

L E **M** E S S



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

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

INTERESTED?



BEVERAGES

SOFTS

BRU STILL OR SPARKLING – 1L	9.5
BRU STILL OR SPARKLING – 0.5L	5.5
COCA REGULAR/ZÉRO	3.5
FEVER TREE INDIAN TONIC	5
GINGER BEER	7
ORANGE JUICE	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 BIO	6.5
KOMBUCHA “SMILE” classic / red fruits BIO	6
HOMEMADE ICED TEA BIO	6
HOMEMADE LIMONADE BIO	6

LOCAL BEERS

BRASSERIE DE LA SENNE

TARAS BOULBA BIO	6
ZINNEBIR BIO	6

BRASSERIE COHOP – ARSENAL

IPA BARBE ROUSSE AMBER	6
SMASHINE	7

BEERS

CRISTAL ALKEN	4.5
VEDETT WHITE	4.5
DUVEL	5.5
MAREDSOUS BLONDE	5.5
CARLSBERG ZERO	4.5

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	10
VIRGIN POMELO	10
VIRGIN NUMAJO	10
MOCKTAIL «CREATION»	12
CRODINO SPRITZ	12

COCKTAILS

SPRITZ «ON YOUR OWN» Aperol / Select with limoncello, sherry, campari	12
BASIL SMASH, gin, tonic, lemon, basil	13
GIN POMELO, gin, tonic, grapefruit, ginger, basil	13
MOJITO fresh mint, lime, sugar, white rum	12
NUMAJO elderberry syrup, lime, fresh mint prosecco	12
BLOODY MARY	12
SOUR «ON YOUR OWN», egg white, lemon syrup, whisky, amaretto, rhum	13
NEGRONI	14
MOSCOW MULE	12
ESPRESSO MARTINI	12
COCKTAIL «CREATION»	15
HENDRICK'S gin cucumber & tonic	12
COPPERHEAD gin orange zest, tonic	15

APERITIFS

BELLINI	8
KIR WHITE WINE	7
KIR ROYAL CHAMPAGNE	12
CAMPARI	8
RICARD	7
PICON NATURE white wine / beer	8
MARTINI ROSSO OR BLANCO	7
PINEAU DES CHARENTES	7
SHERRY BLANC	7
PORTO RED OR WHITE	7

ALCOHOLS

WHISKY

WILLIAM LAWSON'S	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8

SINGLE MALT

OBAN 14 YEARS	10
ABERLOUR 12 YEARS	15
GLENMORANGIE 10 YEARS	17

BOURBON

JACK DANIEL'S	10
FOUR ROSES	10
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	12
CHIVAS 12 YEARS	15

RHUM

BACARDI BLANC	8
BACARDI 8 ANOS	12

VODKA

ABSOLUT VODKA	10
---------------	----

OUR SELECTION OF BUBBLES & WINES

CHAMPAGNE & SPARKLING

ROYAL DE JARRAS | Jarras | Blanc de blancs

HEIDSIECK MONOPOLE | Champagne

POMMERY | Brut royal



8

12



42

73

89

WHITE

HAUT DE BELLOC 2024 | Pays d'Oc | Vermentino Sauvignon

CALDORA 2024 | Terre di Chieti | Chardonnay | BIO

CHÂTEAU MEMOIRES 2024 | Bordeaux | Sauvignon | BIO

ARGILE A SILEX 2023 | Pouilly-Fumé | Sauvignon fruité, délicat, élégant

DOMAINE DE SULAUZE GALINETTE 2023 | Coteaux d'Aix
| Grenache - Clairette - Vermentino - Ugni blanc | BIODYNAMIE

DOMINIQUE CORNIN 2022 | Pouilly-Fuissé | Chardonnay

BIALENTO AMASTUOLA 2024 | Fiano | Malsavia | BIO

5.5 19 26

7 20 30

38

12 40 60

47

65

8.5 28 42

RED

HAUT DE BELLOC 2023 | Pays d'Oc | Grenache - Syrah - Merlot

CHÂTEAU MEMOIRES 2021 | Bordeaux | Cabernet Sauvignon - Merlot | BIO

CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS 2022 | Bordeaux Blaye

| Merlot - Cab Franc - Cabernet Sauvignon - Malbec | BIODYNAMIE

MONTPLAISIR 2019 | Pays d'Oc | sans sulfites Carignan - Merlot - Mourvèdre | BIO

H. MARIONNET 2023 - Première Vendange | Gamay | BIO

F. ENGEL PINOT NOIR - 2023 (servi frais) | Alsace | Pinot noir | BIO

AMOUR DE FRUIT 2023 | Côtes-du-Rhône | Grenache - Syrah - Cinsault - Carignann | BIO

J F ARRIEZU 2024 | Rioja | Tempranillo - Graciano | BIO

AMASTUOLA 2021 | Puglia | Negroamaro | BIODYNAMIE

DOMAINE DE SULAUZE PINZUTU | Coteaux d'Aix | Sciacarello | NATURE | BIO

5.5 19 26

35

38

42

45

45

8 26 37

7 25 35

42

42

ROSÉ

VERGEL 2024 | Monastrell | BIO

DOM. DE SULAUZE POMPONETTE 2023 | Coteaux d'Aix | Grenache - Syrah - Cinsault - Vermentino
| BIODYNAMIE

7 20 29

47

OUR BELGIAN PRODUCER FRIENDS

RED

DOMAINE DE GRAGNOS BOUT DU MONDE 2021 | Saint Chinian | Grenache, Syrah, Mourvèdre AOP

DOMAINE LES DAVIDS LES DERNIERES TERRES 2021 | Vaucluse AOC | Syrah - Grenache

CHÂTEAU PETIT BOCQ 2021 | Saint-Estèphe | BIO

DOMAINE DU VATICAN 2020 | Haut Medoc | Merlot (Petit Bocq)

45

59

59

12 38 55

WHITE

DOMAINE LES DAVIDS L'INATTENDU 2023 | Chardonnay - Cinsault - Viognier | BIO

KLUISBERG 2023 | Hageland (Vin Belge) | Pinot gris | VIN BELGE!

38

45

The vintages indicated are for reference only and may vary depending on the availability from our producers.

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 AU VIEUX BRUGES ET TRUFFE Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel Vieux Bruges and truffle croquettes	17
CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES GRISES Artisanale grijze garnaalkroketten Handmade grey shrimps croquettes	20
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 THON ROUGE MSC, NECTARINE, FEUILLE DE CAPUCINE, MAYONNAISE WASABI Tartaar van MSC-gecertificeerde rode tonijn, nectarine, capucineblad, wasabimayonaise Tartare of MSC-certified bluefin tuna, nectarine, nasturtium leaf, wasabi mayonnaise	19
  CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, PETITS LÉGUMES, YUZU, GINGEMBRE, HUILE VIERGE Carpaccio van Gambero Rosso, fijne groenten, yuzu, gember, vierge-olie Carpaccio of Gambero Rosso, baby vegetables, yuzu, ginger, virgin oil	23

VEGGIE

   FLEURS ET TARTARE DE COURGETTES, THYM CITRONNÉ, VINAIGRETTE AUX OLIVES TAGGIASCHE Courgettetartaar met courgettebloemen, citroentijm, vinaigrette van Taggiasche olijven Zucchini flowers and tartare, lemon thyme, Taggiasca olive vinaigrette	16
MILLEFEUILLE D'AUBERGINES, TOMATES CONFITES, BURRATA, CRUMBLE DE BASILIC Millefeuille van aubergine, gekonfijte tomaten, burrata, basilicumcrumble Eggplant millefeuille, confit tomatoes, burrata, basil crumble	16

MEAT

  CARPACCIO DE VEAU CUIT BASSE T°, CRÈME DE TOURNESOL, POMME VERTE, CITRON ET ROMARIN Carpaccio van kalfsvlees gegaard op lage temperatuur, zonnebloemcrème, groene appel, citroen en rozemarijn Veal carpaccio, slow-cooked at low temperature, sunflower cream, green apple, lemon and rosemary	20
--	----

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
-  GLUTENFREE
-  LACTOSE FREE

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

FISH

-  **FISH AND CHIPS DE LA MER DU NORD, THYM SAUCE TARTARE, HERBES FRAÎCHES** 25
Fish and chips van Noordzeevis, tartaarsaus met tijm, verse kruiden
North Sea fish and chips, thyme tartar sauce, fresh herbs
-  **PETITE LOTTE DE LA MER DU NORD, RÔTIE AU THYM, RATATOUILLE, SAUCE CHORON** 29
Kleine zeeduivel uit de Noordzee, geroosterd met tijm, ratatouille, choronsaus
North Sea monkfish, roasted with thyme, ratatouille, Choron sauce
-   **FILET DE BAR GRILLÉ, TIAN DE COURGETTE, MOUSSELINE DE FENOUIL, HUILE EXTRA VIERGE** 28
Gegrilde zeebaarsfilet, tian van courgette, venkelmousseline, extra vierge olijfolie
Grilled sea bass fillet, zucchini tian, fennel mousseline, extra virgin olive oil
- TARTARE DE THON MSC, NECTARINES, COURGETTE, FEUILLE CAPUCINE, MAYONNAISE WASABI, FRITES** 29
MSC-gecertificeerde tonijntartaar, nectarines, courgette, blad van Oost-Indische kers, wasabimayonaise, frietjes
MSC-certified tuna tartare, nectarines, zucchini, nasturtium leaf, wasabi mayonnaise, fries

VEGGIE

-  **RAVIOLES DE RICOTTA, POÊLÉE D'AUBERGINES, TOMATES CERISES, BASILIC** 24
Ravioli met ricotta, gebakken aubergines, cherrytomaten, basilicum
Ricotta ravioli, sautéed eggplant, cherry tomatoes, basil
-    **QUINOA BELGE BIO FAÇON RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES, CITRON CONFIT, CRÈME DE COURGETTES, PERSIL PLAT** 23
Belgische biologische quinoa, bereid als risotto met fijne groenten, gekonfijte citroen, courgettecrème, platte peterselie
Belgian organic quinoa risotto with baby vegetables, preserved lemon, zucchini cream, flat-leaf parsley

MEAT

- PICCATA DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUGE ET CITRON, TAGLIOLINI AU BEURRE ET PARMESAN** 27
Piccata van scharrelkip met salie en citroen, tagliolini met boter en parmezaan
Free-range chicken piccata with sage and lemon, tagliolini with butter and parmesan
-  **CEASAR SALADE REVISITÉE, VOLAILLE FERMIÈRE, SÉSAME, PARMESAN, ŒUF PARFAIT** 23
Heruitgevonden Caesar salade, scharrelkip, sesam, Parmezaan, zacht gegaard ei
Reinvented Caesar salad, free-range chicken, sesame, parmesan, perfect egg
-   **TAGLIATA DE VEAU, RAGOUT D'ARTICHAUTS ET FÈVES À LA SARIETTE, POMME DE TERRE FONDANTE** 28
Kalfstagliata, ragout van artisjokken en tuinbonen met bonenkruid, smeuvige aardappel
Veal tagliata, artichoke and broad bean with savory, fondant potato
-  **ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE, SALADE, FRITES** 28
Longhaas met sjalot, salade, frieten - Beef onglet with shallots, salad, fries
Hanger steak with shallots, salad, fries
-   **« LE CLASSIC » FILET AMÉRICAIN ANGUS AVEC HUILES AROMATIQUES** 26
« De Klassieke » Angus rundstartaar met gearomatiseerde olie
« The Classic » Angus beef tartare with aromatic oil
-   **FILET AMÉRICAIN ANGUS À L'ITALIENNE, MAYONNAISE AU BASILIC** 26
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, SAUCE** 42
*Gegrilde filet van Angus rundvlees, salade, frietjes, saus
*Grilled Angus beef fillet, salad, french fries, sauce
-   ***ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS GRILLÉE, SALADE, FRITES, SAUCE** 38
*Gegrilde Angus entrecôte, salade, frietjes, saus
*Angus beef tenderloin, salad, french fries, sauce

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

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

	PAIN PERDU DU MESS, BRIOCHE ET SPECULOOS, CARAMEL 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	12
	DAME NOISETTE ET CARAMEL AU BEURRE FLEUR DE SEL « Dame noisette », boter-karamel met fleur de sel « Dame noisette », salted butter caramel	12
	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
	ABRICOTS RÔTIS À LA SAUGE, CRUMBLE AUX NOISETTES, GLACE VANILLE Geroosterde abrikozen met salie, hazelnootcrumble, vanille-ijs Sage-roasted apricots, hazelnut crumble, vanilla ice cream	12
	ABRICOTS RÔTIS À LA SAUGE, SORBET AU LAIT D'AMANDE Geroosterde abrikozen met salie, amandelmelksorbet Sage-roasted apricots, almond milk sorbet	12
	PANNA COTTA MYRTILLES, MERINGUE, POUSSSES DE BASILIC Panna cotta met bosbessen, meringue, basilicumscheuten Blueberry panna cotta, meringue, basil shoots	11
	SORBET DU JOUR Huisgemaakte sorbet van de dag Homemade sorbet of the day	9

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
-  GLUTENFREE
-  LACTOSE FREE

HOT DRINKS & SPIRITS

HOT DRINKS

COFFEE / ESPRESSO / DECA / AMERICANO	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 darjeeling / green tea / jasmin BIO	4
TEA WITH FRESH MINT LEAVES	5
INFUSION FRESH MINT LEAVES	4.5
INFUSION Verbena / Rooibos / Chamomile / Lime Tree	4
BIO	4
ICED COFFEE	5
ICED LATTE	6
ICED MATCHA LATTE	6
ICED MATCHA BIO	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
RÉMY MARTIN X0	18

ARMAGNAC

ARMAGNAC DELORD	10
-----------------	----

GET THE WIFI

Le Mess-GUESTS

PW : Guest 2021

LE **M** ESS

L E M E S S

FOLLOW US
ON INSTAGRAM

