


STARTERS

APPETIZERS

- 9 Mini old Brugge cheese croquettes 7p
18 Cebo Patanégra Ham
13  Houmous, raw vegetables, sweet potato chips

ARTISANAL CROQUETTES

- 16 Croquettes artisanales aux crevettes grises
Artisanale grijze garnaalkroketten
Handmade grey shrimps croquettes
- 14 Croquettes artisanales au Vieux Bruges et truffe
Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel
Vieux Bruges and truffle croquettes
- 15 DUO de croquettes aux crevettes grises
& Vieux Bruges et truffe
DUO grijze garnalen en Oud Brugge-truffel kroketten
DUO of grey shrimp croquette and Vieux Bruges and truffle croquette





FISH

- 16  Truite saumonée Bigh basse t°, parfum de cèpes,
18  coleslaw, crème de witloof, romarin
BIGH Zalmforel lage t°, parfum van eekhoortjesbrood, koolsla, witloofcrème, rozemarijn
BIGH salmon trout low t°, ceps perfume, coleslaw, endives cream, rosemary
- 18  Tartare de crevettes grises, céleri boule, chicons,
mayonnaise aux agrumes
Tartaar van grijze garnalen, knolselder, witloof, mayonnaise met citrusvruchten
Grey shrimp tartare, celeriac, Belgian endives, citrus fruit mayonnaise

VEGGIE

- 14  Tatin de légumes de saison, curry jaune,
18 tournesol courge, huile vierge
13 **Tatin van seizoensgroenten, gele kerrie, zonnebloem kalebas, vierge olie**
Seasonal vegetables tatin, yellow curry, sunflower zucchini, vierge oil
- 14  Poêlée de champignons 'eclô' parfumés a l'ail, persil,
crème de butternut
Gebakken ECLÔ paddenstoelen met look geparfumeerd, peterselie, butternutcrème
Pan-fried ECLÔ mushrooms, garlic perfume, parsley, butternut cream
- 13  Coleslaw, cajou grilles, flocons d'algues,
crème de sésame tamari
Koolsla, gegrilde cashewnoten, algenvlokken, sesam-tamaricrème
Coleslaw, grilled cashew nuts, algae flakes, sesame tamari cream
- 3  Frites, frietjes, french fries - Piment d'Espelette

MEAT

- 16  Bœuf Holstein mariné, tamari, sésame huile vierge,
18  cru de champignons
Gemarineerd Holstein rundsvlees, tamari, sesamzaad, vierge olie, paddenstoelen
Marinated Holstein beef, tamari, sesame, vierge oil, mushrooms
- 16  Vitello tonnato façon millefeuille, olives taggia
18  pickles sucrine
Vitello tonnato en millefeuille, olives taggia, pickles sucrine
Vitello tonnato en millefeuille, olives taggia, pickles sucrine

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

LOCAL, FRESH, NATURAL
& NO PESTICIDES

-  VEGAN
 SANS GLUTEN
 SANS LACTOSE

MAIN COURSES

FISH

-  Filet de truite saumonée bigh, basilic, 26
 yuzu millefeuille de légumes
BIGH Zalmforelfilet, basilicum, yuzu, groenten millefeuille
 BIGH Salmon trout filet, basil, yuzu, vegetable millefeuille
-  Dos de colin rôti au thym, crumble d'algues, écrasé 25
 de pommes de terre et épinards
Koolvisrug, gebakken met tijm, algencrumble, geprakte aardappel met spinazie
 Pollock, baked with thyme, seaweed crumble, spinach-potato mash
-  Tartare de crevettes grises, céleri boule, chicons, 26
 mayonnaise aux agrumes
Tartaar van grijze garnalen, knolselder, witloof, mayonaise met citrusvruchten
 Grey shrimp tartare, celeriac, Belgian endives, citrus fruit mayonnaise
- Fish and chips de plie de la Mer du Nord, thym, 24
 sauce tartare, herbes fraîches
Fish & chips van pladijs uit de Noordzee, tijm, tartaarsaus, verse kruiden
 North Sea plaice fish & chips, thyme, tartar sauce, fresh herbs
- Duo de solettes meunières de la mer du Nord 27
Zetong meunière uit de Noordzee
 Duo of solettes 'meunière'

VEGGIE

- Pâtes fraîches, ragoût de champignons 20
 ECL0, parmesan sauge, zeste de citron
Verse pasta, ECL0 paddenstoelenragoût, Parmezaanse kaas, salie, citroenzeste
 Fresh pasta, ECL0 mushroom ragoût, Parmesan cheese, sage, lemon zest
-  Millefeuille de légumes de saison et patates douces, 19
 huile vierge, tofu grillé
Millefeuille van seizoensgroenten en zoete aardappel, vierge olie, gegrilde tofu
 Seasonal vegetable and sweet potato millefeuille, vierge oil, grilled tofu

MEAT

- Coucou de Malines façon vol au vent du Mess, 25
 champignons ECL0, carottes, cerfeuil
Mess' Vol-au-Vent van Mechelse koekoek, ECL0 paddenstoelen, wortel, kervel
 Mess' Malines chicken Vol-au-Vent, ECL0 mushrooms, carrot, chervil (Supplément Ris de veau / Supplement kalfszwezeriken / Sweetbreads supplement) +12
-  Pluma de bellota, crème de céleri rave, pommes 27
 grenailles, chicons braisés
Pluma de bellota, knolselder cream, gesmoord witloof, krieltjes
 Pluma de bellota, celeriac cream, braised endives, small potatoes
- 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 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: 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.

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

LOCAL, FRESH, NATURAL
& NO PESTICIDES

-  VEGAN
 SANS GLUTEN
 SANS LACTOSE

DESSERTS

 Salade d'agrumes, menthe fraîche Salade van citrusvruchten, vers munt Citrus fruit salad, fresh mint	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 pain perdu brioché spéculoos et caramel fleur de sel Gewonnen briochebrood, speculaas en karamel fleur de sel French toast, speculoos, sea salt caramel	12	Le « Gourmand » du Mess (trio de desserts maison) Trio van huisgemaakte desserts van Mess Mess' triple homemade dessert	10
Crumble pomme poire, amande noisette Appel-peer crumble, amandel, hazelnoot Apple-pear crumble, almond, hazelnut	10	“Colonel” sorbet citron “Colonel” sorbet van citroen “Colonel” blood lemon sorbet	13
 Crème brûlée à l'orange Sinaasappel crème brûlée Orange crème brûlée	9	 Le café glacé du Mess De café glacé van de Mess The café glacé from Le Mess	8
Moelleux chocolat et noisettes, caramel beurre salé Chocolade en hazelnoot moelleux, gezouten caramel Chocolate and hazelnut cake, salted butter caramel	10	Tiramisu léger au speculoos Lichte tiramisu met speculaas Light tiramisu with speculoos	9
Dame blanche et chocolat chaud « Dame blanche » met warme chocolade saus « Dame blanche » with hot chocolate sauce	9		

HOT DRINKS

Coffee, Espresso, decaffeinate coffee	3	Latte Macchiato	4
Double espresso	4	Irish Coffee, Italian Coffee	10
Cappuccino skimmed milk	3,5	Tea Earl grey, green tea, jasmijn, Ceylan	4
Cappucino skimmed almond milk	4	Tea with fresh mint leaves	4,5
Cappuccino whipped cream	4	Infusion tea Verbena, Rooibos, Chamomile, Lime Tree, hibiscus	4
Hot Chocolat	4,5		

CAFÉ FAIRTRADE MANO MANO «COFFEE FOR RESPECT»

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

LOCAL, FRESH, NATURAL
& NO PESTICIDES

-  VEGAN
-  SANS GLUTEN
-  SANS LACTOSE