

L E **M** E S S

NATURAL, HEALTHY & LOCAL
CLASSIC & SEASONAL

♥ OUR LOCAL & SUSTAINABLE PRODUCERS ♥



DID YOU KNOW THAT? LE MESS HAS BEEN AWARDED THE LABEL



LE MESS

APPÉRITIFS / HAPJES / APPETIZERS

	MINI OLD BRUGGE CHEESE CROQUETTES 7P	12€
	SERANO GRAN RESERVA	16€
🌱 🌾 🥛	MUSTARD HUMMUS AND ROOT VEGETABLES CHIPS	13€

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

ARTISANAL CROQUETTES	CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES GRISES Artisanale grijze garnaalkroketten Handmade grey shrimps croquettes	19€
	CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES ET TRUFFE Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel Vieux Bruges and truffle croquettes	17€
	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	18€
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	18€
	🌱 🥛 TARTARE DE SAUMON NORVÉGIEN, POMME, CITRON VERT, CRESSONNETTE Noorse zalmartaar met appel, limoen, waterkers Norwegian Salmon Tartare with Apple, Lime, Watercress	17€
VEGGIE	🌱 🥛 TATIN D'OIGNONS CARAMÉLISÉS, MICROPOUSSES CRÈME DE CERFEUIL Gekarameliseerde Uien Tatin, Microgroenten, Kervelcrème Caramelized Onion Tatin, Microgreens, Chervil Cream	15€
	🌱 🥛 PETIT ŒUF FERMIER BASSE T°, ASPERGES, CROUSTILLANT DE PLEUROTÉS Zachtgekookt Boeren Ei, Asperges, Krokante Oesterzwammen Soft-boiled Farm Egg, Asparagus, Crispy Oyster Mushrooms	18€
	🌱 🌾 🥛 TARTARE D'ASPERGES, COURGETTES, CITRON CONFIT, VINAIGRETTE RHUBARBE Asperge Tartaar, Courgette, Geconfijte Citroen, Rabarber Vinaigrette Asparagus Tartare, Zucchini, Preserved Lemon, Rhubarb Vinaigrette	16€
MEAT	🌱 🥛 SATÉ DE VOLAILLE FERMIÈRE, COLESLAW, CORIANDRE Saté van Scharrelkip, Koolsla, Koriander Free-range Chicken Satay, Coleslaw, Coriander	16€

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

LOCAL	VEGAN	🌱
FRESH	GLUTEN FREE	🌾
NO PESTICIDE	LACTOSE FREE	🥛

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

FISH	 CABILLAUD RÔTI AU SÉSAME NOIR, RATATOUILLE DE SAISON, MOUSSELINE, POMME PAILLE Gebakken Kabeljauw met Zwarte Sesam, Seizoensratatouille, Mousseline, Strooardappelen Roasted Cod with Black Sesame, Seasonal Ratatouille, Mousseline, Straw Potatoes	29€
	  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	27€
	  TARTARE DE SAUMON NORVÉGIEN, POMME, CITRON VERT, SALADE, FRITES Noorse Zalm Tartaar, Appel, Limoen, Salade, Frietjes Norwegian Salmon Tartare, Apple, Lime, Salad, Fries	26€
	  FISH AND CHIPS DE LA MER DU NORD, THYM, SAUCE TARTARE, HERBES FRAÎCHES Noordzee Fish and Chips, Tijm, Tartaarsaus, Verse Kruiden North Sea Fish and Chips, Thyme, Tartare Sauce, Fresh Herbs	25€
VEGGIE	 GNOCCHI, BETTERAVE, TRÉVISE, CRÈME D'ASPERGES, PECORINO Gnocchi, Biet, Radicchio, Aspergeroom, Pecorino Gnocchi, Beetroot, Treviso, Asparagus Cream, Pecorino	22€
	   TARTARE D'ASPERGES, COURGETTES, CITRON CONFIT, VINAIGRETTE RHUBARBE, FRITES, SALADE Aspergetartaar, Courgette, Geconfijte Citroen, Rabarber Vinaigrette, Frietjes, Salade Asparagus Tartare, Zucchini, Preserved Lemon, Rhubarb Vinaigrette, Fries, Salad	23€
	  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	22€
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	27€
	  MÉDAILLON DE VEAU, POÊLÉE D'ASPERGES, GRENAILLES, JUS AUX CHAMPIGNONS Kalfmedaillon, Aspergeschotel, Krieltjes, Champignon Jus Veal Medallion, Asparagus Stir-fry, New Potatoes, Mushroom Jus	29€
	  « LE CLASSIC » FILET AMÉRICAIN ANGUS AVEC HUILES AROMATIQUES « De Klassieke » Angus rundstartaar met gearomatiseerde olie « The Classic » Angus beef tartare with aromatic oil	25€
	  FILET AMÉRICAIN ANGUS À L'ITALIENNE, MAYONNAISE AU BASILIC Vers gehakte tartaar van Angus rund op Italiaanse wijze, basilicummayonaise Italian-style Angus beef tartare, basil mayonnaise	25€
	 *FILET PUR DE BOEUF ANGUS GRILLÉ, SALADE, FRITES *Gegrilde filet van Angus rundvlees, salade, frietjes *Grilled Angus beef fillet, salad, french fries	39€
	 *ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS GRILLÉE, SALADE, FRITES *Gegrilde Angus entrecôte, salade, frietjes *Angus beef tenderloin, salad, french fries	35€

* Our beef pieces are carefully selected and served with homemade French fries, salad and a sauce to choose from BÉARNAISE SAUCE, GREEN PEPPER, ARCHDUKE OR MAITRE D'HOTEL

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

  	FRAISES BELGES DE LA FALIZE, RHURBARBE, CAJOU Belgische Aardbeien van La Falize, Rabarber, Cashew Belgian Strawberries from La Falize, Rhubarb, Cashew	12€
	FRAISES MELBA Melba Aardbeien Melba Strawberries	12€
	PAIN PERDU DU MESS, BRIOCHE ET SPECULOOS, CAMEL ET VANILLE Verloren brood van le Mess, brioche met speculaas en vanille French toast from Mess, brioche and speculoos, caramel and vanilla	13€
	MOELLEUX CHOCOLAT ET NOISETTES, CAMEL BEURRE SALÉ, VANILLE Chocolade en hazelnoot moelleux, gezouten caramel, vanille Chocolate and hazelnut cake, salted butter caramel	11€
	DAME BLANCHE ET CHOCOLAT CHAUD « Dame blanche » met warme chocolade saus « Dame blanche » with hot chocolate sauce	10€
	DAME NOISETTE ET CAMEL AU BEURRE FLEUR DE SEL « Dame noisette », boter-karamel met fleur de sel « Dame noisette », salted butter caramel	10€
	LE « GOURMAND » DU MESS (TRIO DE DESSERTS MAISON) Trio van huisgemaakte desserts van Mess Mess' triple homemade dessert	12€
  	“COLONEL” SORBET CITRON “Colonel” sorbet van citroen “Colonel” blood lemon sorbet	14€
	LE CAFÉ GLACÉ DU MESS De café glacé van de Mess The café glacé from Le Mess	9€
	TIRAMISU AU SPECULOOS Tiramisu met speculoos Tiramisu with speculoos	9€
  	SORBET CITRON Sorbet van citroen Lemon sorbet	9€

M

M

BEVERAGES

SOFT

BRU STILL OR SPARKLING - 1L	7,5€
BRU STILL OR SPARKLING - 0.5L	4.5€
COCA REGULAR OR ZÉRO	3.5€
FEVER TREE INDIAN TONIC	5€
GINGERBEER - L'ANNEXE	7€
ORANGE JUICE	3.5€
SYRUP : GRENADINE, PEACH, CASSIS	1€

HEALTHY DRINKS

BIODYNAMIC JUICE (APPLE, CARROT, LEMON GINGER)	6€
APPLE JUICE-LOCAL & NATURAL	4€
SQUEEZED ORANGE JUICE	5€
BIG TOM SPICED TOMATO JUICE	4.5€
KEFIR, EAU VERTUEUSE, FERMENTED FRUITY WATER	5€
KOMBUCHA "SMILE"	5.5€

LOCAL BEERS

BRASSERIE DE LA SENNE

TARAS BOULBA	6€
ZINNEBIR	6€
BRASSERIE COHOP - ARSENAL	
IPA BARBE ROUSSE AMBER	6€
MAX ATTACK - BLACK	7€

BEERS

CRISTAL ALKEN-MAES	4€
VEDETT WHITE	4€
DUVEL	5€
MAREDSOUS BLONDE	5€
CARLSBERG ZERO	4€

MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO	9€
VIRGIN POMELO	10€
VIRGIN NUMAJO	10€

COCKTAIL

GIN POMELO tonic, grapefruit, ginger, basil	12€
HENDRICK'S gin cucumber & tonic	12€
COPPERHEAD gin orange zest, tonic	15€
MOJITO fresh mint, lime, sugar, white rum	11€
NUMAJO elderberry syrup, lime, fresh mint prosecco	12€
BLOODY MARY	10€
APEROL SPRITZ / SELECT SPRITZ	11€
VODKA APPLE	10€
NEGRONI	14€
MOSCOW MULE	12€

APERITIF

BELLINI	8€
KIR WHITE WINE	7€
KIR ROYAL CHAMPAGNE	12€
CAMPARI	8€
RICARD	7€
PICON NATURE, white wine or beer	8€
MARTINI ROSSO OR BLANCO	7€
PINEAU DES CHARENTES	7€
SHERRY BLANC	7€
PORTO RED OR WHITE	7€

ALCOHOL

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12€
WILLIAM LAWSON'S	8€

SINGLE MALT

OBAN 14 YEARS	17€
ABERLOUR 12 YEARS	15€
GLENMORANGIE 10 YEARS	10€

BOURBON



JACK DANIEL'S	10€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	13€
CHIVAS 12 YEARS	12€
FOUR ROSES	10€

RHUM

BACARDI BLANC	8€
BACARDI 8 ANOS	11€

RHUM

VODKA ZUBROWKA	8€
----------------	----

 NATURAL - NO PESTICIDES
 FAVORITES











M

OUR SELECTION OF BUBBLES & WINES





CHAMPAGNE & SPARKLING

ROYAL DE JARRAS - blanc de blancs	7.5€		38€
CHAMPAGNE HEIDSIECK monopole	11€		69€
POMMERY BRUT ROYAL			89€



RED

 HAUT DE BELLOC 2021 - Pays d'Oc Grenache - Syrah - Merlot	5€	16€	24€
 CHÂTEAU MEMOIRES 2019 - Bordeaux Cabernet Sauvignon - Merlot			35€
 CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS 2020 - Bordeaux Castillon Merlot - Cab Franc - Cabernet Sauvignon - Malbec			38€
 MONTPLAISIR 2019 - Pays d'Oc sans sulfites Carignan - Merlot - Mourvèdre			42€
 H. MARIONNET 2021 « Première Vendange » Gamay - vinification naturelle & sans sulfites			45€
 PINOT NOIR - F. Engel 2021 - Alsace - Pinot noir - servi frais			45€
 AMOUR DE FRUIT 2021 - Côtes-du-Rhône - Grenache - Syrah - Cinsault - Carignann	8€		35€
 INGENIUM 2021 - Rioja Grenache nature et sans sulfite		23€	49€
 J F ARRIEZU 2022 - Rioja Tempranillo - Graciano	7€		35€
 AMASTUOLA 2020 - Puglia Negroamaro		25€	38€

WHITE





HAUT DE BELLOC 2021 - Pays d'Oc Vermentino Sauvignon	5€	16€	24€
 CALDORA - TERRE DI CHIETI - Chardonnay	6.5€	19€	28€
 CHÂTEAU MEMOIRES 2021 - Bordeaux Sauvignon			35€
POUILLY FUME « ARGILE A SILEX » 2022 Sauvignon - fruité, délicat, élégant	12€	40€	60€
 GALINETTE 2020 - Coteaux d'Aix - Nature Domaine de Sulauze - Grenache - Clairette			47€
POUILLY FUISSE 2021 - Dominique Cornin Chardonnay			65€
 BIALENTO AMASTUOLA - 2022 Fiano - Malsavia	7€	22€	32€

ROSE


 VERGEL 2022 - Monastrell	7€	20€	29€
 POMPONETTE 2021 - Coteaux d'Aix Dom. de Sulauze - Grenache - Syrah - Cinsault			47€

OUR BELGIAN PRODUCER FRIENDS

RED

 BOUT DU MONDE DOMAINE DE GRAGNOS 2021 Grenache, Syrah, Mourvèdre AOP			42€
 Saint Chinian			
 LES DERNIERES TERRES 2020 Vaucluse AOC Domaine les Davids Syrah - Grenache			60€
CHÂTEAU PETIT BOCQ - ST ESTEPHE 2019 Merlot Cabernet Petit Verdot			65€
 DOMAINE DU VATICAN 2018 Haut Medoc Merlot - (Petit Bocq)	11€	38€	57€

WHITE

L'INATTENDU 2021- Domaine les Davids Chardonnay - Cinsault - Viognier			45€
 KLUISBERG 2021 - Hageland Pinot gris - vin Belge			45€

M

HOT DRINKS AND SPIRITS

HOT DRINKS

COFFEE, ESPRESSO, DECA	4 €
DOUBLE ESPRESSO	4.5€
CAPPUCCINO SKIMMED MILK	4.5€
CAPPUCCINO SKIMMED ALMOND	5.5€
MILK CAPPUCCINO WHIPPED CREAM	5.5€
HOT CHOCOLATE	4.5€
LATTE MACCHIATO	5€
IRISH COFFEE, ITALIAN COFFEE	10€
TEA earl grey, green tea, jasmin	4€
TEA WITH FRESH MINT LEAVES	5€
INFUSION FRESH MINT LEAVES	4.5€
INFUSION Verbena, Rooibos, Chamomile, Lime Tree	4€
ICED TEA	5€
ICED COFFEE	5€
ICED LATTE	6€

SPIRITS

VODKA ZUBROWKA	8€
LIMONCELLO	6€
CALVADOS	9€
GRAPPA AMARETTO	9€
COINTREAU	9€
SAMBUCCA	9€
GRAND MARNIER	9€
BAILEYS	8€
POIRE WILLIAMS	8€
COGNAC	
COUVOISIER VS	9€
OTARD X0	18€
ARMAGNAC	
ARMAGNAC DELORD	9€

FOLLOW US
ON INSTAGRAM



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