

L E **M** E S S

DRINKS

SOFTS

Bru still or sparkling 1L
 Bru still or sparkling 0,5L
 Coca-Cola regular or Zero
 Fever Tree Indian Tonic
 Lipton Ice Tea
 Orange juice
 Syrup Peach or cassis

7
 4
 3
 4
 3
 3
 1

COCKTAILS

Gin Pomelo Tonic, grapefruit, ginger, basil
 Hendrick's Gin Cucumber & Tonic
 Copperhead Gin Orange zest, coriander & Tonic
 Mojito Fresh mint, lime, sugar, white rum
 NUMAJO Elderberry syrup, lime, fresh mint, prosecco
 Bloody Mary
 Aperol Spritz
 Vodka Apple
 Black & White Russian With Belgian Coffee Liqueur "AFTER"
 Cocktail of The Month

VIRGIN COCKTAILS

Virgin pomelo Tonic, grapefruit, ginger, basil
 Virgin Mojito
 Virgin Numajo

APERITIF

Bellini
 Kir White wine
 Kir Sparkling wine
 Campari
 Ricard
 Picon nature, white wine or beer
 Martini Rosso or Blanco
 Pineau des Charentes
 Sherry blanc
 Porto red or white

HEALTHY DRINKS

Biodynamic juice Apple - carrot - lemon - ginger
 Big Tom Spiced tomato juice
 Kefir Fermented fruity
 Squeezed Orange juice
 Apple juice Local, naturel
 Kombucha Fermented tea

6
 4
 5
 5
 3,5
 5

BEERS

Vedett Blond or white
 Duvel
 Maredsous Blond
 Carlsberg
 Zinnebier
 Carlsberg zero

3,5
 4,5
 4
 4
 4
 4

SPARKLING

Royal de Jarras – Blanc de Blancs Glass
 Royal de Jarras – Blanc de Blancs Bottle
 Champagne Heidsieck Monopole Glass
 Champagne Heidsieck Monopole Bottle
 Pommery Brut Royal Bottle

6
 35
 10
 65
 89

WINES

RED

Pays d'Oc - Clos de Belloc
 2020 Grenache Syrah Merlot
 Médoc - Château Patache d'Aux
 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot
 Bordeaux - Château Mémoires
 2018 Cabernet Sauvignon Merlot
 Côtes de Bordeaux Castillon
 2020 Colombe Peyrou
 Pays d'Oc - Costes-Cirgues
 2017 Montplaisir
 Touraine - Henri Marionnet
 2020 Gamay 1ère vendange - vinification naturelle
 & sans sulfites - servi frais
 Anjou - Mosse
 2017 LE GROS
 Alsace - Fernand Engel
 2020 Pinot noir - servi frais
 Côtes du Rhône - Domaine Dieulefit
 2019 AMOUR DE FRUIT
 Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze
 2018 LIANE
 Garnacha, ingenium 2020
 Rioja - Dominio de Laertes
 2018 Tempranillo
 Emilia Romagna - San Valentina
 2019 SCABI sangiovese superior

50CL

BOTTLE

WHITE

Pays d'Oc - Clos de Belloc
 2020 Vermentino Sauvignon
 Terre di Chieti IGP - Caldora
 2020 Chardonnay
 Sancerre - Jean-Paul Picard
 2020 LE CHEMIN DE MARLOUPS
 Pouilly Fumé - Bouchié-Chatellier
 2019 ARGILE A SILEX
 Hageland - Kluisberg
 2020 Pinot gris (sec)
 Bordeaux - Château Mémoires 19
 2019 Sauvignon
 Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze
 2018 GALINETTE
 Pouilly Fuissé - Dominique Cornin
 2018 Chardonnay

50CL

BOTTLE

OUR BELGIAN FRIENDS

Vaucluse AOC - Domaine des Davids
 2017 Dernières Terres
 Saint-Estèphe - Château Petit Bocq
 2017 Merlot Cabernet Petit Verdot

50cl

Bottle

ROSE

Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze
 2020 POMPONETTE ROSE

50cl

Bottle

WINES - GLASS

RED

Château Mémoires Bordeaux
 Amour de Fruit Côte du Rhône
 Scabi Sangiovese, Emilia Romagna
 Gamay 1ère vendange Touraine (chilled)

5,5
 7
 7,5
 7,5

WHITE

Château Mémoires Sauvignon
 Terre di Chieti Chardonnay Caldora
 Pouilly Fumé Argile à Silex

5,5
 5,5
 10

ROSE

ROSE Pomponette - Côteaux d'Aix

7

STARTERS

APPETIZERS

Mini old Brugge cheese croquettes	7
Shredded Serrano ham	10

FISH

Saumon label rouge cuit basse t°, salsa verde	15
Red label zalm gekookt op lage temperatuur, salsa verde	
Red label salmon cooked at low temperature, salsa verde	

Carpaccio de Noix de St Jacques, émulsion de pamplemousse rose	16
Carpaccio van sint-jakobsschelpen, emulsie van roze pompelmoes	
Carpaccio of scallops, pink grapefruit emulsion	

Tartare de crevettes grises et céleri boule, cressonnette, toast chambelland	18
Tartaar van grijze garnalen en knolselderij, waterkers, toast 'Chambelland'	
Grey shrimp en celery root tartare, watercress, toast 'Chambelland'	

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 Oud Brugge-truffel kroketten	
DUO of grey shrimp croquette and Vieux Bruges and truffle croquette	

MEAT

Fines tranches de bœuf mariné, crème de cajou parfumée à la truffe	16
Fijne sneetjes gemarineerd rundsvlees, cashew crème met truffel smaak	
Fine slices of marinated beef, truffle-flavoured cashew cream	

Petit œuf fermier basse t°, céleri boule, chips de serrano, émulsion parmesan	14
Scharrelei gekookt op lage temperatuur, knolselderij, serrano chips, emulsie van Parmezaanse kaas	
Farmer egg cooked at low temperature, celery root, serrano chips, parmesan émulsion	

VEGGIE

Tatin de chicons braisés, zestes d'orange	13
Gestoofde witloof tatin met zeste van sinaasappel	
Braised chicory tatin with orange zest	

Crème de butternut et poêlée de champignons belges, noisettes grillées, micro-pousses cresson	13
---	----

Butternut, room en gebakken Belgische champignons, geroosterde hazelnoten, scheuten van waterkers	
Butternut cream and pan-fried Belgian mushrooms, roasted hazelnuts, watercress microgreens	

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

MAIN COURSES

FISH

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

Fish and chips van pladijs uit de Noordzee, tijm, tartaarsaus, verse kruiden	
North Sea plaice fish and chips, thyme, tartar sauce, fresh herbs	

Duo de solettes meunières de la mer du Nord	27
Zeetong meunière uit de Noordzee	
Duo of solettes 'meunière'	

Noix de St Jacques poêlées, crème de panais, pousses d'épinards, piment d'espelette	26
Gegrilde Sint-jakobsschelpen, crème van pastinaak, spinazie scheuten, espelette peper	
Pan-fried scallops, cream of parsnip, spinach shoots, espelette pepper	

Filet de bar rôti, écrasé de céleri boule, huile de noisette, mizuna	26
Gegrilde Zeebaarsfilet, selderij, hazelnootolie, mizuna	
Roasted sea bass fillet, crushed celery, hazelnut oil, mizuna	

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

VEGGIE

Raviole fraîche courge & ricotta, ragoût de champignons	19
Verse pompoen en ricotta ravioli, ragout van champignons	
Fresh pumpkin and ricotta ravioli, mushroom ragout	

Curry de quinoa belge, Poêlée de légumes de saison	19
Curry van Belgische quinoa, Gebakken seizoensgroenten	
Belgian quinoa curry, Pan-fried seasonal vegetables	

MEAT

Pluma Iberique basse t°, gratin de butternut et céleri, moutarde à l'ancienne	26
---	----

Pluma Iberico gegaard op lage temperatuur, gegratineerde butternut en selderij, saliesaus	
Slow cooked temperature Iberian Pluma, braised butternut en celery gratin, sage sauce	

Coucou de Malines (et ris de veau*) façon vol au vent pleurotes de bruxelles, cerfeuil	24(34*)
Mechelse koekoek (en kalfszwezerik) vol au vent stijl, Brusselse oesterzwammen, kervel	
Mechelen cuckoo (and veal sweetbreads) vol au vent style, Brussels oyster mushrooms, chervil	

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

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

Filet américain Angus à l'italienne	21
Vers gehakte tartaar van Angus rund op Italiaanse wijze	
Italian-style Angus beef tartare	

*Filet pur de boeuf Angus grillé	33
*Gegrilde filet van Angus rundvlees	
*Grilled Angus beef fillet	

*Entrecôte de boeuf Angus grillée	29
*Gegrilde Angus entrecôte	
*Angus beef tenderloin	

*Toutes nos viandes de bœuf 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: béarnaise, 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

Crumble aux amandes pommes, poires, vanille Appel, peer en amandelen crumble, vanille Apple, pear en almonds crumble, vanilla	10	Moelleux chocolat et noisettes, caramel beurre salé Chocolade en hazelnoot moelleux, gezouten caramel Chocolate and hazelnut cake, salted butter caramel	10
Salade d'agrumes, menthe fraîche Citrus salade, verse munt Citrus salad, fresh mint	9	Dame blanche et chocolat chaud « Dame blanche » met warme chocolade saus « Dame blanche » with hot chocolate sauce	9
Le pain perdu du Mess, spéculoos, caramel beurre salé et vanille Gewonnen brood van Le Mess met speculaas, vanille, caramel Le Mess French bun with speculoos, vanilla, caramel	11	Dame noisette et caramel au beurre fleur de sel « Dame noisette », boter-karamel met fleur de sel « Dame noisette », salted butter caramel	9
Le café glacé du Mess De café glacé van de Mess The café glacé from Le Mess	8	Le « Gourmand » du Mess « Gourmand » van de Mess « Gourmand » of Le Mess	9
Le tiramisu au spéculoos du Mess Tiramisu met speculoos van de Mess Speculoos tiramisu from Le Mess	9	“Colonel” sorbet pamplemousse rose “Colonel” sorbet van roze pompelmoes “Colonel” pink grapefruit sorbet	13

HOT DRINKS

Coffee, Espresso, decaffeinate coffee	3	Russian Milk	3,5
Double espresso	4	Irish Coffee, Italian Coffee	10
Cappuccino skimmed milk	3,5	Tea with fresh mint leaves	4,5
Cappuccino skimmed almond milk	4	Infusion tea Verbena, Rooibos, Chamomile, Lime Tree	3
Cappuccino whipped cream	4	Tea Earl grey, green tea, jasmin, breakfast	3
Hot Chocolat	4		

CAFÉ FAIRTRADE MANO MANO «COFFEE FOR RESPECT»

ALCOHOLS

WHISKY

Johnnie Walker Black label	12
William Lawson's	8

SINGLE MALT

Aberlour 10 years	12
Glenmorangie	12

BOURBON

Jack Daniel's	10
Jack Daniel's Single Barrel	13
Chivas 12 years	12
Chivas Four Roses	10

RHUM

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi 8 Anos	11

COGNAC

Otard VS	9
Otard XO	14

ARMAGNAC

Armagnac Delord	9
-----------------	---

DIGESTIVES

Vodka Eristoff	8
Limoncello	6
Calvados Boulard	9
Mandarine Napoléon	10
Grappa Bonollo Nobile	10
Amaretto	9
Cointreau	9
Sambucca	9
Grand Marnier	8
Baileys	8
Vieille Prune	8
Poire Williams	8
Eau de Villée citron	8

OUR LOCAL & SUSTAINABLE PRODUCERS



PERMAFIUNGI

PERMAFIUNGI est une coopérative à vocation sociale qui cultive de délicieuses pleurotes et de la chicorée dans les caves de Tour & Taxis, en utilisant du marc de café recyclé.

PERMAFIUNGI is een coöperatie met een sociaal oogmerk die in de kelders van Tour & Taxis heerlijke oesterzwammen en witloof kweekt op basis van gerecycleerd koffiedik.

PERMAFIUNGI is a cooperative with a social purpose that grows delicious oyster mushrooms and chicory in the cellars of Tour & Taxis, using recycled coffee grounds.



GRAINES DE CURIEUX

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.

Vers, lokaal en Belgisch! Graines de Curieux is de merknaam voor producten uit de Belgische duurzame landbouw van Land, Farm & Men. Ons parapapaardje bij Graine de Curieux is heerlijke quinoa gemaakt in België.

Fresh, local and Belgian! Graines de Curieux is the brand name for products from Belgian sustainable agriculture by the company Land, Farm & Men. Our flagship product at Graine de Curieux is the delicious quinoa made in Belgium.



INTERBIO

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

Groep van producenten van lokale, seizoensgebonden, duurzame groenten en fruit, verdeeld door Restofrais.

A group of local, seasonal, sustainable fruit and vegetable producers distributed by Restofrais.



URBI LEAF

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 végétaux aux grandes qualités nutritionnelles, cultivés à deux pas de chez nous, ultra frais, disponibles en toute saison et avec une empreinte écologique faible.

URBI LEAF is een stedelijke boerderij in een helder gewijd aan de teelt van micro-spruiten. Het biedt stedelijke consumenten en creatieve restauranthouders korte circuits van superkleine planten met geweldige voedingskwaliteiten, dicht bij huis geteeld, ultra vers, beschikbaar in alle seizoenen en met een lage ecologische voetafdruk.

URBI LEAF is an urban farm in a cellar dedicated to the cultivation of micro-sprouts. It offers, in short circuits, to urban consumers and creative restaurant owners, super small plants with great nutritional qualities, grown just a stone's throw from our homes, ultra fresh, available in all seasons and with a low ecological footprint.

NOUVELLE APPROCHE GUSTATIVE

Tous les jours, avec un plaisir non dissimulé, nous vous offrons une cuisine pleine de saveurs et d'émotions. Nous revisitons pour vous les grands classiques de la gastronomie belge tout en apposant avec malice une signature empreinte d'un souffle fort de tradition et de modernité.

Nous sélectionnons nos produits avec le plus grand soin, le plus local et naturel possible. De l'accueil à l'assiette, nous souhaitons vous offrir une expérience culinaire simple et savoureuse.

NIEUWE SMAKEN

Elke dag bieden we met veel plezier aan, een keuken vol smaken en emoties. We terug op klassieke gerechten uit de Belgische gastronomie, met een mengeling van traditie en moderniteit.

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

NEW CULINARY EXPERIENCE

Each day, with obvious pleasure, we offer a cuisine full of flavours and emotions. We revisit classic dishes of the Belgian gastronomy, with a hint of malice, mingling tradition and modernity. From beginning to end, we would like to offer you a simple and tasty culinary experience.

OUR SPACES

Enjoy an exceptional setting for your private or corporate events

Ground floor +/- 50 pers

Second floor +/- 55 pers

Green house +/- 40 pers

INFORMATION

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