

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 producten. Altijd met een gezonde en gebalanceerde benadering

Heerlijke, organische en streekgebonden producten 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.



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
Cava *Codorníu Brut* | 6
Champagne *Heidsieck Monopole* | 9

BEERS

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



FEVER-TREE

PREMIUM NATURAL MIXERS

MORE CHOICE ON THE DRINKS PAGE

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

Tartare de tomates belges colorées, thym, citron et parmesan | 12
Belgische gekleurde tomatentartaar met tijm en parmezaan
Belgium colored tomatoes tartar with lemon thyme leaves and parmesan

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

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

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
Zee tong « meunière », duurzame visvangst
Sustainably-sourced sole meunière

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

Entrecôte de boeuf angus grillé, sauce béarnaise, poivre vert ou choron | 26
Gegrilde angus entrecote, bearnaise, groene peper of choronsaus
Grilled angus 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

Salade de fraises belges, biscuit, verveine | 9
Belgische aardbeien sla, zandbiscuit, verbena
Belgium strawberries salad, biscuit, verbena

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

Liste des allergènes à votre disposition auprès de l'équipe
lijst van de allergenen op aanvraag bij onze team

WINES

VINS BLANCS

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

ORGANIC & NATURE

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

VINS ROUGES

	50 cl	bouteille
Clos de Belloc - Pays d'Oc 2017 Grenache Syrah Merlot	22	
Château Patache d'Aux - Médoc 2012 Cabernet Sauvignon Merlot	40	
Château Magnan La Gaffelière 2012 Saint Emilion grand cru	56	
Cabernet franc, Cabernet sauvignon		

ORGANIC & NATURE

Château Mémoires - Bordeaux 2015 Cabernet Sauvignon Merlot ORGANIC	18	27
Montplaisir - Pays d'Oc 2015 Merlot Biodynamique sans sulfites	36	
Gamay H. Marionnet 1ère vendange 2016 Sans sulfites, servi frais	24	36
Château Couronneau « Volte Face » 2015 Bordeaux Merlot Biodynamique	37	
Pinot Noir « Tradition » Fernand Engel 2016 Alsace ORGANIC 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 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	

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		