett Extra Blonde / White 33cl		3,00
Duvel 33cl		4,00
Maredsous 10° Triple		4,00
Carlsberg		3,50

Bières bio

Ginette « Natural White »		4,00
Ginette « Natural Blond »		4,00
Ginette « Natural Fruit »		4,00

Cassis, framboise, myrtille et sureau

Champagne

	coupe	bouteille
Monopole Heidsieck & Co	9,50	63,00
Pommery Brut Royal		89,00

Apéritifs

Apéritif maison <i>Fragolino Rosso Vivo</i>		6,00
Aperol Spritz		10,00
Cava Aria Brut Nature		6,00
Kir		6,00
Kir Royal		10,00
Campari		7,00
Ricard		7,00
Pisang Ambon		7,00
Picon nature, vin blanc ou bière		7,00
Vodka au jus de pomme bio		9,00
Martini Bianco, Rosso		6,00
Safari, Malibu, Batida		7,00
Pineau des Charentes, Sherry		6,00
Porto rouge, blanc		6,00

Alcools

William Lawson's		8,00
Jack Daniel's		10,00
Vodka Eristoff		8,00
Rhum Bacardi		8,00
Gin Bombay Sapphire <i>Tonic Fever Tree</i>		10,00
Gin Hendrick's <i>Tonic Fever Tree</i>		12,50

Boissons chaudes

Café, Espresso, Décaféiné	3,00
Double Espresso	4,00
Cappuccino	3,50
Cappuccino chantilly	4,00
Lait russe	3,50
Irish Coffee, Italian Coffee, Belgian Coffee	10,00
Thé earl grey, vert, jasmin	3,00
Thé vert, menthe fraîche	4,00
Infusion verveine, rooibos, camomille, tilleul	3,00
Cactus menthe organic	3,50

Thé vert Sensho, menthe et fleur de cactus

Samyama **organic** 3,50

Infusion pomme, menthe, citronnelle, cannelle, zeste d'orange, ortille, gingembre, cardamome

Digestifs

WHISKY SCOTCH

Johnnie Walker Black label	12,00
Chivas Regal 12 ans	12,00

SINGLE MALT

Glenmorangie 10 ans	12,00
Aberlour 10 ans	12,00

BOURBON

Jack Daniels	10,00
Jack Daniels Single Barrel	13,00
Four Roses	10,00

RHUM

Bacardi Reserva	9,00
Bacardi 8 Anos	11,00
3 Rivières 8 ans	16,00

ARMAGNAC

Armagnac Delord	9,00
-----------------	------

COGNAC

Otard VS	9,00
Otard VSOP	12,50
Otard XO	17,00

DIVERS

Averna	8,00
Mandarine Napoléon	10,00
Calvados Boulard	9,00
Grappa Bonollo Nobile	10,00
Limoncello	8,00
Amaretto Disaronno, Cointreau,	9,00
Sambucca, Grand Marnier, Baileys	
Marc de Gewurtztraminer, Vieille Prune,	9,50
Poire Williams, Framboise, Eau de Villée	

Vins | Wijnen | Wines

Vins blancs

	50cl	bouteille
Chardonnay 'Terre di Chieti' Caldora <i>2014/2015</i>	18,00	26,00
Sancerre Jean-Paul Picard <i>2014/2015</i>		39,00
Chablis VV - Château de Maligny <i>2015</i>		42,00
Pouilly Fumé « Argile à Silex » <i>2014/2015</i>	31,00	44,00
AD Francos - Les Pierres Blanches <i>2013/14 - Sauvignon sémillon</i>		49,00

Belge

Pinot Gris - Kluisberg <i>2013/2014</i>		35,00
--	--	-------

Bio, biodynamique & nature

Château Mémoires <i>2014/2015 - Sauvignon - Organic</i>	17,00	24,00
Galinette - Coteaux d'Aix <i>2014/2015 - Biodynamique et nature</i>	22,00	32,00
Pouilly Fuissé - Dominique Cornin <i>2014 - Organic</i>	33,00	49,00

Vin rosé

Pomponette - Coteaux d'Aix <i>2015 - Biodynamique</i>		35,00
--	--	-------

Crus au verre

Blanc

	verre
Château Mémoires <i>Sauvignon Organic</i>	5,00
Chardonnay Caldora	5,00
Galinette - Coteaux d'Aix <i>Biodynamique</i>	6,00
Pouilly Fumé <i>Sauvignon</i>	8,00
Pouilly Fuissé <i>Chardonnay Organic</i>	9,00

Rosé

Pomponette - Coteaux d'Aix <i>Biodynamique</i>	6,00
--	------

Vins rouges

	50cl	bouteille
Terres de Truffes - Côtes du Ventoux <i>2013/2015</i>		26,00
Château Panchille Cuvée Alix <i>2012</i>		39,00
Château Patache d'Aux - Médoc <i>2011/2012</i>		39,00
Château Le Priolat <i>2010 - Francs-Côtes de Bordeaux</i>		42,00
Château Petit-Bocq - St-Estèphe <i>2012/2013</i>	39,00	56,00
Château Magnan La Gaffelière <i>2011/2012</i>		54,00
Château de Bonalogue - Pomerol <i>2011/2012</i>		65,00
Moulin de la Lagune - Haut Médoc <i>2011/2012</i>		71,00
AD Francos - Côtes de Bordeaux <i>2009</i>		72,00

Bio, biodynamique & nature

Château Mémoires <i>2013/2014 - Bordeaux - Organic</i>	17,00	24,00
Dominio de Laertes - Tempranillo <i>2012 - Biodynamique</i>	20,00	29,00
Château Peybonhomme-Les-Tours <i>2014 - Première Côte de Blaye - Biodynamique</i>		32,00
Montplaisir - Pays d'Oc <i>2012 - Biodynamique, sans sulfites ajoutés</i>	21,00	33,00
Gamay - H. Marionnet <i>2013 - Naturel, sans sulfites ajoutés - Servi frais</i>	23,00	34,00
Pinot Noir 'Tradition' - Fernand Engel <i>2013/2014 - Alsace - Servi frais</i>		34,00
Liane - Domaine de Sulauze - Syrah et Grenache <i>2014 - Gourmand et fruité - Biodynamique et nature</i>		36,00
Chianti Rufina - Frascole <i>2013/2014 - Sangiovese, canaiolo - Bio</i>		38,00
Chinon - Château de Coulaire <i>2014</i>		39,00
Les Crottes - Domaine Dieulefit <i>2011 - Côtes du Rhône-Village - Biodynamique</i>		39,00
Garrigues - Domaine Dieulefit <i>2011/2012 - Côtes du Rhône-Village - Biodynamique</i>		49,00

Rouge

	verre
Château Mémoires <i>Bordeaux Organic</i>	5,00
Montplaisir - Pays d'Oc <i>Biodynamique</i>	6,00
Gamay - H. Marionnet <i>Sans sulfites ajoutés</i>	6,00
Dominio de Laertes <i>Biodynamique Tempranillo</i>	6,00
Chianti Rufina - Frascole <i>Bio</i>	7,00
Château Petit-Bocq <i>Saint-Estèphe</i>	9,50