



PRIVATIZATION

It is possible to privatize le mess or part of the Restaurant for your private or corporate events

**Birthday - Civil Wedding - Family Gathering - Conference
Corporate Dinner - Corporate Lunch - Product Launch ...**

OUR SPACES

floor +/- 50 pers
Second floor +/- 60 pers
Green house +/- 50 pers

TAKE AWAY

All of our dishes are available for takeaway

GET THE WIFI

Le Mess-GUESTS
PW : Guest 2021



OUR LOCAL & SUSTAINABLE PRODUCERS

BIGH : Aquaponics farm
KEFIR : Virtuous water
BRASSERIE DE LA SENNE
BRASSERIE COHOP (Arsenal)
SMILE KOMBUCHA
CHAMBELLAND : Gluten-free bread
ECLO : Mushrooms and microgreens
PERMAFUNGI : Oyster mushrooms
GRAINE DE CURIEUX : Belgian quinoa
MANO MANO : Fairtrade & organic coffee
DOMAINE LA FALIZA : fruits & vegetables

BEVERAGES

SOFT

BRU STILL OR SPARKLING - 1L	8€
BRU STILL OR SPARKLING - 0.5L	5€
COCA REGULAR OR ZÉRO	3.5€
FEVER TREE INDIAN TONIC	5€
GINGERBEER - L'ANNEXE	7€
ORANGE JUICE	3.5€
ORANGINA	3.5€
SPRITE	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	5€
KEFIR : eau vertueuse, fermented fruity water	6€
KOMBUCHA "SMILE"	6€
ICED TEA - HOMEMADE	6€

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€

VODKA

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

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 2022 - Pays d'Oc Grenache - Syrah - Merlot	5€	16€	24€
 CHÂTEAU MEMOIRES 2021 - Bordeaux Cabernet Sauvignon - Merlot			35€
 CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS 2021 - Bordeaux Castillon Merlot - Cab Franc - Cabernet Sauvignon - Malbec			38€
 MONTPLAISIR 2019 - Pays d'Oc sans sulfites Carignan - Merlot - Mourvèdre			42€
 H. MARIONNET 2022 « Première Vendange » Gamay - vinification naturelle & sans sulfites	9€	30€	45€
 PINOT NOIR - F. Engel 2023 - Alsace - Pinot noir - servi frais			45€
 AMOUR DE FRUIT 2022 - Côtes-du-Rhône - Grenache - Syrah - Cinsault - Carignann			35€
 INGENIUM 2022 - Rioja Grenache nature et sans sulfite - Tempranillo			49€
 J F ARRIEZU 2022 - Rioja Tempranillo - Graciano	7€	25€	35€
 AMASTUOLA 2021 - Puglia Negroamaro			38€
WHITE			
HAUT DE BELLOC 2023 - Pays d'Oc Vermentino Sauvignon	5€	16€	24€
 CALDORA 2023 - TERRE DI CHIETI - Chardonnay	6.5€	19€	28€
 CHÂTEAU MEMOIRES 2022 - Bordeaux Sauvignon POUILLY FUME « ARGILE A SILEX » 2023 Sauvignon - fruité, délicat, élégant	12€	40€	60€
 GALINETTE 2022 - Coteaux d'Aix - Nature Domaine de Sulauze - Grenache - Clairette - Vermentino - Ugni blanc			47€
POUILLY FUISSE 2022 - Dominique Cornin Chardonnay			65€
 BIALENTO AMASTUOLA - 2023 - Fiano - Malsavia	7€	22€	32€
ROSÉ			
 VERGEL 2023 - Monastrell	7€	20€	29€
 POMPONETTE 2023 -Coteaux d'Aix Dom. de Sulauze - Grenache - Syrah - Cinsault - Vermentino			47€
OUR BELGIAN PRODUCER FRIENDS			
RED			
 BOUT DU MONDE - 2021 - Domaine de Gragnos Grenache, Syrah, Mourvèdre AOP			42€
 Saint Chinian			
 LES DERNIERES TERRES 2021 Vaucluse AOC Domaine les Davids Syrah - Grenache			59€
CHÂTEAU PETIT BOCQ - ST ESTEPHE 2020 - Bordeaux			59€
 DOMAINE DU VATICAN 2018 Haut Medoc Merlot - (Petit Bocq)	11€	38€	55€
WHITE			
L'INATTENDU 2023- Domaine les Davids Chardonnay - Cinsault - Viognier			42€
 KLUISBERG 2022 - Hageland - Pinot gris - vin Belge			45€

 NATURAL - NO PESTICIDES
 FAVORITES

APÉRITIFS / 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	20€
	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	19€

FISH

 	TARTARE DE SAUMON NORVÉGIEN, RADIS, COURGETTES, SESAME NOIR, PARFUM DE WASABI Noorse Zalm Tartaar, Radijs, Courgette, Zwarte Sesam, Wasabi Geur Norwegian Salmon Tartare, Radish, Zucchini, Black Sesame, Wasabi Scent	18€
 	CEVICHE DE BAR, CONCOMBRE, MENTHE FRAICHE MICRO POUSSÉS Zeebaars Ceviche, Komkommer, Verse Munt, Microgroenten Sea Bass Ceviche, Cucumber, Fresh Mint, Microgreens	19€

VEGGIE

 	TATIN DE TOMATES CONFITES , HUILE DE BASILIC Gekonfijte Tomaten Tarte Tatin, Basilicumolie Confit Tomato Tarte Tatin, Basil Oil	16€
  	CARPACCIO DE CHAMPIGNONS, FRAICHEUR DE MANGUE ET CITRON VERT Champignon Carpaccio, Verse Mango en Limoen Mushroom Carpaccio, Fresh Mango and Lime	15€
	AUBERGINE ROTIE AUX EPICES, CRUMBLE DE CHEVRE FRAIS, VINAIGRETTE SESAME Geroosterde Aubergine met Kruiden, Verse Geitenkaas Crumble, sesam Vinaigrette Roasted Eggplant with Spices, Fresh Goat Cheese Crumble, sesame Vinaigrette	16€

MEAT

 	VITELLO TOMATO COULIS DE PETITS POIS PIMENT D'ESPELETTE Vitello, Tomato, Doperwtten Coulis, Espelette Peper Vitello Tomato, Pea Coulis, Espelette Pepper	19€
---	--	-----

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

LOCAL	VEGAN	
FRESH	GLUTEN FREE	
NO PESTICIDE	LACTOSE FREE	

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

FISH

- 

MILLEFEUILLE DE BAR ET COURGETTES, CRU DE TOMATES, POMME GRENAILLES 29€
Millefeuille van Zeebaars en Courgette, Rauwe Tomaten, Kriel
Sea Bass and Zucchini Millefeuille, Raw Tomatoes, New Potatoes
- 

DUO DE SOLETTES GRILLÉES, ECRASÉ DE POMME DE TERRE, HUILE CITRONNÉE ET PERSIL 31€
Gegrilde Tongfilet Duo, Aardappelpuree, Citroenolie en Peterselie
Grilled Sole Duo, Mashed Potatoes, Lemon Oil and Parsley
- 

TARTARE DE SAUMON NORVEGIEN, SALADE FRITES 27€
Noorse Zalm Tartaar, Salade en Friten
Norwegian Salmon Tartare, Salad and Fries
- 
FISH AND CHIPS DE LA MER DU NORD, THYM, SAUCE TARTARE, HERBES FRAÎCHES 25€
Noordzee Fish and Chips, Tijm, Tartaarsaus, Verse Kruiden
North Sea Fish and Chips, Thyme, Tartare Sauce, Fresh Herbs

VEGGIE

- 

GYOZAS AUX CHAMPIGNONS DE BRUXELLES, PIMENT, CORIANDRE, YUZU 23€
Gyoza's met Brusselse Champignons, Chili, Koriander, Yuzu
Gyozas with Brussels Mushrooms, Chili, Coriander, Yuzu
- RAVIOLE FRAICHE AUBERGINE, BURRATA FONDANTE, TOMATES CERISES** 22€
Verse Aubergine Ravioli, Smeltende Burrata, Cherrytomaten
Fresh Eggplant Ravioli, Melting Burrata, Cherry Tomatoes
- 


MILLEFEUILLE DE LEGUMES , CURRY DOUX 22€
Groente Millefeuille, Zachte Curry
Vegetable Millefeuille, Mild Curry

MEAT






- 
VOLAILE FERMIERE BASSE T°, POÊLÉE DE PDT, ARTICHAUTS ET THYM FRAIS 27€
Boerenkip op Lage Temperatuur, Gebakken Aardappelen, Artisjokken en Verse Tijm
Farm-Raised Poultry at Low Temperature, Sautéed Potatoes, Artichokes, and Fresh Thyme
- 
TAGLIATA DE VEAU, CHAMPIGNON ERYNGII GRILLÉ, JUS SAUGE ET BALSAMIQUE 29€
Tagliata van Kalfsvlees, Gegrilde Eryngii Paddenstoel, Salie en Balsamico Jus
Veal Tagliata, Grilled Eryngii Mushroom, Sage and Balsamic Jus
- 

« LE CLASSIC » FILET AMÉRICAIN ANGUS AVEC HUILES AROMATIQUES 25€
« De Klassieke » Angus rundstartaar met gearomatiseerde olie
« The Classic » Angus beef tartare with aromatic oil
- 

FILET AMÉRICAIN ANGUS À L'ITALIENNE, MAYONNAISE AU BASILIC 25€
Vers gehakte tartaar van Angus rund op Italiaanse wijze, basilicummayonaise
Italian-style Angus beef tartare, basil mayonnaise
- 
***FILET PUR DE BOEUF ANGUS GRILLÉ, SALADE, FRITES** 39€
***Gegrilde filet van Angus rundvlees, salade, frietjes**
***Grilled Angus beef fillet, salad, french fries**
- 
***ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS GRILLÉE, SALADE, FRITES** 35€
***Gegrilde Angus entrecôte, salade, frietjes**
***Angus beef tenderloin, salad, french fries**

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

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

  	SALADE DE FRUITS DE SAISON , CRÈME DE CAJOU, MIEL, CITRON Seizoensfruit Salade, Cashewroom, Honing, Citroen Seasonal Fruit Salad, Cashew Cream, Honey, Lemon	12€
	CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON ET AMANDES , VANILLE MAISON Seizoensfruit en Amandel Crumble, Huisgemaakte Vanille Seasonal Fruit and Almond Crumble, Homemade Vanilla	13€
	PAIN PERDU DU MESS, BRIOCHE ET SPECULOOS, CAMEL ET VANILLE Verloren brood van le Mess, brioche en speculaas, karamel en vanille French toast from Mess, brioche and speculoos, caramel and vanilla	13€
	MOELLEUX CHOCOLAT ET NOISETTES , GLACE VANILLE Chocolade en Hazelnoot moelleux, Vanille-ijs Chocolate and Hazelnut cake, Vanilla Ice	12€
	DAME BLANCHE ET CHOCOLAT CHAUD « Dame blanche » met warme chocolade saus « Dame blanche » with hot chocolate sauce	11€
	DAME NOISETTE ET CAMEL AU BEURRE FLEUR DE SEL « Dame noisette », boter-karamel met fleur de sel « Dame noisette », salted butter caramel	11€
	LE « GOURMAND » DU MESS (TRIO DE DESSERTS MAISON) Trio van huisgemaakte desserten 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	10€
  	SORBET CITRON Sorbet van citroen Lemon sorbet	9€

HOT DRINKS & 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€
LATTE MACHA	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€
ICED MATCHA LATTE	6€
ICED MATCHA	6€

SPIRITS

VODKA ZUBROWKA	8€
LIMONCELLO	6€
CALVADOS	9€
GRAPPA	9€
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



