

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

AN ORDER
ALL OUR DISHES ARE TAKEAWAY

Don't hesitate to ask us our allergens list

L E **M** E S S

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 frais, 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 seizoensgebonden producten. Altijd met een gezonde en gebalanceerde benadering

Heerlijke, verse en streekgebonden producten en respect voor het milieu zijn onze prioriteiten.

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

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.



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



Groupe de producteurs de fruits et légumes d'agriculture raisonnée, locaux, de saison distribués chez nous par Restofrais.



Vinum Authentis is importing and distributing the most selected natural and from reasoned agriculture wines from France, Italy, Spain, Austria and Portugal.

verger de l'ermite

Pommes, coings, vinaigre de pomme, jus de pommes du verger.

APPETIZER

Mini old Brugge cheese croquettes | 6

Shredded Serrano ham | 8

Carrots & hummus | 7

APERITIF

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

NEW GIN POMELO *Tonic, grapefruit, ginger, basil* | 12

Aperol Spritz | 10

Mojito | 10

 Vodka Apple | 10

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

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

BUBBLES

Bellini | 7

Belgian natural Cidre *Wignac* | 5

Cava *Codorníu Brut* | 6

Champagne *Heidsieck Monopole* | 10

BEERS

Vedett *Blond or white* | 3,50

 Ginette *Natural Fruit* | 4

Carlsberg Zero | 3,50



FEVER-TREE

PREMIUM NATURAL MIXERS

 LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

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 « Oude Brugge » 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

vegan

 Poêlée de pleurotes de Bruxelles, persil plat | 15
Gebakken Brusselse oesterzwam, platte peterselie
Sautéed 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 Simmenthal grillé, sauce béarnaise, poivre vert ou champignon | 29
Filet van gegrild Simmental rundvlees, bearnaise, groene peper of paddestoelsaus
Filet pure grilled Simmental beef tenderloin with bearnaise, green pepper or mushroom sauce

Entrecôte de Boeuf Simmental grillée, sauce béarnaise, poivre vert ou champignon | 26
Gegrilde Simmental biefstuk, bearnaise, groene peper of paddestoelsaus
Grilled Simmental beef steak, with bearnaise, green pepper or mushroom sauce

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

Filet américain Simmental, « le pesto », parmesan, basilic | 19
Simmental runds tartaar, « pesto », parmezaan, basilicum
Simmental beef tartare, « the pesto », parmesan, basil

 LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

WINES

WHITE

	50 cl	bouteille		50 cl	bouteille
Pays d'Oc - Clos de Belloc 2017 Vermentino Sauvignon		22	Pays d'Oc - Clos de Belloc 2017 Grenache Syrah Merlot		22
Terre di Chieti IGP - Caldora 2018 Chardonnay	19	28	Médoc - Château Patache d'Aux 2013 Cabernet Sauvignon, merlot		45
Sancerre - Jean-Paul Picard 2017 LE CHEMIN DE MARLOUPS		42			
Pouilly Fumé - Bouchié-Chatellier 2017 ARGILE A SILEX	34	49			
Hageland - Kluisberg 2017 Pinot gris (sec)		39			

& NATURE

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

& NATURE

Bordeaux - Château Mémoires 2016 Cabernet Sauvignon Merlot	19	28
Pays d'Oc - Costes-Cirgues 2015 Montplaisir		39
Touraine - Henri Marionnet 2017 Gamay 1 ^{ère} vendange - VINIFICATION NATURELLE & SANS SULFITES		38
Anjou - Mosse 2017 LE GROS		49
Alsace - Fernand Engel 2016 Pinot noir - servi frais		37
Côtes du Rhône - Domaine Dieulefit 2017 AMOUR DE FRUIT	23	33
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2015 LIANE		39
Rioja - Dominio de Laertes 2016 Tempranillo		35
Emilia Romagna - San Valentina 2017 SCABI sangiovese superior	26	38



ROSE

Côteaux d'Aix - Pomponette Rosé 2016 Grenache Syrah Cinsaut Mourvèdre Vermentino	26	38
---	----	----

NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

AD Francos - Francs Côtes de Bordeaux 2011 Merlot Culture raisonnée		65
Le Priolat - Francs Côtes de Bordeaux 2012 Cabernet Sauvignon Culture raisonnée	26	38
Saint-Estèphe - Château Petit Bocq 2015 Merlot Cabernet Petit Verdot		59

CRUS AU VERRE

Château Mémoires Sauvignon 	5,5
Terre di Chieti Chardonnay Caldora	5,5
Pouilly Fumé Argile à Silex	10
Pomponette - Côteaux d'Aix	7
ROSÉ Galinette 	8

CRUS AU VERRE

Château Mémoires Bordeaux 	5,5
Amour Fruit Côte du Rhône 	7
Scabi Sangiovese, Emilia Romagna 	7,5
Château Priolat 	8
Francs Côtes de Bordeaux	

RED

 LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

FRANCS-CÔTES DE BORDEAUX
GRAND VIN DE BORDEAUX



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

SIMPLY SEASONAL

PETITES ASSIETTES 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

FISH

Tartare de betterave, saumon, sésame | 14
Bientartaar, zalm, sesam
Beet tartar, salmon, sesame

Noix de Saint-Jacques, agrumes, crème de topinambours et noix de cajou | 14
Sint-jakobsschelpen, citrusvruchten, aardperen en cashewnoten room
Scallops, citrus fruits, sunroots and cashew nuts cream

MEAT

Carpaccio de boeuf Holstein maturé, concassé de pistaches et pignons, huile de thym citronnée | 14
Gerijpte carpaccio van Holstein-rundvlees, gemalen pistachenoten en pijnboompitten, citroentijmolie
Matured Holstein beef carpaccio, crushed pistachio and pine nut, lemon thyme oil

Coucou de Malines cuit basse t°, céleri boule, pleurotes de Bruxelles, romarin | 15
Mechelse koekoek gekookt op lage t°, selderij, Brusselse oesterzwammen, rozemarijn
Coucou de Malines poultry low t° cooked, celeriac, Brussels oyster mushrooms, rosemary

VEGGIE

vegan Hummus de racines, persil plat | 9
Hummus van wortelgroenten, platte peterselie
Hummus of roots, flat parsley

Raviole de butternut, émulsion de comté | 11
Butternootravioli, Comté espuma
Butternut ravioli, Comté espuma

vegan Chicons de Bruxelles, crumble de sésame, noisette, muscade | 9
Brusselse cichorei, crumble van sesam, hazelnoot, nootmuskaat
Brussels chicory, sesame crumble, hazelnut, nutmeg

vegan Risotto de quinoa belge, carotte, lentilles Beluga belges | 12
Belgische quinoa risotto, wortel, belgische Beluga linzen
Belgian quinoa risotto, carrot, belgian Beluga lentils

vegan Mesclun de choux, pommes, vinaigre de cidre, noisettes | 7
Mesclun van kool, apple, appelazijn, hazelnoot
Mesclun of cabbage, apples, cider vinegar, hazelnut

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



DESSERT

Salade d'agrumes, crumble au thé matcha | 9
Salade van citrusvruchten, crumble van matcha thee
Citrus salad, matcha tea crumble
vegan sans 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 et spéculoos, caramel et vanille | 11
Verloren brood van Le Mess met speculaas en vanille caramel
Le Mess French bun and speculoos, hint of vanilla caramel

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 », pomme-poire, chocolat... du Mess | 9
« Gourmand », appel-peer, chocolade... van de Mess
« Gourmand », appel-pear, chocolate... 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			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 Codorniu		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

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

HOT

Café fairtrade Mano Mano «COFFEE FOR RESPECT»		3
Café, espresso, décaféiné		3
Double espresso		4
Cappuccino		3,5
Cappuccino chantilly		4
Lait russe		3,5
Irish Coffee, Italian Coffee		10
Thé Earl grey, vert, jasmin		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
-----------------	--	----

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		

