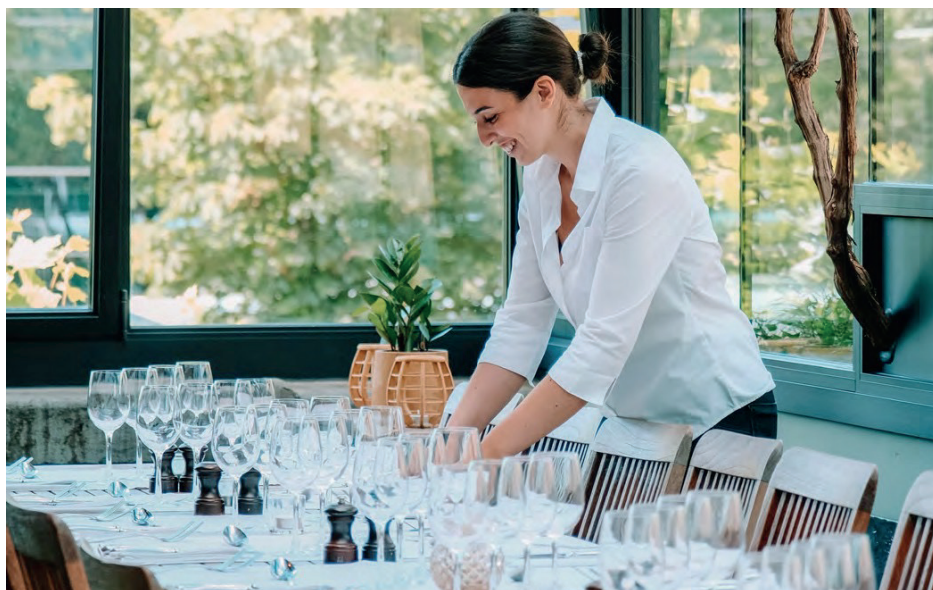


GROEP
MENU
GROUPE

L E **M** E S S

NATURAL, HEALTHY & LOCAL
CLASSIC & SEASONAL



FRANÇAIS

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au restaurant Le Mess pour organiser votre événement et nous nous réjouissons de vous offrir un service et un repas impeccable.

Le choix entre les entrées, plats et desserts devrait nous être communiqué 5 jours à l'avance.

Nos menus de groupes sont réalisés pour des groupes à partir de 10 personnes.

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation.

Seul le respect de ces quelques contraintes nous permet de vous garantir un service de qualité, rapide et au prix des offres de groupe. Nous nous réjouissons de vous accueillir au Mess et restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

NEDERLANDS

Bedankt om op Le Mess te rekenen voor de organisatie van je event of feestje. We hopen je van een top-service en heerlijke gerechten te voorzien.

Je hebt de keuze uit verschillende voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Gelieve je keuze minstens 5 dagen vooraf aan ons door te geven. Indien het mogelijk is, stellen we je 2 opties voor per service.

Onze groepsmenu's zijn bedoeld voor groepen vanaf 10 personen.

Het aantal personen kan nog tot 24 uur voor je event gewijzigd worden. Vanaf dat moment ligt het aantal vast en wordt dit ook zo gefactureerd.

Natuurlijk vragen we je om deze vereisten te respecteren opdat we je een kwalitatieve, snelle service kunnen bieden aan groepstarieven. We kijken ernaar uit je te ontvangen in Le Mess. Heb je nog vragen? We helpen je graag verder.

ENGLISH

We thank you for your trust in Le Mess restaurant in order to organize your event and we look forward to offering you impeccable service and meals.

The choice between starters, dishes and desserts should be communicated to us 5 days in advance. If possible we offer you the possibility to choose 2 options per service.

Our group menus are made for groups from 10 people.

The number of people reserved up to 24 hours before your event will be considered final and will serve as a basis for billing.

Only the respect of these few demands allows us to guarantee you a quality service that is quick and at the price of group offers.

We look forward to welcoming you to the Mess and remain at your disposal for any further information.



FORFAIT VIN -WIJNPAKKET- WINE PACKAGE

1/2 BOUTEILLE(S) DE VIN / PERSONNE

(TOUT AUTRE VIN DE LA CARTE PEUT ÉGALEMENT ÊTRE SERVI)

1 / 2 FLES / PERSOON

(ANDERE WIJN DIE OP ONZE KAART STAAN ZIJN OOK MOGELIJK)

1 / 2 BOTTLE OF WINE / PERSO?

(ANYOTHER WINE ON THE MENU MAY ALSO BE SERVED)

12€ / PERS

Pays d'Oc - Clos de Belloc blanc 2018 - Vermentino

Sauvignon Pays d'Oc - Clos de Belloc rouge 2018 - Grenache, Syrah, Merlot

14€ / PERS

Caldora 2021 - Terre Di Chieti -

Rioja - J F Arriezu 2021 - Tempranillo - Bio

17€/PERS

CHÂTEAU MEMOIRES 2019 - Bio

Bordeaux - Cabernet Sauvignon - Merlot

CHÂTEAU MEMOIRES 2021 - Bio

Bordeaux -Sauvignon

VINS DE PRODUCTEURS BELGES ! / BELGISCHE PRODUCENTEN / BELGIAN PRODUCERS

20 € / PERS

L'INATTENDU 2021, Domaine Les Davids Cinsault- Viognier-Chardonnay

BOUT DU MONDE 2021 - Château de Gragnos

Syrah - Grenache - Mourvèdre

FORFAIT BOISSONS -DRANKENPAKKET - DRINKS PACKAGE

14 € / PERS

Glass of Cava Royal de jarras, water of Bru (1/2 bottle/person), coffee & tea

18 € / PERS

Glass of Champagne Monopole Heidsieck, water of Bru (1/2 bottle/person), coffee & tea

ZAKOUSKIS

3 / pers - 9€

Home made, chef Antonio's inspiration



“MENU GOURMAND” 46€

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH   TARTARE DE SAUMON NORVÉGIEN, POMME, CITRON VERT, CRESSONNETTE
Noorse zalmtartaar met appel, limoen, waterkers
Norwegian Salmon Tartare with Apple, Lime, Watercress
- VEGGIE   TATIN D'OIGNONS CARAMÉLISÉS, MICROPOUSSES CRÈME DE CERFEUIL
Gekarameliseerde Uien Tatin, Microgroenten, Kervelcrème
Caramelized Onion Tatin, Microgreens, Chervil Cream
- ARTISANAL
CROQUETTES  CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES ET TRUFFE
Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel
Vieux Bruges and truffle croquettes

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH   DORADE ET GAMBAS GRILLÉES, POÊLÉE DE LÉGUMES, BÉARNAISE VÉGÉTALE
Gegrilde Dorade en Gamba's, Groentemengeling, Vegan Béarnaise
Grilled Sea Bream and Prawns, Vegetable Stir-fry, Vegan Béarnaise
- MEAT  VOLAILLE FERMIÈRE BASSE T°, CRUMBLE DE CHÈVRE, PETITS POIS, SAUGE, CITRONNELLE
Boerenkip op Lage Temperatuur, Geitenkaas Crumble, Erwten, Salie, Citroengras
Low-temperature Farm Chicken, Goat Cheese Crumble, Peas, Sage, Lemongrass
- VEGGIE   GYOZAS AUX CHAMPIGNONS DE BRUXELLES, CRÈME DE CAROTTES, BUTTERNUT, YUZU
Brusselse Paddenstoelen Gyoza's, Wortelcrème, Butternut Pompoen, Yuzu
Brussels Mushroom Gyozas, Carrot Cream, Butternut Squash, Yuzu

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

- DUO GOURMAND (2 MINI DESSERTS)
Gourmand duo (2 mini desserts)
Gourmet duo (2 mini desserts)

DON'T HESITATE TO ASK US
OUR ALLERGENS LIST

LOCAL

FRESH

NO PESTICIDE

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE



“MENU FESTIF” 58€

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH**   **GRAVLAX DE CABILLAUD, GINGEMBRE, CAROTTE, SAFRAN, CAPUCINE**
 Gravlax van kabeljauw met gember, wortel, saffraan, Oost-Indische kers
 Cod Gravlax with Ginger, Carrot, Saffron, Nasturtium
- VEGGIE**    **TARTARE D'ASPERGES, COURGETTES, CITRON CONFIT, VINAIGRETTE RHUBARBE**
 Asperge Tartaar, Courgette, Geconfijte Citroen, Rabarber Vinaigrette
 Asparagus Tartare, Zucchini, Preserved Lemon, Rhubarb Vinaigrette
- ARTISANAL CROQUETTES** **DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES GRISES & VIEUX BRUGES ET TRUFFE**
 Duo van kroketten met grijze garnalen & Oude Brugge en truffel
 Duo of grey shrimps croquettes & Vieux Bruges and truffle

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- MEAT**   **MÉDAILLON DE VEAU, POÊLÉE D'ASPERGES, GRENAILLES, JUS AUX CHAMPIGNONS**
 Kalfmedaillon, Aspergeschotel, Krieltjes, Champignon Jus
 Veal Medallion, Asparagus Stir-fry, New Potatoes, Mushroom Jus
- FISH**  **CABILLAUD RÔTI AU SÉSAME NOIR, RATATOUILLE DE SAISON, MOUSSELINE**
 Gebakken Kabeljauw met Zwarte Sesam, Seizoensratatouille, Mousseline, Strooardappelen
 Roasted Cod with Black Sesame, Seasonal Ratatouille, Mousseline, Straw Potatoes
- VEGGIE**  **GNOCCHI, BETTERAVE, TRÉVISE, CRÈME D'ASPERGES, PECORINO**
 Gnocchi, Biet, Radicchio, Aspergeroom, Pecorino
 Gnocchi, Beetroot, Treviso, Asparagus Cream, Pecorino

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

TRIO GOURMAND (3 MINI DESSERTS)
 Gourmand trio (3 mini desserten)
 Gourmet trio (3 mini desserts)

-    **FRAISES BELGES DE LA FALIZE, RHURBARBE, CAJOU**
 Belgische Aardbeien van La Falize, Rabarber, Cashew
 Belgian Strawberries from La Falize, Rhubarb, Cashew

DON'T HESITATE TO ASK US
 OUR ALLERGENS LIST

LOCAL

FRESH

NO PESTICIDE

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE





LE **M**ESS

DID YOU KNOW?

IT IS POSSIBLE TO PRIVATIZE LE MESS OR PART OF THE RESTAURANT FOR YOUR PRIVATE OR CORPORATE EVENTS

OUR SPACES

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