



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	9€
BRU STILL OR SPARKLING - 0.5L	5€
COCA REGULAR OR ZÉRO	3.5€
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	6€
BIG TOM : spiced tomato juice	5.5€
KEFIR : eau vertueuse, fermented fruity water (hubiscus, ginger lemon, red fruits)	6.5€
KOMBUCHA "SMILE" (classic / red fruits)	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	4.5€
VEDETT WHITE	4.5€
DUVEL	5.5€
MAREDSOUS BLONDE	5.5€
CARLSBERG ZERO	4.5€

MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO	10€
VIRGIN POMELO	10€
VIRGIN NUMAJO	10€
MOCKTAIL «CREATION»	12€

COCKTAIL

SPRITZ «ON YOUR OWN» Aperol, limoncello, sherry, campari	12€
BASIL SMASH, gin, tonic, lemon, basil	13€
GIN POMELO, gin, tonic, grapefruit, ginger, basil	13€
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	12€
APEROL SPRITZ / SELECT SPRITZ	11€
SOUR «ON YOUR OWN», egg white, lemon syrup, whisky, amaretto, rum	13€
NEGRONI	14€
MOSCOW MULE	12€
ESPRESSO MARTINI	12€
COCKTAIL «CREATION»	15€

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	8€		42€
CHAMPAGNE HEIDSIECK monopole	12€		73€
POMMERY BRUT ROYAL			89€
WHITE			
HAUT DE BELLOC 2024 - Pays d'Oc Vermentino Sauvignon	5.5€	19€	26€
 CALDORA 2024 - TERRE DI CHIETI - Chardonnay	7€	20€	30€
 CHÂTEAU MEMOIRES 2024 - Bordeaux Sauvignon			35€
POUILLY FUME « ARGILE A SILEX » 2024 Sauvignon - fruité, délicat, élégant	12€	40€	60€
 GALINETTE 2024 - Coteaux d'Aix - Nature Domaine de Sulauze - Grenache - Clairette - Vermentino - Ugni blanc			47€
POUILLY FUISSE 2022 - Dominique Cornin Chardonnay			65€
 BIALENTO AMASTUOLA - 2024 - Fiano - Malsavia	8€	24€	35€
RED			
HAUT DE BELLOC 2023 - Pays d'Oc Grenache - Syrah - Merlot	5.5€	19€	26€
 CHÂTEAU MEMOIRES 2022 - Bordeaux Cabernet Sauvignon - Merlot			35€
 CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS 2022 - Bordeaux Castillon Merlot - Cab Franc - Cabernet Sauvignon - Malbec			38€
 MONTPLAISIR 2019 - Pays d'Oc sans sulfites Carignan - Merlot - Mourvèdre			42€
 H. MARIONNET 2024 « Première Vendange » Gamay - vinification naturelle & sans sulfites	9€	30€	45€
 PINOT NOIR - F. Engel 2024 - Alsace - Pinot noir - servi frais			45€
 AMOUR DE FRUIT 2024 - Côtes-du-Rhône - Grenache - Syrah - Cinsault - Carignann	8 €	26 €	37€
 J F ARRIEZU 2024 - Rioja Tempranillo - Graciano	7€	25€	35€
 AMASTUOLA 2022 - Puglia Negroamaro			38€
 PINZUTU - Coteaux d'Aix, Nature, Domaine De Culauze Sciacarello			42 €
ROSÉ			
 VERGEL 2024 - Monastrell	7€	20€	29€
 POMPONETTE 2024 - 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 Saint Chinian			42€
 LES DERNIERES TERRES 2021 Vaucluse AOC Domaine les Davids Syrah - Grenache CHÂTEAU PETIT BOCQ - ST ESTEPHE 2020 - Bordeaux			59€ 59€
 DOMAINE DU VATICAN 2020 Haut Medoc Merlot - (Petit Bocq)	12€	38€	55€
WHITE			
L'INATTENDU 2024 - 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

 	CEVICHE DE SAUMON LABEL ROUGE, MARINÉ À LA BETTERAVE, ZESTE DE CITRON, DASHI, MICRO-POUSSES	17€
	Ceviche van label rouge zalm, gemarineerd in rode biet, citroenzeste, dashi, microgroenten Ceviche of label rouge salmon, marinated in beetroot, lemon zest, dashi, microgreens	
 	GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES, GRENADE, FENOUIL, ÉMULSION AUX AGRUMES	19€
	Gegrilde wilde gamba's, granaatappel, venkel, citrusemulsie Grilled wild prawns, pomegranate, fennel, citrus emulsion	

VEGGIE

 	TARTARE DE LÉGUMES, GRAINES DE MOUTARDE, ÉMULSION CAJOU ET PERSIL PLAT	16€
	Groentetartaar, mosterdzaad, cashew-peterselie emulsie Vegetable tartare, mustard seeds, cashew and flat parsley emulsion	
	CROMESQUIS DE PETITS POIS, SÉSAME NOIR	14€
	Cromesquis van doperwten, zwarte sesam Pea cromesquis, black sesame	
	CARPACCIO DE BETTERAVES, POMME, CHÈVRE CENDRÉ, POIVRE DE SISHUAN	15€
	Carpaccio van rode biet, appel, geitenkaas, Sichuanpeper Beetroot carpaccio, apple, ash-covered goat cheese, Sichuan pepper	

MEAT

 	PETIT ŒUF FERMIER BASSE T°, CRÈME D'ASPERGES, CHIPS DE SERRANO	17€
	Zachtgekookt boerderij-eitje, aspergeroom, Serranochips Soft farm egg, asparagus cream, Serrano chips	
	VITTELO, STRACCIATELLA, CRÈME D'ANCHOIS, TOMATES CONFITES ET OLIVES TAGGIASCHE	20€
	Vitello, stracciatella, ansjovissaus, gekonfijte tomaten en Taggiasche olijven Vitello, stracciatella, anchovy cream, confit tomatoes, and Taggiasche olives	

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

LOCAL	VEGAN	
FRESH	GLUTEN FREE	
NO PESTICIDE	LACTOSE FREE	

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

FISH

- 

 DOS DE COLIN MER DU NORD, EN CHAPELURE D'HERBES, PARMENTIER DE CAROTTES & MENTHE 26€
 Rug van Noordzeekoolvis, kruidenkorst, wortelparmentier met verse munt
 North Sea pollock fillet, herb crust, carrot parmentier with fresh mint
- 

 FILET DE TRUITE SAUMONÉE BELGE, RÔTIE AUX AMANDES, CRÈME DE PATATES DOUCES, SAUGE 28€
 Belgisch zalmforelfilet, geroosterd met amandelen, zoete aardappelcrème, salie
 Belgian salmon trout fillet, roasted with almonds, sweet potato cream, sage
- 

 DUO DE SOLETTES GRILLÉES, ECRASÉ DE POMME DE TERRE, HUILE CITRONNÉE ET PERSIL 36€
 Gegrilde tongfilet duo, aardappelpuree, citroenolie en peterselie
 Grilled sole duo, mashed potatoes, lemon oil and parsley
- 
 FISH AND CHIPS DE LA MER DU NORD, THYM, SAUCE TARTARE, HERBES FRAÎCHES 24€
 Noordzee Fish and Chips, Tijm, Tartaarsaus, Verse Kruiden
 North Sea Fish and Chips, Thyme, Tartare Sauce, Fresh Herbs

VEGGIE

- 

 TARTARE DE LÉGUMES, ÉMULSION CAJOU ET PERSIL PLAT, SALADE 23€
 Groentetartaar, cashew-peterselie emulsie, salade, frieten
 Vegetable tartare, cashew and flat parsley emulsion, salad, fries
- 

 MILLEFEUILLE DE CÉLERI RAVE, BETTES, POUSSE D'ÉPINARDS, CRÈME DE BUTTERNUT, THYM FRAIS 22€
 Millefeuille van knolselderij, snijbiet, spinaziescheuten, pompoencrème, verse tijm
 Celeriac millefeuille, chard, spinach shoots, butternut cream, fresh thyme
- RAVIOLE DE PÂTES FRAICHES, RICOTTA, ASPERGE, POUSSÉS D'ÉPINARDS ET PARMESAN 24€
 Verse pastaravioli, ricotta, asperge, spinaziescheuten en Parmezaan
 Fresh pasta ravioli, ricotta, asparagus, spinach shoots, and Parmesan

MEAT

- PLUMA IBÉRIQUE CUIT BASSE T°, CROUSTILLANT DE PDT, CHAMPIGNONS DE BXLs, JUS ROMARIN 32€
 Iberische pluma, langzaam gegaard, krokante aardappelen, Brusselse champignons, rozemarijnjus
 Iberian pluma, slow-cooked, crispy potatoes, Brussels mushrooms, rosemary jus
- VOLAILLE FERMIÈRE À L'ESTRAGON, CAROTTES, CHAMPIGNONS, FAÇON VOL AU VENT 27€
 Boerderijkip met dragon, wortelen, champignons, herwerkte vol-au-vent stijl
 Farm chicken with tarragon, carrots, mushrooms, vol-au-vent style
- CAESAR SALADE REVISITÉE, VOLAILLE FERMIÈRE, SÉSAME, PARMESAN ET CHIPS DE SERRANO 23€
 Caesar salade heruitgevonden, boerderijkip, sesam, Parmezaan en Serranochips
 Reinvented Caesar salad, farm chicken, sesame, Parmesan, and Serrano chips
- 
 ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE, SALADE, FRITES 27€
 Runderonglet met sjalot, salade, frieten - Beef onglet with shallots, salad, fries
- 
 « 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 36€
 *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

  	TARTARE DE MANGUE ET POMME, SORBET FRUIT DE LA PASSION, MERINGUE ET ÉCLATS DE CHOCOLAT Mango- en appeltartaar, passievruchtensorbet, meringue en chocoladeschilfers Mango and apple tartare, passion fruit sorbet, meringue, and chocolate shavings	12€
	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€
	MOELLEUX CHOCOLAT ET NOISETTES , GLACE VANILLE Chocolade en Hazelnoot moelleux, Vanille-ijs Chocolate and Hazelnut cake, Vanilla Ice	13€
	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 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	10€
	TIRAMISU AU SPECULOOS Tiramisu met speculoos Tiramisu with speculoos	10€
  	SORBET CITRON / PASSION Sorbet van citroen / Passie Lemon sorbet / Passion fruit	9€

HOT DRINKS & SPIRITS

HOT DRINKS

COFFEE, ESPRESSO, DECA	4 €
DOUBLE ESPRESSO	4.5€
CAPPUCCINO SKIMMED MILK	4.5€
CAPPUCINO SKIMMED ALMOND / SOYA	5.5€
MILK CAPPUCCINO WHIPPED CREAM	6€
HOT CHOCOLATE	4.5€
LATTE MACCHIATO	5€
LATTE MACHA	5€
IRISH COFFEE, ITALIAN COFFEE	12€
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 COFFEE	5€
ICED LATTE	6€
ICED MATCHA LATTE	6€
ICED MATCHA	6€
EXTRA SOYA OR ALMOND MILK	1€

SPIRITS

LIMONCELLO	8€
CALVADOS	10€
GRAPPA	10€
AMARETTO	9€
COINTREAU	9€
SAMBUCCA	9€
GRAND MARNIER	10€
BAILEYS	8€
POIRE WILLIAMS	9€
COGNAC	
COUVOISIER VS	10€
OTARD X0	18€
ARMAGNAC	
ARMAGNAC DELORD	10€

FOLLOW US
ON INSTAGRAM



L E M E S S

