

# LE MESS

## NOUVELLE APPROCHE GUSTATIVE

Antoine Speeckaert vous propose une cuisine de marché : d'un côté les incontournables et de l'autre des petits plats variés au fil des saisons avec toujours une approche saine et équilibrée.

Nos priorités sont la qualité gustative, le respect de l'environnement, l'utilisation de produits organiques, issus de productions locales et la politique "zéro déchet".

De l'accueil à l'assiette, nous souhaitons vous offrir une expérience culinaire simple et savoureuse.

## NIEUWE SMAKEN IN LE MESS

Antoine Speeckaert stelt u zijn kaart voor met een smaakvolle marktkeuken. Één deel met onmisbare klassiekers en één deel met puur seizoens gebonden produkten.

Altijd met een gezonde en gebalanceerde benadering. De lekkere, organische en streekgebonden produkten en het respect voor het milieu zijn onze prioriteiten.

Van de verwelkoming tot op het bord, wensen wij u een smaakvolle, simpele culinaire ervaring te bieden.

## NEW CULINARY EXPERIENCE AT LE MESS

Antoine Speeckaert offers you a fine market cuisine using organic and local products. From our classic savoury dishes to our seasonal dishes, we are using a healthy and balanced approach.

Our priorities are the quality of the food, the respect of the environment and the "zero waste" policy.

From beginning to end, we would like to offer you a simple and tasty culinary experience.

# SIMPLY SEASONAL

SMALL PLATES TO SHARE OR NOT

WE SUGGEST 4 OR 5 PLATES FOR TWO

## VEGGIE

- Mousse de panais, carotte, pois chiche organic, huile d'agrumes | 9  
Parsnip mousse, carrot, organic chickpeas, citrus oil  
Mousse van pastinaak, wortel, biologische kikkererwten, citroenolie
- Aubergine confite, crème de potimaron, cajou, piment d'espelette | 9  
Candied eggplant, pumpkin cream, cashew, Espelette pepper  
Auberginekonfijt, crème van pompoen, cashew, peper van Espelette
- Raviole de céleri rave, pesto de champignons, chanterelles | 12  
Ravioli van knolselderij, pesto van champignons, cantharellen  
Celeriac raviole, mushrooms pesto, chanterelles
- Crottin de Chèvre grillé, betterave, céleri vert | 11  
Gegrilled geitenkrottin, rode biet, groen selderij  
Gijtenkruid, beetroot, green celeri
- Poêlée de légumes de saison, sarriette et poivre de Seshuan | 8  
Pan seasoned vegetables, savory, Sichuan pepper  
Groentenpan van het seizoen, bonenkruid, szechuan peper
- Galette de quinoa belge organic, carotte gingembre organic « zero déchet » | 11  
Belgian organic quinoa wafer, ginger carrots « zero waste »  
Belgische biologische quinoawafel, gember wortels <afvalvrij>
- Pâtes soba, algues nori, sesame, tamari | 11  
Soba pasta, nori seaweeds, sesame, tamari  
Soba pasta, nori algen, sesaam, tamari
- Frites fraîches, verse frietjes, french fries - Piments d'Espelette | 3

## FISH

- Filet de dorade grillée, potiron, chataîgne, romarin, huile de noix | 15  
Grilled bream filet, pumpkin, chestnut, rosemary, nut oil  
Gegrilde doradefilet, pompoen, kastanje, rozemarijn, notenolie
- Tartare de saumon, jeunes pousses de radis organic made in Brussel | 14  
Salmon tartar, radish organic young leaves from Brussel  
Zalmtartaar, organische jonge radiisspruiten uit Brussel
- Filet de truite de Vielsam, céleri rave rôti, crème de betterave et balsamic | 15  
Trout filet from Vielsam, roasted celeriac, beetroot sauce, balsamic  
Forelfilet van vielsalm, geroosterde selderij, saus van rode biet en balsamico

## MEAT

- Coucou de Malines cuit basse t°, crème de sauge | 15  
Coucou de Malines poultry low t° cooked, sage cream  
Mechelse koekoek op lage t° gebakken, salie saus
- Veau cuit basse T°, confit de chicons au thym citronné | 15  
Veal low t° cooked, candied chicory with lemon thyme  
Kalf op lage t° gebakken, gekonfijte chicorei met citroentijm



# OLD SCHOOL



## STARTER

Croquettes de crevettes grises artisanales | 16  
Artisanale grijze garnaalkroketten  
Home made grey shrimps croquettes

Croquettes au « Brugge Vieux » et truffe | 14  
Kaaskroketten met « Brugge Oud » en truffel  
« Brugge Old » cheese and truffle croquettes

Poêlée de pleurotes **ORGANIC** de Bruxelles, persil plat | 15  
Gebakken **ORGANISCHE** Brusselse oesterzwam, platte peterselie  
Sauteed **ORGANIC** Brussels oyster mushroom, flat parsley

## MAIN COURSE

Fish and chips de solettes, thym, sauce tartare, herbes fraîches | 23  
Fish and chips van tongetjes, tijm, verse kruiden en tartaarsaus  
Baby sole fish and chips, thyme, tartare sauce and fresh herbs

Belle sole d'élevage meunière, eco-responsable | 31  
Zeetong « meunière », duurzame visvangst  
Sustainably-sourced sole meunière

Filet pur de boeuf Limousin grillé, sauce béarnaise, poivre vert ou choron | 29  
Gegrilde Limousin runderhaas, bearnaise, groene peper, choronsaus  
Grilled Limousin beef tenderloin with bearnaise, green pepper or choron sauce

Cuberoll de Boeuf Limousin **ORGANIC** grillé, sauce béarnaise, poivre vert ou choron | 26  
Gegrilde **ORGANISCHE** Limousin entrecote, bearnaise, groene peper, choronsaus  
Grilled **ORGANIC** Limousin ribeye with bearnaise, green pepper or choron sauce

« Le Classic » filet américain Simmenthal **ORGANIC**, huiles aromatiques | 19  
« De Klassieke » **ORGANISCHE** Simmenthal rundstartaar met gearomatiseerde olie  
« The Classic » **ORGANIC** Simmenthal beef tartare with aromatic oil

Filet américain Simmenthal **ORGANIC**, « le pesto », parmesan, basilic | 19  
**ORGANISCHE** Simmenthal runds tartaar, « pesto », parmezaan, basilicum  
**ORGANIC** Simmenthal beef tartare, « the pesto », parmesan, basil

# DESSERT

Gratin de fruits rouges, amandes, vanille | 10  
Gegratineerde bosvruchten amandelen, vanille  
Red fruit gratin, almonds, vanilla

Sorbet Prune, crumble cacao et spéculoos | 8  
Pruim sorbet, cacao en speculaas  
Plum sorbet, cocoa en speculoos

Le café glacé du Mess | 8  
De café glacé van de Mess  
The café glacé from Le Mess

Le pain perdu du Mess, brioche et spéculoos, caramel et vanille | 11  
Verloren brood van Le Mess, brioche met speculaas en vanille  
Le Mess French bread, speculoos and brioche, hint of vanilla

Tiramisu léger, crumble de cacao et spéculoos | 9  
Lichte tiramisu met cacao en speculaas  
Light tiramisu with cocoa and Belgian speculoos

« L'indémoulable » moelleux au chocolat | 9  
« Onweerstaanbare » chocolade moelleux  
« Unbeatable yummy » chocolate cake

Dame blanche et chocolat chaud | 9  
« Dame blanche » met warme chocolade saus  
« Dame blanche » with hot chocolate sauce

Dame noisette et caramel au beurre fleur de sel | 9  
« Dame noisette », boter karamel met « fleur de sel »  
« Dame noisette », butter caramel with « fleur de sel »

« Café gourmand » | 11  
« Café gourmand »  
« Café gourmand »

# NGO'S & PROJECTS

WE CARE ABOUT



ASHOKA is a NGO founded in 1981 who spread and pioneered the concept of « social entrepreneurship ». We are the 1st and largest network of leading social entrepreneurs in the world. Our vision is to create an “Everyone a Changemaker” world, where every person is empowered to make a positive impact on society.

Support us! Nominate a social entrepreneur you know, become a partner through your company or as an individual.

[www.ashoka.org](http://www.ashoka.org)



ACCUEIL ET VIE, une communauté de vie pour personnes avec un handicap. Centre de jour, appartements supervisés, maisons communautaires en Brabant wallon.

[www.accueiletvie.be](http://www.accueiletvie.be)



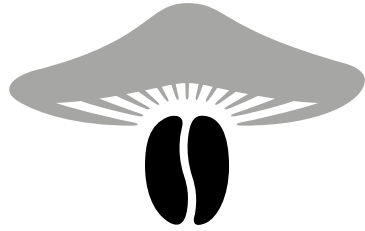
WAPA War-Affected People's Association raises funds to support small local organizations that help reintegrate victims of war ex-child soldiers, widows of war, orphans... In post-conflict countries around the world and strengthen skills, competencies and abilities of the people and communities. The association is active in Uganda & Sri Lanka.

[www.wapainternational.org](http://www.wapainternational.org)



MÉKONG PLUS propose un développement communautaire. Adepte des microcrédits et de l'implication de tous dans les projets, elle promeut un développement à faibles moyens mais à grandes répercussions.

[www.mekongplus.org](http://www.mekongplus.org)



**PERMAFUNGI**

*Eat · Grow · Learn*

*PermaFungi is a cooperative with a social purpose that cultivates delicious oyster mushrooms and chicory in the cellars of Tour & Taxis, using recycled coffee grounds that is collected by bike every day.*

*PermaFungi has also created kits to cultivate oyster mushrooms by your own. And guess what? You can buy them in our restaurant!*



FUNGI POP  
16,95€

**ON SALE HERE**

MORE INFORMATION FROM OUR STAFF



# APPETIZER

- Mini ham and cheese croquettes | 6
- Shredded Serrano ham | 8
- Carrots & hummus | 7

# APERITIF

## HEALTHY COCKTAILS

- Tonic Juice **ORGANIC** *Apple - carrot - lemon - ginger* | 6
- Apple or pear juice **ORGANIC** | 3,50
- Big Tom *Spiced tomato juice* | 4
- Mojito *Virgin 0° alcohol* | 8

## COCKTAILS

- Aperol Spritz | 9
- Mojito | 10
- Vodka Apple **ORGANIC** | 9
- Basil Smash *Bombay gin, basil & Lime* | 11
- Hendrick's Gin *Cumcumber & FEVER-TREE Tonic* | 12
- Copperheads Gin *Orange zest, coriander & FEVER-TREE Mediterranean* | 15

## BUBBLES

- Fragolino Rosso *Vivo* | 7
- Cidre belge naturel *Wignac* | 5
- Cava *Codorníu Brut* | 6
- Champagne *Heidsieck Monopole* | 9

## BEERS

- Vedett *Blond or white* | 3
- Ginette *Natural Fruit* **ORGANIC** | 4
- Tourtel *0° alcohol* | 3



# FEVER-TREE

PREMIUM NATURAL MIXERS

MORE CHOICE ON THE DRINKS PAGE

# WINES

## VINS BLANCS

	50 cl	bouteille
Clos de Belloc - Pays d'Oc 2016 Vermentino Sauvignon		22
Chardonnay « Terre di Chieti » 2016 Vendemmio Caldora	18	26
Sancerre Jean-Paul Picard 2016 Sauvignon		39
Pouilly Fumé « Argile à Silex » 2015-2016 Sauvignon	31	46
Pinot Gris Kluisberg 2015 Vin belge		35

### ORGANIC & NATURE

Château Mémoires - Bordeaux 2015 Sauvignon <b>ORGANIC</b>	18	27
Galinette - Côteaux d'Aix 2015 Biodynamique et nature		36
Pouilly Fuissé Dominique Cornin 2015-2016 Chardonnay <b>ORGANIC</b>		49

### NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

AD Francos - Les Pierres Blanches 2016 Sauvignon Sémillon Culture raisonnée	32	48
--	----	----

## VINS ROSES

Pomponette Rosé - Côteaux d'Aix 2016 Biodynamique et nature Grenache Syrah Cinsaut Mourvèdre Vermentino		36
---	--	----

### NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

Ad Rosam - Francs Côtes de Bordeaux 2016 Culture raisonnée		31
---	--	----

### CRUS AU VERRE

Château Mémoires Sauvignon <b>ORGANIC</b>		5,5
Chardonnay Caldora		5,5
Pouilly Fumé Sauvignon		9
AD Francos Les Pierres Blanches Sauvignon		9,5

## VINS ROUGES

	50 cl	bouteille
Clos de Belloc - Pays d'Oc 2015 Grenache Syrah Merlot		22
Château Patache d'Aux - Médoc 2012 Cabernet Sauvignon Merlot		40
Château de Bonalgie - Pomerol 2012 Merlot		69

### ORGANIC & NATURE

Château Mémoires - Bordeaux 2015 Cabernet Sauvignon Merlot <b>ORGANIC</b>	18	27
Montplaisir - Pays d'Oc 2014 Merlot Biodynamique sans sulfites		36
Gamay H. Marionnet 1ère vendange 2015 Sans sulfites, servi frais	24	36
Château Couronneau « Volte Face » 2015 Bordeaux Merlot Biodynamique		37
Pinot Noir « Tradition » Fernand Engel 2015 Alsace <b>ORGANIC</b> Servi frais		34
Domaine Dieulefit « Amour de Fruit » 2016 Côtes du Rhône - IGP Méditerranée		32
Liane Domaine de Sulauze - Côteaux d'Aix 2015 Syrah Genache - Biodynamique et nature		37
Dominio de Laertes - Tempranillo 2016 Biodynamique	22	32

### NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

AD Francos - Francs Côtes de Bordeaux 2011 Merlot Culture raisonnée		59
Le Priolat - Francs Côtes de Bordeaux 2012 Cabernet Sauvignon Culture raisonnée	25	38
Château Petit Bocq Saint-Estèphe 2014 Merlot Cabernet Petit Verdot	39	58

### CRUS AU VERRE

Château Mémoires Bordeaux <b>ORGANIC</b>		5,5
Le Priolat Francs Côtes de Bordeaux		7
Gamay H. Marionnet Sans sulfites ajoutés		7
Dominio de Laertes Biodynamique		6,5
Château Petit Bocq Saint-Estèphe		10



# DRINKS

EAUX & SOFTS	1l	50cl	25cl
Bru plate ou pétillante	7	4	2,5
Coca-Cola regular or Zero			3
Spa citron, Spa orange			3
Fever Tree Indian Tonic			4
Lipton Ice Tea			3
Big Tom Spiced tomato juice			4
Jus d'orange			3
Jus d'orange pressé			5
Jus dynamique <b>ORGANIC</b>			
Pomme, carotte, citron, gingembre			6
Jus de pomme ou de poire <b>ORGANIC</b>			3,5
Nouvelle récolte			

## BEERS

Vedett <i>Blond or White</i> 33cl			3
Duvel 33cl			4
Maredsous Blond			4
Carlsberg			3,5
Ginette <i>Blond, White, Natural Fruit</i> <b>ORGANIC</b>			4

## CHAMPAGNE

	coupe	bouteille
Heidsieck Monopole	9	63
Pommery Brut Royal		89

## APERITIFS

Fragolino Rosso vivo			7
Cava Codorniu			6
Kir			6
Kir Royal			10
Campari			7
Ricard			7
Picon nature, vin blanc ou bière			7
Martini Rosso or Blanco			6
Pineau des Charentes			6
Sherry blanc			6
Porto rouge ou blanc			6

## COCKTAILS

Aperol Spritz			9
Mojito			10
Mojito <i>Virgin</i>			8
Vodka au jus de pomme <b>ORGANIC</b>			9
Basil Smash Bombay gin, basil & lime			11
Hendrick's Gin Cumcumber & Fever Tree Tonic			12
Copperheads Gin Orange zest, coriander,			15
Fever Tree Mediterranean			

## HOT

Café, espresso, décaféiné			3
Double espresso			4
Cappuccino			3,5
Cappuccino chantilly			4
Lait russe			3,5
Irish Coffee, Italian Coffee, Belgian Coffee			10
Thé Earl grey, vert, jasmin			3
Thé vert menthe fraîche			4
Infusion Verveine, Rooibos, Camomille, Tilleul			3
Samyama <b>ORGANIC</b>			3,5
Pomme, menthe, citronnelle, cannelle, zestes d'orange, ortille, gingembre & cardamome			

## DIGESTIVES

### WHISKY

Johnnie Walker Black label			12
William Lawson's			8

### SINGLE MALT

Aberlour 10 ans			12
-----------------	--	--	----

### BOURBON

Jack Daniel's			10
Jack Daniel's Single Barrel			13

### RHUM

Bacardi Carta Blanca			8
Bacardi 8 Anos			11

### ARMAGNAC

Armagnac Delord			9
-----------------	--	--	---

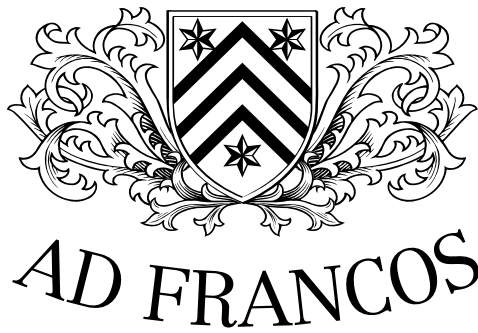
### COGNAC

Otard VS			9
Otard VSOP			12,5

## DIVERS

Vodka Eristoff			8
Averna			8
Limoncello			8
Calvados Boulard			9
Mandarine Napoléon			10
Grappa Bonollo Nobile			10
Amaretto, Cointreau, Sambucca			9
Grand Marnier, Baileys			
Vieille Prune, Poire Williams,			9,5
Eau de Villée citron			

FRANCS-CÔTES DE BORDEAUX  
GRAND VIN DE BORDEAUX



*La rencontre entre l'histoire, l'art et le vin...*