

# APPETIZERS

Mini old Brugge cheese croquettes | 7


Shredded Serrano ham | 10

Hummus & raw vegetables | 8

# APERITIFS

## HEALTHY COCKTAILS

BIODYNAMIC JUICE *Apple - carrot - lemon - ginger* | 6


 Apple juice | 3,50

Big Tom *Spiced tomato juice* | 4

VIRGIN POMELO, **FEVER-TREE** *Tonic, grapefruit, ginger, basil* | 9


## COCKTAILS

Gin Pomelo **FEVER-TREE** *Tonic, grapefruit, ginger, basil* | 12

 NUMAJO *sirop de sureau naturel, citron vert, menthe fraiche, prosecco* | 10

Aperol Spritz | 10

Mojito | 10

 Vodka Apple | 10

Hendrick's Gin *Cumcumber* & **FEVER-TREE** *Tonic* | 12

Copperhead Gin *Orange zest, coriander* & **FEVER-TREE** *Mediterranean* | 15

## BUBBLES

Bellini | 7

 Belgian natural Cidre *Wignac* | 6

Cava *Codorníu Brut* | 6

Champagne *Heidsieck Monopole* | 10

## BEERS

Vedett *Blond or white* | 3,50

 Ginette *Natural Fruit* | 4

Carlsberg Zero | 3,50



LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

# STARTERS

## CLASSICS & SEASONALS

### TO SHARE OR NOT !

#### FISH

Tartare de saumon, pomme verte, wasabi, coriandre | 15  
Zalmtartaar, groene appel, wasabi, koriander  
Salmon tartar, green apple, wasabi, coriander

Ceviche de bar, yuzu, patates douces belges, piment d'espelette | 16  
Zeebaars ceviche, yuzu, Belgische zoete aardappelen, espelette peper  
Sea bass ceviche, yuzu, Belgian sweet potatoes, espelette pepper

#### MEAT

Carpaccio de boeuf Holstein mariné, shiso, sésame noire, tamari | 15  
Carpaccio van Holstein-rundvlees gemarineerd, shiso, zwarte sesam, tamari  
Marinated Holstein beef carpaccio, shiso, black sesame, tamari

Vitello tonnato | 15  
Vitello tonnato  
Vitello tonnato


#### CROQUETTES

Croquettes aux crevettes grises artisanales | 16  
Artisanale grijze garnaalkroketten  
Handmade grey shrimps croquettes

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


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

#### VEGGIE

 Fleur de courgette farcie à la ricotta et olives noires, tombée de tomates cerises, origan frais | 14  
Courgettebloemen gevuld met ricotta en zwarte olijven, cherrytomaten, verse oregano  
Zucchini flowers stuffed with ricotta and black olives, cherry tomatoes, fresh oregano

Salade d'artichauts, roquette, parmesan, huile d'olive et citron | 12  
Salade met artisjok, rucola, parmezaan, olijfolie en citroen  
Salad of artichokes, arugula, parmesan, olive oil and lemon

Nems croustillants au chèvre frais et menthe, miel, tamari | 12  
Krokante nems met verse geitenkaas en munt, honing, tamari  
Crispy nems with fresh goat's cheese and mint, honey, tamari

 Petites tomates du potager, crumble chèvre & basilic | 12  
Kleine tuintomaatjes, crumble van geitenkaas & basilicum  
Little tomatoes from the garden, goat's cheese & basil crumble

Frites, frietjes, french fries - Piment d'Espelette | 3

DÉCOUVREZ NOTRE LUNCH BOX À EMPORTER | 18



LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

# MAIN COURSES

## CLASSICS & SEASONALS

### FISH

Fish and chips de plie de la Mer du Nord, thym, sauce tartare, herbes fraîches | 24

Fish and chips van schol uit de Noordzee, tijm, tartaarsaus, verse kruiden

Fish and chips of plaice from the North Sea, thyme, tartare sauce, fresh herbs

Duo de solettes meunières de la Mer du Nord | 29

Zeetongs meunière uit de Noordzee

Duo of solettes meunieres from the North Sea

 Filet de bar grillé aux herbes, caviar d'aubergines, micro pousses de basilic | 24

Gegrilde zeebaarsfilet met kruiden, auberginekaviaar, micro basilicum scheuten

Grilled sea bass fillet with herbs, aubergine caviar, micro basil shoots

Tartare de saumon, pomme verte, wasabi, frites, mesclun | 23

Zalmtartaar, groene appel, wasabi, frietjes, mesclun

Salmon tartar, green apple, wasabi, french fries, mesclun

### VEGGIE

 Ravioles ricotta & épinard, coulis de poivrons grillés, micro pousses de roquette | 18

Ravioli met ricotta & spinazie, gegrilde pepercoulis, micro rucola scheuten

Ravioli with ricotta & spinach, grilled pepper coulis, micro arugula sprouts

 Risotto de quinoa belge, pousses d'épinard, artichauts et parmesan | 19

Belgische quinoa risotto, spinaziescheuten, artisjokken en parmezaanse kaas

Belgian quinoa risotto, spinach sprouts, artichokes and parmesan cheese

### MEAT

Salade de coucou de Maline basse T°, noix de cajou, parmesan croustillant, vinaigrette moutardée | 21

Sla van mechelse koekoek laag T°, cashewnoten, krokante parmezaanse kaas, mosterdvinaigrette

Mechelen poultry low T° salad, cashew nuts, crispy parmesan, mustard vinaigrette

« Le Classic » filet américain BBB, huiles aromatiques | 21

« De Klassieke » BBB rundstartaar met gearomatiseerde olie

« The Classic » BBB beef tartare with aromatic oil

Filet américain BBB à l'italienne, mayonnaise basilic | 21

BBB ronds tartaar Italiaanse wijze, basilicummayonnaise

Italian-style BBB beef tartare, basil mayonnaise

 Coucou de Maline rôti, émulsion d'orties, aubergines confites, tomates du potager, pommes paille | 23

Geroosterde mechelse koekoek, brandnetel emulsie, gekonfijte aubergine, tuintomaten, gefrituurde strooardappels

Roasted Mechelen poultry, nettle emulsion, candied eggplant, garden tomatoes, straw chips

\*Filet pur de boeuf Angus grillé | 32

Gegrild filet van Angus rundvlees

Grilled Angus beef tenderloin

\*Entrecôte de boeuf Holstein grillée | 28

Gegrilde Holstein biefstuk

Grilled Holstein beef steak

*\*Toutes nos viandes de boeuf sont sélectionnées avec soin et servies avec frites, salade, sauce choron, béarnaise ou poivre vert au choix.*

*Al ons rundvlees is zorgvuldig geselecteerd en wordt geserveerd met salade, frietjes en een saus te kiezen uit bearnaise, choron of groene peper.*

*Our beef pieces are carefully selected and served with homemade French fries, salad and a sauce to choose from bearnaise, green pepper or choron sauce.*



LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

# DESSERTS

Crumble amandes, noisettes, fruits de saison | 9  
Amandelen, hazelnoten en seizoensfruit crumble  
Almond, hazelnut and seasonal fruit crumble

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

Le pain perdu brioché du Mess au spéculoos, caramel, vanille | 11  
Verloren brood van Le Mess met speculaas, vanille, caramel  
Le Mess French bun with speculoos, vanilla, caramel

Panna cotta à la verveine citronnée, fruits rouges frais, granité limoncello | 9  
Panna cotta met citroenverbena, vers rood fruit, limoncello granita  
Panna cotta with lemon verbena, fresh red fruits, limoncello granita

Moelleux chocolat et noisettes, caramel beurre salé | 9  
Chocolade en hazelnoot moelleux, gezouten karamel  
Chocolate and hazelnut cake, salted butter caramel

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 » of 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 			6
Pomme, carotte, citron, gingembre			
Jus de pomme du verger 			3,5
Nouvelle récolte			

## BEERS

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

## CHAMPAGNE

	coupe	bouteille
Heidsieck Monopole	10	65
Pommery Brut Royal		89

## APERITIFS

Bellini		7
Cava Royal de Jarras		6
Kir		6
Kir Royal		10
Campari		8
Ricard		7
Picon nature, vin blanc ou bière		8
Martini Rosso or Blanco		6
Pineau des Charentes		6
Sherry blanc		6
Porto rouge ou blanc		6

## COCKTAILS

 Numajo elderflower, prosecco, lime, freshmint		10
Aperol Spritz		10
Mojito		10
 Vodka au jus de pomme		10
Hendrick's Gin & Fever Tree Tonic		12
Gin Pomelo Tonic, grapefruit, ginger, basil		12
Copperhead Gin Orange zest, coriander,		15
Fever Tree Mediterranean		
Virgin Pomelo & Fever Tree Tonic, grapefruit, ginger basil		9

## HOT

Café fairtrade Mano Mano «COFFEE FOR RESPECT»		
Café, espresso, décaféiné		3
Double espresso		4
Cappuccino mousse de lait		3,5
Cappuccino mousse de lait d'amande		4
Cappuccino chantilly		4
Lait russe		3,5
Irish Coffee, Italian Coffee		10
Thé Earl grey, vert, jasmin, breakfast		3
Thé vert menthe fraîche		4
Infusion Verveine, Rooibos, Camomille, Tilleul		3

## DIGESTIVES

### WHISKY

Johnnie Walker Black label		12
William Lawson's		8

### SINGLE MALT

Aberlour 10 ans		12
Glenmorangie		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		6
Calvados Boulard		9
Mandarine Napoléon		10
Grappa Bonollo Nobile		10
Amaretto, Cointreau, Sambucca		9
Grand Marnier, Baileys		
Vieille Prune, Poire Williams,		8
Eau de Villée citron		



# W I N E S

## W H I T E

	50cl	bouteille
Pays d'Oc - Clos de Belloc 2018 Vermentino Sauvignon		22
Terre di Chieti IGP - Caldora 2018 Chardonnay	19	28
Sancerre - Jean-Paul Picard 2018 LE CHEMIN DE MARLOUPS		42
Pouilly Fumé - Bouchié-Chatellier 2019 ARGILE A SILEX	34	49
Hageland - Kluisberg 2018 Pinot gris (sec)		39




### & NATURE

Bordeaux - Château Mémoires 2019 Sauvignon	19	28
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2017/2016 GALINETTE	27	39
Pouilly Fuissé - Dominique Cornin 2017 Chardonnay		49

## R O S E

Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2018 POMPONETTE ROSE	26	38
--	----	----

### CRUS AU VERRE

Château Mémoires Sauvignon 		5,5
Terre di Chieti Chardonnay Caldora	5,5	
Pouilly Fumé Argile à Silex 		10
Galinette - Coteaux d'Aix 		8
<b>ROSE</b> Pomponette - Côteaux d'Aix		7

## R E D

	50cl	bouteille
Pays d'Oc - Clos de Belloc 2018 Grenache Syrah Merlot		22
Médoc - Château Patache d'Aux 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot		45

### & NATURE

Bordeaux - Château Mémoires 2016 Cabernet Sauvignon Merlot	19	28
Pays d'Oc - Costes-Cirgues 2016 Montplaisir - SANS SULFITES		39
Touraine - Henri Marionnet 2019 Gamay 1 <sup>ère</sup> vendange - VINIFICATION NATURELLE & SANS SULFITES - servi frais	26	38
Anjou - Mosse 2019 BISOU - SANS SULFITES		49
Alsace - Fernand Engel 2017 Pinot noir - servi frais		37
Côtes du Rhône - Domaine Dieulefit 2019 AMOUR DE FRUIT	23	33
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2018 LIANE	q	39
Rioja - Dominio de Laertes 2018 Tempranillo		35
Emilia Romagna - San Valentina 2018 SCABI sangiovese superior	26	38

### NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

Vaucluse AOC - Domaine des Davids 2017 Dernières Terres		38
Francs Côtes de Bordeaux - AD Francos 2011 Merlot Culture raisonnée		65
Francs Côtes de Bordeaux - Le Priolat 2014 Cabernet Sauvignon Culture raisonnée	26	38
Saint-Estèphe - Château Petit Bocq 2016 Merlot Cabernet Petit Verdot		59

### CRUS AU VERRE

Château Mémoires Bordeaux 		5,5
Amour de Fruit Côte du Rhône 		7
Scabi Sangiovese, Emilia Romagna 		7,5
Gamay 1 <sup>ère</sup> vendange Touraine (frais) 		7,5
Château Priolat 		8
Francs Côtes de Bordeaux		

