

OUR SPACES

ENJOY AN EXCEPTIONAL SETTING
FOR YOUR PRIVATE OR CORPORATE EVENTS

Ground floor +/- 50 pers
Second floor +/- 55 pers
Green house +/- 40 pers

INFORMATIONS

02 734 03 36
info@lemess.be

TAKE AWAY

SUR COMMANDE, TOUS NOS PLATS SONT À EMPORTER
AL ONZE GERECHTEN KUNNEN AFGEHAALD WORDEN
NA BESTELLINGON
ORDER, ALL OUR DISHES ARE TAKEAWAY

L E M E S S



NOUVELLE APPROCHE GUSTATIVE

Antoine Speeckaert vous propose une cuisine de marché : d'un côté les incontournables et de l'autre des petits plats variants 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

Heerlijke, organische en streekgebonden produkten en het respect voor het milieu zijn onze prioriteiten.

Van de verwelcoming 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.

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



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



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, competences and abilities of the people and communities. The association is active in Uganda & Sri Lanka.

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

OUR LOCAL & SUSTAINABLE PRODUCERS



PermaFungi is a cooperative with a social purpose that grows delicious oyster mushrooms and chicory in the cellars of Tour & Taxis, using recycled coffee grounds. Coffee grounds collecting delivery of mushrooms.



URBI Leaf, est une ferme urbaine en cave dédiée à la culture de micro-pousses. Elle propose, en circuits-courts, aux consommateurs urbains et aux restaurateurs créatifs, des supers petits végétaux aux grandes qualités nutritionnelles, cultivés à deux pas de chez nous, ultra frais, disponibles en toute saison et avec une empreinte écologique faible.



Bio, local, et belge ! Graines de Curieux est la marque des produits issus de l'agriculture biologique et belge assurée par la société Land, Farm & Men. Notre produit phare chez Graine de curieux est le délicieux quinoa made in Belgium.



Groupement de producteurs de fruits et légumes bio locaux distribués chez nous par Restofrais.



Vinum Authentis is importing and distributing the most selected biodynamic and organic wines from France, Italy, Spain, Austria and Portugal.



APPETIZER

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

APERITIF

HEALTHY COCKTAILS

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

COCKTAILS

Aperol Spritz | 10
Mojito | 10
Vodka Apple **ORGANIC** | 10
Hendrick's Gin Cumcumber & **FEVER-TREE** Tonic | 12
Copperheads Gin Orange zest, coriander & **FEVER-TREE** Mediterranean | 15

BUBBLES

Bellini | 7
Cidre belge naturel Wignac | 5,5
Cava Codorníu Brut | 6
Champagne Heidsieck Monopole | 9

BEERS

Vedett Blond or white | 3,50
Ginette Natural Fruit **ORGANIC** | 4
Carlsberg Zero | 3,50



MORE CHOICE ON THE DRINKS PAGE

OLD SCHOOL

NOS CLASSIQUES
ONZE KLASSIEKERS
OUR CLASSICS



STARTERS

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

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

DUO de croquettes crevettes grises et «Vieux Bruges» et truffe | 15
Kroketten DUO grijze garnaal en « Oude Brugge » en truffel
Croquettes'DUO grey shrimps and « Old Brugge » and truffle

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 of 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 of 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

WINES

VINS BLANCS

	50 cl	bouteille
Clos de Belloc - Pays d'Oc		22
2016 Vermentino Sauvignon		
Chardonnay « Terre di Chieti »	18	26
2017 Vendemmio Caldora		
Sancerre Jean-Paul Picard		39
2016 Sauvignon		
Pouilly Fumé « Argile à Silex »	31	46
2016 Sauvignon		
Pinot Gris Kluisberg		35
2016 Vin belge		

ORGANIC & NATURE

Château Mémoires - Bordeaux	18	27
2017 Sauvignon ORGANIC		
Galinette - Côteaux d'Aix		36
2016 Biodynamique et nature		
Pouilly Fuissé Dominique Cornin		49
2016 Chardonnay ORGANIC		

NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

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

VINS ROSES

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

CRUS AU VERRE

Château Mémoires Sauvignon ORGANIC	5,5	
Chardonnay Caldora	5,5	
Pouilly Fumé Sauvignon	9	
AD Francos Les Pierres Blanches Sauvignon	9,5	
ROSÉ Pomponette - Côteaux d'Aix	7	

VINS ROUGES

	50 cl	bouteille
Clos de Belloc - Pays d'Oc		22
2017 Grenache Syrah Merlot		
Château Patache d'Aux - Médoc		40
2012 Cabernet Sauvignon Merlot		
Moulin de la Lagune - Haut-Médoc		46
2011 Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot		
Château de Bonalgie - Pomerol		69
2014 Merlot		

ORGANIC & NATURE

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

NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

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

CRUS AU VERRE

Château Mémoires Bordeaux ORGANIC	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	

SIMPLY SEASONAL

PETITS PLATS A PARTAGER OU NON
KLEINE GERECHTEN OM TE DELEN OF NIET
SMALL DISHES TO SHARE OR NOT

We suggest 4 or 5 plates for two

VEGGIE

Hummus de petits pois épices et graines | 9
Erwten hummus, specerijen en zaadjes
Green pea hummus, spices and seeds

Asperges blanches de Malines à la flamande, revisitées | 14
Mechelse witte asperges met een vernieuwde «à la flamande»
Revisited white Mechelen asparagus «à la flamande»

Petit œuf basse t°, mousseux de chicon, pleurotes belges | 12
Eitje op lage temperatuur gegaard, witloof mousse, belgische oesterzwam
Egg, low temperature cooked, witloof mousse, belgian oyster mushroom

Boules de chèvre frais , poudre d'orties et mix graines | 11
Verse geitenkaasbolletjes, brandnetel poeder en gemengde zaadjes
Fresh goatcheese balls, nettle powder and mixed seeds

Risotto de quinoa belge organic, feta, carottes et bette colorées | 12
Risotto van belgische quinoa, bio feta, wortelen en gekleurde snijbiet
Risotto of belgian quinoa, organic feta, carrots and coloured swiss chard

Ravioles de Royan, parfum de basilic | 11
Ravioli van Royan, basilicum parfum
Ravioli from Royan, basil perfume

Mesclun et jeunes pousses printanières | 7
Gemengde sla en jonge lente scheuten
Mixed salad leaves and Young spring shoots

Poêlée de légumes de saison et asperges vertes, Thym citronné | 9
Seizoensgroenten stoofpot met groene asperges, citroentijm
Mixed sauteed season vegetables with green asparagus, lemon thyme

FISH

Filet de truite de Vielsam, sésame, ail des ours et rhubarbe, crème de choux fleurs | 15
Forelhaasje uit Vielsam, sesam, daslook en rabarber, bloemkool crème
Trout fillet from Vielsam, sesame, wild garlic and rhubarb, cauliflower cream

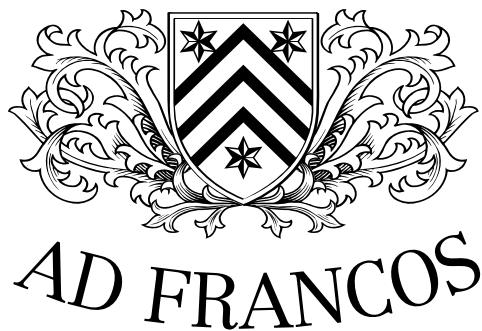
Filet de bar, crème vegan à l'estragon | 15
Zeebaarsfilet, vegan crème met dragon
Sea Bass fillet, vegan cream with tarragon

Cru de saumon label rouge vinaigrette d'asperge blanche | 14
Rauwe Red Label zalm, witte asperge vinaigrette
Raw Red Label salmon, white asparagus vinaigrette

MEAT

Coucou de malines cuit basse T°, croute d'herbes, jus de cuisson au yuzu | 15
Op lage t° gegaarde Mechelse Koekoek, kruidenkorst, braadvocht met yuzu
Low t° cooked Mechelen cuckoo, herbcrust, dripping with yuzu

FRANCS-CÔTES DE BORDEAUX
GRAND VIN DE BORDEAUX



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



DESSERT

Salade d'agrumes à la Bergamote et menthe fraîche | 9
Citrusvruchten salade met bergamot en verse munt
Citrusfruit salad with bergamot and fresh mint

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 toast, 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 »

Le « Gourmand » du Mess | 9
« Gourmand » van de Mess
« Gourmand » from Le Mess

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 ORGANIC			6
Pomme, carotte, citron, gingembre			
Jus de pomme ORGANIC			3,5

Cidre belge naturel *Wignac* 5,5

BEERS

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

CHAMPAGNE

	coupe	bouteille
Heidsieck Monopole	9	63
Pommery Brut Royal		89

APERITIFS

Bellini		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		10
Mojito		10
Mojito <i>Virgin</i>		8
Vodka au jus de pomme ORGANIC		10
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 ORGANIC		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		