

# STARTERS

---

## FISH

Tartare de tomates, crevettes grises, céleri boule et cressonnette 18  
Tartaar van grijze garnalen, tomaat en knolselderij, waterkers  
Grey shrimps, tomatoes en celery root tartare, watercress

Ceviche de Truite saumonée de Bruxelles, nectarine, vinaigre de cidre, zestes de citron 15  
Ceviche van zalmforel uit Brussel, nectarine, ciderazijn, citroenzeste  
Brussels salmon trout ceviche, nectarine, cidre vinegar, lemon zest

Carpaccio de lotte parfumé aux poivres, sorbet basilic 16  
Carpaccio van zeeduivel met peper, basilicum sorbet  
Monkfish carpaccio met pepper, basil sorbet

## CROQUETTES

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

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

DUO de croquettes aux crevettes grises & Vieux Bruges et truffe 15  
DUO grijze garnalen en Oude Brugge en truffel kroketten  
DUO of grey shrimp croquette and Vieux Bruges and truffle croquette

## MEAT

Fines tranches de bœuf mariné, pois japonais, tamari 16  
Fijne sneetjes gemarineerd rund, Japanse erwt, tamari  
Fine slices of marinated beef, Japanese peas, tamari

Nems d'agneau, noix de cajou et menthe, pesto de tomates 13  
Lam, cashewnoot en munt nems, tomaten pesto  
Lamb, cashew nuts en mint nems, tomato pesto

## VEGGIE

Petit œuf fermier basse t°, girolles, céleri boule, tuile de parmesan 14  
Scharrelei gekookt op lage temperature, cantharellen, knolselderij, parmezaan tuile  
Farmer egg cooked at low temperature, chanterelles, celery root, parmesan tuile

Tatin de patate douce et aubergine, grenade et coriandre frais 13  
Zoete aardappel en aubergine tatin, granaatappel en verse koriander  
Sweet potato & aubergine tatin, pomegranate and fresh coriander

Millefeuilles de pleurottes de Bruxelles et choux kale, tofu et noisettes grillés 13  
Millefeuille van brusselse oesterzwammen en boerenkool, gegrilde tofu en hazelnoot  
Millefeuille of Brussels oyster mushrooms and kale grilled tofu and hazelnut

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

# MAIN COURSES

## FISH

Fish and chips de plie de la Mer du Nord, thym, 24  
sauce tartare, herbes fraîches  
Fish and chips van schol uit de Noordzee, tijm, tartaarsaus, verse kruiden  
North Sea plaice fish and chips, thyme, tartar sauce, fresh herbs

Tartare de tomates, crevettes grises et céleri 26  
& cressonnette, frites  
Tartaar van grijze garnalen, tomaten en knolselder, waterkers, frietjes  
Shrimps, tomatoes en celery root tartare, watercress, french fries

Truite saumonée de Bruxelles, en feuille de 25  
choux, beurre blanc léger aux petits légumes, avruga  
Zalmforel uit Brussel in koolbladeren, beurre blanc  
met kleine groenten/avruga  
Brussels salmon trout, in cabbage leaves, beurre blanc  
with small vegetables, avruga

Filet de bar rôti, girolles, tomates cerises, 26  
zestes de citron huile vierge  
Gegrilde zeebaarsfilet, cantharellen, kerstomaatjes, citroenschil,  
vierge olie  
Roasted sea bass fillet, chanterelles, cherry tomatoes, lemon zest,  
virgin oil

## VEGGIE

Raviole fraiche aubergine, ricotta confite, 19  
tombée de tomates cerises  
Ravioli van aubergine, gekonfijte ricotta, kerstomaatjes  
Fresh aubergine ravioli, ricotta confit, cherry tomatoes

Poêlée de quinoa belge façon risotto, courge, 19  
sauge, parmesan  
Gebakken Belgische quinoa, pompoen, salie, parmezaan  
Fried Belgian quinoa, squash, sage, parmesan

## MEAT

Pluma Iberique basse t°, braisé de carottes 26  
et chicons, balsamic et romarin  
Iberische Pluma op lage temperatuur, gestoofde wortelen en witloof,  
balsamico en rozemarijn  
Low temperature Iberian Pluma, braised carrots and chicory, balsamic  
and rosemary

Coucou de Malines rôti à l'estragon gratin 24  
de butternut et céleri moutarde à l'ancienne  
Roasted Malines chicken, butternut en celery gratin, old style mustard  
Gebraden Mechelse koekoek, gegratineerde butternut en selderij, mosterd

Ris de veau grillés, légumes verts, 38  
béarnaise légère  
Gegrilde kalfszwezerik, groene groenten, lichte bearnaise  
Grilled veal sweetbreads, greens, light bearnaise

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

Filet américain Angus à l'italienne 21  
Angus ronds tartaar Italiaanse wijze  
Italian-style Angus beef tartare

\*Filet pur de boeuf Angus grillé 33  
\*Gegrild filet van Angus rundvlees  
\*Grilled Angus beef tenderloin

\*Entrecôte de boeuf Angus grillée 29  
\*Gegrilde Angus biefstuk Grilled  
\*Angus 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.

# DESSERTS

---

## DESSERTS

Crumble aux amandes pommes, cannelle, vanille Appel, kaneel en amandel crumble , vanille Apple, cinnamon en almond crumble, vanilla	10
Le pain perdu du Mess, spéculoos, caramel beurre salé et vanille Verloren brood van Le Mess met speculaas, vanille, caramel Le Mess French bun with speculoos, vanilla, caramel	11
Le café glacé du Mess De café glacé van de Mess The café glacé from Le Mess	8
Le tiramisu spéculoos et myrtilles Tiramisu met speculoos en blauwe bospessen Speculoos tiramisu and blueberries	9
Moelleux chocolat et noisettes, caramel beurre salé Chocolade en hazelnoot moelleux, gezouten karamel Chocolate and hazelnut cake, salted butter caramel	10
Dame blanche et chocolat chaud « Dame blanche » met warme chocolade saus « Dame blanche » with hot chocolate sauce	9
Dame noisette et caramel au beurre fleur de sel « Dame noisette », boter karamel met fleur de sel « Dame noisette », salted butter caramel	9
Le « Gourmand » du Mess « Gourmand » van de Mess « Gourmand » of Le Mess	9
“Colonel” sorbet pamplemousse rose “Colonel” roze pamplemoes sorbet “Colonel” pink grapefruit sorbet	13

## HOT DRINKS

Café, espresso, décaféiné	3
Double espresso	4
Cappuccino mousse de lait	3,5
Cappucino 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