

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
 - 🍃 KEFIR *fermented fruity water, rose & petillant* | 5

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 Tonic* | 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 *Blond* | 4
 - Duvel | 3
 - Maredsous | 4



STARTERS

CLASSICS & SEASONALS

TO SHARE OR NOT

FISH

Crevettes grises, chicon, mayonnaise légère au yuzu | 18
Grijze garnalen en tomaat, witloof, lichte mayonaise mat yuzu
Grey shrimps, Belgian endive, light yuzu mayonnaise

Truite saumonée de Bruxelles légèrement fumée, fenouil, agrumes | 15
Lichtgerookte zalmforel uit Brussel, venkel, citrus
Lightly smoked Brussels salmon-trout, fennel, citrus fruits

Tartare de maatjes de la Mer du Nord, courgette, menthe, citron | 14
Tartaar van maatjes uit de Noordzee, courgette, munt, citroen
Tartar of maatjes from the North Sea, zucchini, mint, lemon

MEAT

Ris de veau grillés, jeunes pousses, jus de persil plat | 20
Gegrilde kalfszwezerik, jonge scheuten, platte peterselie
Grilled sweetbreads, baby sprouts, flat parsley juice

Vitello to**M**ato | 15

Vitello to**M**ato

Vitello to**M**ato

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, tombée de tomates cerises | 14
Courgettebloemen gevuld met ricotta, cherrytomaten
Zucchini flowers stuffed with ricotta, cherry tomatoes

Tatin d'aubergines et tomates, origan frais | 13
Tarte tatin van aubergine, tomaat, verse oregano
Tatin of eggplant and tomatoes with fresh oregano

Petit oeuf de ferme basse température, asperges vertes, parmesan | 13
Boerderij-eitje op lage temperatuur, groene asperges, parmzaan
Low temperature farm egg, green asparagus, parmesan

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



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

Crevettes grises et tomates, cru de chicon, mayonnaise légère au yuzu, frites | 26
Grijze garnalen, tomaat, rauwe witloof, lichte mayonaise met yuzu, frietjes
Grey shrimp, tomatoes, raw Belgian endive, light yuzu mayonnaise, fries

Truite saumonée de Bruxelles, amandes, chou-fleur, tamari, huile d'olive | 25
Zalmforel uit Brussel, amandel, bloemkool, tamari, olijfolie
Brussels salmon-trout, almonds, cauliflower, tamari, olive oil

Dos de colin de la Mer du Nord rôti au thym, tian de courgettes, beurre blanc léger | 24
Koolvisrug uit de Noordzee, met tijm gebraden, courgette uit de oven, lichte botersaus
Back of North Sea hake roasted with thyme, zucchini tian, light beurre blanc

VEGGIE

Pâtes fraîches d'amarantes poêlées aux artichauts, pousses de betteraves, olives taggiasche | 19
Verse tagliolini van amarant, gewokt met artisjok, bietenscheuten en taggiasche olijven
Fresh pasta of amaranths fried with artichokes, beet sprouts, taggiasche olives

Polpete de quinoa belge, pomme, gingembre, citron, crème de carottes et menthe | 19
Balletjes van Belgische quinoa, gewokt met artisjok, bietenscheuten en taggiasche olijven
Polpete of Belgian quinoa, pomme, gingembre, citron, crème de carottes et menthe

MEAT

Ris de veau grillés, légumes verts, béarnaise légère | 38
Gegrilde kalfszwezerik, groene groenten, lichte bearnaise
Grilled sweetbreads, green vegetables, light bearnaise

Coucou de Malines rôti, crumble de serrano, artichaut fondant, jus à la sauge | 24
Gebraden Mechelse koekoek, crumble van serrano, geglaceerde artisjok, sausje met salie
Roasted Mechelen cuckoo, serrano crumble, melting artichoke, sage juice

« Le Classic » filet américain Simmental, huiles aromatiques | 21
« De Klassieke » Simmental rundstartaar met gearomatiseerde olie
« The Classic » Simmental beef tartare with aromatic oil

Filet américain Simmental à l'italienne | 21
Simmental runds tartaar Italiaanse wijze
Italian-style Simmental beef tartare

*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.*




DRINKS

EAUX & SOFTS

	1l	50cl	25cl
Bru plate ou pétillante	7	4	
Coca-Cola regular or Zero			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
KEFIR fermented fruity water			5

BEERS

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

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, Fever Tree		15
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 2018 Sauvignon	19	28
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2017 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
ROSE 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		39
Touraine - Henri Marionnet 2018 Gamay 1 ^{ère} vendange - VINIFICATION NATURELLE & SANS SULFITES - servi frais	26	38
Anjou - Mosse 2017 LE GROS		49
Alsace - Fernand Engel 2017 Pinot noir - servi frais		37
Côtes du Rhône - Domaine Dieulefit 2018 AMOUR DE FRUIT	23	33
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2018 LIANE		39
Rioja - Dominio de Laertes 2011 Tempranillo		35
Emilia Romagna - San Valentina 2018 SCABI sangiovese superior	26	38

NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

Vaucluse AOC - Domaine des Davids 2016 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 2015 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 ^{ère} vendange Touraine (frais) 		7,5
Château Priolat 		8
Francs Côtes de Bordeaux		



DESSERTS

vegan

Les fraises de la Falize, sorbet rhubarbe du jardin | 9
Aardbeien uit La Falize, sorbet van rabarber uit de tuin
Strawberries from the Falize, rhubarb sorbet

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

Le tiramisu spéculoos et myrtilles | 11
Tiramisu met speculoos en blauwe bosbessen
Speculoos and blueberry tiramisu

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