



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 : Virtuuous 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	4€
FEVER TREE INDIAN TONIC	5€
GINGERBEER	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€
SMASHINE	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	12€
NUMAJO elderberry syrup, lime, fresh mint prosecco	12€
BLOODY MARY ABSOLUT	11€
APEROL SPRITZ / SELECT SPRITZ	11€
VODKA APPLE	10€
NEGRONI	14€
MOSCOW MULE	14€

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 ABSOLUT	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€	18€	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 2023 « 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	7 €	25 €	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€	18€	24€
 CALDORA 2023 - TERRE DI CHIETI - Chardonnay	6.5€	19€	28€
 CHÂTEAU MEMOIRES 2022 - Bordeaux Sauvignon			35€
POUILLY FUME « ARGILE A SILEX » 2023 Sauvignon - fruité, délicat, élégant	12€	40€	60€
 GALINETTE 2023 - 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 Vacluse AOC Domaine les Davids Syrah - Grenache			59€
CHÂTEAU PETIT BOCQ - ST ESTEPHE 2021 - Bordeaux			59€
 DOMAINE DU VATICAN 2016 Haut Medoc Merlot - (Petit Bocq)	11€	38€	55€
WHITE			
L'INATTENDU 2023- Domaine les Davids Chardonnay - Cinsault - Viognier			42€
 KLUISBERG 2023 - 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	20€
	Artisanale grijze garnaalkroketten Handmade grey shrimps croquettes	
	CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES ET TRUFFE	17€
	Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel Vieux Bruges and truffle croquettes	
	DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES GRISES & VIEUX BRUGES ET TRUFFE	19€
	Duo van kroketten met grijze garnalen & Oude Brugge en truffel Duo of grey shrimps croquettes & Vieux Bruges and truffle	

FISH

 	MAKI DE SAUMON NORVÉGIEN MARINÉ, CITRON VERT SHIZO	18€
	Gemarineerde Noorse zalm maki, limoen, shiso Marinated Norwegian salmon maki, lime, shiso	
 	NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, CHICON, CAROTTE, SARRASIN GRILLÉ	21€
	Gebakken sint-jakobsschelpen, witloof, wortel, geroosterde boekweit Pan-seared scallops, endive, carrot, grilled buckwheat	
 	SALADE D'ÉCREVISSSES, ESTRAGON, VINAIGRETTE FRUITÉE	18€
	Rivierkreeftsalade, dragon, fruitige vinaigrette Crayfish salad, tarragon, fruity vinaigrette	

VEGGIE

 	TARTE FINE CHAMPIGNONS DE BXL, PANAI, PERSIL PLAT	16€
	Fijne Brusselse paddenstoelentaart, pastinaak, platte peterselie Fine Brussels mushroom tart, parsnip, flat parsley	
	BUTTERNUT GRILLÉ, CRÈME DE CHÈVRE CENDRÉ, CRESSON	15€
	Gegrilde butternut, geitenkaascrème met as, waterkers Grilled butternut squash, ash goat cheese cream, watercress	
  	GYOZAS LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNONS DE BRUXELLES, VINAIGRETTE CURRY	16€
	Gyoza's met wortelgroenten en Brusselse champignons, curry vinaigrette Gyozas with root vegetables and Brussels mushrooms, curruy vinaigrette	

MEAT

 	CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN, LIVÈCHE, POIVRE DE SESHUAN, HUILE DE NOISETTE	20€
	Carpaccio van Holstein rund, lavas, Szechuanpeper Holstein beef carpaccio, lovage, Szechuan pepper	

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST







LOCAL	VEGAN	
FRESH	GLUTEN FREE	
NO PESTICIDE	LACTOSE FREE	

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

FISH

-   FILET DE SANDRE RÔTI, PANAIS, BETTE, HUILE VIERGE À LA BERGAMOTE 28€
Gebakken snoekbaarsfilet, pastinaak, snijbiet, bergamot-olie
 Roasted pike-perch filet, parsnip, Swiss chard, bergamot-infused virgin oil
-   DUO DE SOLETTES GRILLÉES, ECRASÉ DE POMME DE TERRE, HUILE CITRONNÉE ET PERSIL 32€
Gegrilde Tongfilet Duo, Aardappelpuree, Citroenolie en Peterselie
 Grilled Sole Duo, Mashed Potatoes, Lemon Oil and Parsley
-   DOS DE SAUMON CUIT BASSE T°, LÉGUMES RACINES, PARFUM DE CITRONNELLE 27€
Zalmfilet op lage temperatuur gegaard, wortelgroenten, geur van citroengras
 Low-temperature cooked salmon filet, root vegetables, lemongrass fragrance
-  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














-    PARMENTIER DE CHOUX FLEURS, CAROTTES NOIRES, GOMASIO DE SÉSAME NOIR 22€
Bloemkool parmentier, zwarte wortelen, zwarte sesam gomasio
 Cauliflower parmentier, black carrots, black sesame gomasio
-    GYOZAS LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNONS DE BRUXELLES, VINAIGRETTE CURRY 23€
Gyoza's met wortelgroenten en Brusselse champignons, curry vinaigrette
 Gyozas with root vegetables and Brussels mushrooms, curruy vinaigrette

MEAT

- SUPRÊME DE FAISAN RÔTI , CHICON BRAISÉ, CRÈME DE CHOUX ROUGE, POMME « ANA » ET ROMARIN 30€
Gebraden fazantenborst, gestoofde Belgische witloof, rode koolcrème, «Anna» appel en rozemarijn
 Roasted pheasant breast, braised Belgian endives, red cabbage cream, «Anna» apple, and rosemary
- BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIERE, ÉCHALOTTE CONFITES, GRAINES DE MOUTARDE, CROUSTILLANT DE PLEUROTES 27€
Ballotine van vrije-uitloop gevogelte, gekonfijte sjalot, mosterdzaad, krokante oesterzwammen
 Free-range poultry ballotine, caramelized shallots, mustard seeds, crispy oyster mushrooms
- POLPETE DE VEAU , SAUGE, PARMESAN, CHICON, POMMES GRENAILLES 24€
Kalfsvleesballetjes, salie, Parmezaan, witloof, krielaardappelen
 Veal meatballs, sage, parmesan, chicory, new potatoes
-   « 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

  	SORBET POIRE, POIRE, MERINGUE, VERVEINE Peren sorbet, peer en ijzerkruid, meringue Pear sorbet, pear and verbena, meringue	11€
	MOELLEUX CHOCOLAT ET NOISETTES , GLACE VANILLE Chocolade en Hazelnoot moelleux, Vanille-ijs Chocolate and Hazelnut cake, Vanilla Ice	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	14€
	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€
CAPPUCINO 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



