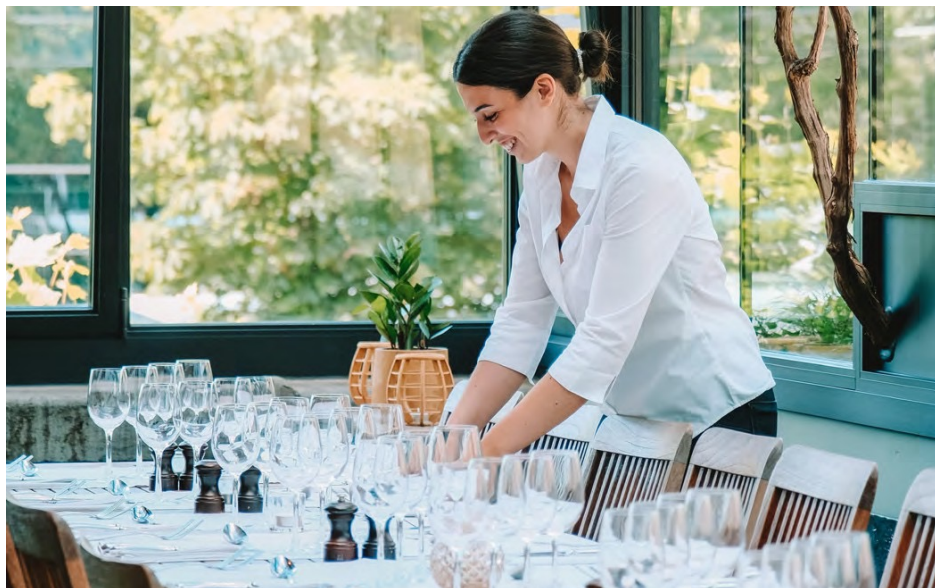


GROEP
MENU
GROUPE

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

1 / 2 FLES / PERSOON

1 / 2 BOTTLE OF WINE / PERSON

12€ / PERS

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

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

15€ / 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

15 € / PERS

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

20 € / 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   CEVICHE DE SANDRE MARINÉ À LA BETTERAVE, ZESTE DE CITRON, DASHI, MICRO-POUSSES
Snoekbaarsceviche gemarineerd met rode biet, citroenzeste, dashi en microgroenten
Pike-perch ceviche marinated with beetroot, lemon zest, dashi, and microgreens
- VEGGIE   TARTARE DE LÉGUMES, GRAINE DE MOUTARDE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES
 Groentetartaar met mosterdzaad en citrusvinaigrette
Vegetable tartare with mustard seeds and citrus vinaigrette
- 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   DOS DE COLIN MER DU NORD, EN CHAPELURE D'HERBES, PARMENTIER DE CAROTTES À LA MENTHE FRAÎCHE
Rug van koolvis uit de Noordzee, in kruidenkorst, wortelparmentier met verse munt
North Sea hake fillet, herb crust, carrot parmentier with fresh mint
- MEAT VOLAILLE FERMIÈRE À L'ESTRAGON, CAROTTES, CHAMPIGNONS DE BRUXELLES, FAÇON VOL AU VENT REVISITÉ
Boerderijkip met dragon, wortelen, Brusselse champignons, herwerkte vol-au-vent stijl
Farm-raised poultry with tarragon, carrots, Brussels mushrooms, revisited vol-au-vent style
- VEGGIE   RISOTTO D'ÉPEAUTRE, CÉLERI BUTTERNUT ET ROMARIN
Speltrisotto met selder, flespompoen en rozemarijn
Spelt risotto with celery, butternut squash, and rosemary

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   GAMBAS SAUVAGES GRILLÉS, GRENADE, FENOUIL, POMME, ÉMULSION ORANGE SANGUINE
Gegrilde wilde gamba's met granaatappel, venkel, appel en bloedsinaasappel-emulsie
Grilled wild prawns with pomegranate, fennel, apple, and blood orange emulsion
- VEGGIE   PETIT ŒUF FERMIER, CRÈME D'ASPERGE, (CHIPS DE SERRANO)
Klein boerderijei, witte aspergeroom (Serrano-chips)
Small farm egg, white asparagus cream (Serrano chips)
- 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  PLUMA IBÉRIQUE CUIT BASSE T°, CROUSTILLANT DE PDT, JUS ROMARIN
Ibérico pluma op lage temperatuur gegaard, krokante aardappelen, rozemarijnsaus
Ibérico pluma cooked at low temperature, crispy potatoes, rosemary sauce
- FISH   FILET DE TRUITE SAUMONÉE DE BRUXELLES, LAQUÉE AUX AMANDES, SAUGE
Zalmforelfilet uit Brussel, gelakt met amandelen en salie
Brussels salmon trout fillet glazed with almonds and sage
- VEGGIE   POLPETTE DE CHOUX FLEURS ET POIS CHICHE, COCO ET CITRONNELLE
Bloemkool- en kikkererwtenpolpette, kokos en citroengras
Cauliflower and chickpea polpette, coconut, and lemongrass

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

-  TARTARE DE MANGUE ET POMME, SORBET FRUIT DE LA PASSION, MERINGUE
Mango- en appeltartaar, passievruchtensorbet, meringue
Mango and apple tartare, passion fruit sorbet, meringue

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