

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 / PERSON

(ANYOTHER WINE ON THE MENU MAY ALSO BE SERVED)

12€ / PERS

Pays d'Oc - Clos de Belloc blanc 2023 - Vermentino

Sauvignon Pays d'Oc - Clos de Belloc rouge 2022 - Grenache, Syrah, Merlot

14€ / PERS

Caldora 2023 - Terre Di Chieti -

Rioja - J F Arriezu 2022 - Tempranillo - Bio

17€/PERS

CHÂTEAU MEMOIRES 2021 - Bio

Bordeaux - Cabernet Sauvignon - Merlot

CHÂTEAU MEMOIRES 2022 - Bio

Bordeaux - Sauvignon

VINS DE PRODUCTEURS BELGES ! / BELGISCHE PRODUCENTEN / BELGIAN PRODUCERS

20 € / PERS

L'INATTENDU 2023, 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” 48€







ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- 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
- VEGGIE 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
- ARTISANAL CROQUETTES CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES ET TRUFFE
Kaaskroketter met Oude Brugge en truffel
Vieux Bruges and truffle croquettes

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH   FILET DE CABILLAUD RÔTI AU THYM, ÉCRASÉ DE PDT, POUSSÉS D'ÉPINARDS, HUILE VIERGE
Gebakken kabeljauwfilet met tijm, geplette aardappelen, spinaziescheuten, virgin olijfolie.
Roasted cod fillet with thyme, mashed potatoes, spinach sprouts, virgin olive oil
- MEAT  VOLAILLE FERMIERE BASSE T°, POÊLÉE DE PDT, ARTICHAUTS ET THYM FRAIS
Boerenkip op Lage Temperatuur, Gebakken Aardappelen, Artisjokken en Verse Tijm
Farm-Raised Poultry at Low Temperature, Sautéed Potatoes, Artichokes, and Fresh Thyme
- VEGGIE   MILLEFEUILLE DE LEGUMES, CURRY DOUX
Groente Millefeuille, Zachte Curry
 Vegetable Millefeuille, Mild Curry

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

LE « GOURMAND » DU MESS (DUO DE DESSERTS MAISON)
Duo van huisgemaakte desserts van Mess
Mess' duo homemade dessert

DON'T HESITATE TO ASK US
OUR ALLERGENS LIST

LOCAL

FRESH

NO PESTICIDE

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE





“MENU FESTIF” 55€

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH   CEVICHE DE CABILLAUD, CONCOMBRE, MENTHE FRAÎCHE MICRO POUSSÉS
Kabeljauwceviche, komkommer, verse munt, microgroenten
Cod ceviche, cucumber, fresh mint, microgreens
- VEGGIE   TATIN DE TOMATES CONFITES , HUILE DE BASILIC
Gekonfijte Tomaten Tarte Tatin, Basilicumolie
Confit Tomato Tarte Tatin, Basil Oil
- 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  TAGLIATA DE VEAU, CHAMPIGNON ERYNGII GRILLÉ, JUS SAUGE ET BALSAMIQUE
Tagliata van Kalfsvlees, Gegrilde Eryngii Paddenstoele, Salie en Balsamico Jus
Veal Tagliata, Grilled Eryngii Mushroom, Sage and Balsamic Jus
- FISH   MILLEFEUILLE DE BAR ET COURGETTES, CRU DE TOMATES, POMME GRENAILLES
Millefeuille van Zeebaars en Courgette, Rauwe Tomaten, Kriel
Sea Bass and Zucchini Millefeuille, Raw Tomatoes, New Potatoes
- VEGGIE  RAVIOLE FRAICHE AUBERGINE, BURRATA FONDANTE, TOMATES CERISES
Verse Aubergine Ravioli, Smeltende Burrata, Cherrytomaten
Fresh Eggplant Ravioli, Melting Burrata, Cherry Tomatoes

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

-    SALADE DE FRUITS DE SAISON , CRÈME DE CAJOU, MIEL, CITRON
Seizoensfruit Salade, Cashewroom, Honing, Citroen
Seasonal Fruit Salad, Cashew Cream, Honey, Lemon

LE « GOURMAND » DU MESS (TRIO DE DESSERTS MAISON)

Trio van huisgemaakte desserts van Mess
Mess' triple homemade dessert

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