

L E M E S S

FOLLOW US
ON INSTAGRAM



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) hibiscus, ginger curcuma, sureau 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 LOCALE	6
BIÈRE DE SAISON	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

ALCOHOLS

WHISKY

WILLIAM LAWSON'S	8
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12

SINGLE MALT

OBAN 14 YEARS	13
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
---------------	----

TEQUILA

TEQUILA RED ROOSTER	10
---------------------	----

COCKTAILS

SPRITZ «ON YOUR OWN» Aperol / Select with limoncello, sherry, campari	12
BASIL SMASH, gin, tonic, lemon, basil	13
GIN POMELO, gin, tonic, grapefruit, 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
OLD FASHIONED	15

APERITIFS

BELLINI	8
KIR WHITE WINE	7
KIR ROYAL CHAMPAGNE	12
CAMPARI orange/nature	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

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

5.5

19

26

CALDORA 2024 | Terre d'Abruzzo | Chardonnay

7

20

30

CHÂTEAU MEMOIRES 2024 | Bordeaux | Sauvignon | BIO

8

26

38

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

65

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

47

DOMINIQUE CORNIN 2022 | Pouilly-Fuissé | Chardonnay

65

BIALENTO AMASTUOLA 2024 | Fiano | Malsavia | BIO

8.5

28

42

RED

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

5.5

19

26

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

35

CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS 2022 | Bordeaux Blaye

41

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

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

42

H. MARIONNET 2023 - Première Vendange | Gamay | BIO

45

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

45

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

8

26

38

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

8

26

38

AMASTUOLA 2021 | Puglia | Negroamaro | BIODYNAMIE

46

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

42

ROSÉ

VERGEL 2024 | Monastrell | BIO

7

20

29

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

48

OUR BELGIAN PRODUCER FRIENDS

RED

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

45

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

59

CHÂTEAU PETIT BOCQ 2021 | Saint-Estèphe | BIO

70

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

12

38

59

WHITE

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

38

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

49

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

APÉRITIFS / HAPJES / APPETIZERS

	MINI CHEESE CROQUETTES	13
	SERANO GRAN RESERVA	16
  	HUMMUS, CARROTS AND VEGETABLE CRISPS	13

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

ARTISANAL CROQUETTES

	CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES ET TRUFFE Vieux Bruges and truffle croquettes Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel	18
	CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES GRISES Handmade grey shrimps croquettes Artisanale grijze garnaalkroketten	21
	DUO DE CROQUETTES ARTISANALES DE CREVETTES GRISES & VIEUX BRUGES ET TRUFFE Duo of artisanal croquettes: grey shrimps & Vieux Bruges and truffle Duo van ambachtelijke kroketten met grijze garnalen & Oude Brugge en truffel	19.5

FISH

 	MAKI DE SAUMON NORVÉGIEN, SAUCE SOJA, ZESTE DE CITRON, ÉMULSION SRIRACHA Norwegian salmon maki, soy sauce, lemon zest, Sriracha emulsion Noorse zalmmaki, sojasaus, citroenzest, Sriracha-emulsie	17
 	POÊLÉE DE GAMBAS SAUVAGES, SALADE DE BLÉ, CHICONS, VINAIGRETTE AU CURRY DOUX Seared wild prawns, wheat salad, chicory, mild curry vinaigrette Gebakken wilde garnalen, tarwesalade, witloof, zachte curryvinaigrette	21
 	TARTARE DE THON ROUGE (MSC), CÉLERI, POMME, ÉMULSION DE CRESSONNETTE Red tuna tartare (MSC), celery, apple, watercress emulsion Rode tonijntartaar (MSC), selder, appel, waterkers-emulsie	19

VEGGIE

	GYOZAS AUX LÉGUMES RACINES, CRÈME DE BUTTERNUT, YUZU Gyozas with root vegetables, butternut cream, yuzu Gyozas met knolgroenten, butternutcrème, yuzu	16
	CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES, CRÈME DE BETTERAVE ET FROMAGE BLANC, ZESTE DE CITRON Roasted spiced cauliflower, beetroot cream and fromage blanc, lemon zest Geroosterde bloemkool met kruiden, bietcrème en plattekaas, citroenzeste	15
 	TATIN AUX CHICONS, CRÈME DE PANAI, ZESTE D'ORANGE, CIBOULETTE Chicory tatin, parsnip cream, orange zest, chives Witlooftatin, pastinaakcrème, sinaasappelzest, bieslook	17

MEAT

	BŒUF MARINÉE AU SEL DE CÈPES, NOISETTES GRILLÉES, CROUSTILLANT PARMESAN Marinated beef with porcini salt, grilled hazelnuts, parmesan crisp Gemarineerde biefstuk met eekhoorntjesbroodzout, geroosterde hazelnoten, parmezaankrokantje	22
	TERRINE DE CHEVREUIL, SALADE DE BLÉ, PICKLES DE POIRE Venison terrine, wheat salad, pear pickles Hertenpaté, tarwesalade, ingelegde peer	18

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
-  GLUTENFREE
-  LACTOSE FREE

PLATS / HOOFGERECHTEN / MAIN COURSES

FISH

-  **FILET D'AIGLEFIN EN CROUTE DE PERSIL, ÉMULSION D'ALGUES, PURÉE DE BUTTERNUT** 27
Haddock fillet in parsley crust, seaweed emulsion, butternut purée
Schelvisfilet in peterseliekorst, zeewieremulsie, butternutpuree
-  **CABILLAUD RÔTI, POUSSÉS D'ÉPINARDS, MOUSSELINE AU THYM CITRON, PURÉE DE POMMES DE TERRE** 29
Roasted cod with thyme, spinach shoots, lemon thyme mousseline, mashed potatoes
Geroosterde kabeljauw met tijm, spinaziescheuten, citroentijmmousseline, aardappelpuree
-   **TARTARE DE THON (MSC), CÉLERI, POMME, ÉMULSION DE CRESSONNETTE, MAYONNAISE WASABI, FRITES** 31
Tuna tartare (MSC), celery, apple, watercress emulsion, wasabi mayonnaise, fries
Tonijntartaar (MSC), selder, appel, waterkersemulsie, wasabimayonaise, frieten
-  **FISH AND CHIPS (CABILLAUD) MER DU NORD, THYM SAUCE TARTARE, HERBES FRAÎCHES** 25
Fish and chips (van Noordzeekabeljauw), tartaarsaus met tijm, verse kruiden
(North Sea cod) fish and chips, thyme tartar sauce, fresh herbs

VEGGIE

- TAGLIONI FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS DE BXL ET CRÈME DE CÈPES** 25
Fresh tagliolini with Brussels mushrooms and porcini
Verse tagliolini met Brusselse champignons en eekhoorntjesbrood
- RAVIOLES AU CHOU KALE ET RICOTTA, PARFUMÉ À LA TRUFFE, CRÈME DE PARMESAN** 25
Kale and ricotta raviolis with truffle scent, parmesan cream
Raviolis met boerenkool en ricotta, met truffeltoets, parmezaancreme
-    **MILLEFEUILLE DE CAROTTES, BUTTERNUT, CÉLERI ET PATATES DOUCES, CRÈME DE CAJOU ET CERFEUIL** 23
Carrot, butternut, celery and sweet potato millefeuille, cashew and chervil cream
Millefeuille van wortel, butternut, selder en zoete aardappel, cashew- en kervelcreme

MEAT

- MÉDAILLON DE VEAU EN CROUTE DE CHÈVRE, INFUSION À LA CITRONNELLE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE** 30
Veal medallion in goat cheese crust, lemongrass infusion, potato mousseline
Kalfmedaillon in geitenkaaskorst, citroengrassinfusie, aardappelmousseline
-  **POLPETTE DE VEAU, CHICONS, POÊLÉE DE GRENAILLES AU ROMARIN** 25
Veal polpette, chicory, sautéed baby potatoes with rosemary
Polpette van kalf, witloof, gebakken krieltjes met rozemarijn
- FILET DE FAISAN BASSE TEMPÉRATURE, CRUMBLE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE CÉLERI RAVE, SAUCE FINE CHAMPAGNE** 30
Slow-cooked pheasant fillet, mushroom crumble, celeriac cream, fine champagne sauce
Langzaam gegaarde fazantfilet, champignoncrumble, knolseldercreme, fijne champagnesaus
-   **"LE CLASSIC" FILET AMÉRICAIN AVEC HUILES AROMATIQUES** 26
"The classic" beef tartare with aromatic oil
"De classic" klassieke Rundstartaar met aromatische olie
-  **FILET AMÉRICAIN À ITALIEN, MAYONNAISE AU BASILIC** 26
Italian-style beef tartare with basil mayonnaise
Vers gehakte rundstartaar op Italiaanse wijze met basilicummayonaise
- ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE, SALADES, FRITES** 29
Beef hanger steak with shallots, salad, fries
Rundshaas met sjalotten, salade, frieten
-   **FILET PUR DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉ, SALADE, FRITES, SAUCE** 42
Grilled Simmental beef tenderloin, salad, French fries, sauce
Gegrilde Simmental rundsfilet, salade, frieten, saus
-   **ENTRECÔTE DE BŒUF « SIMMENTAL » GRILLÉE, SALADE, FRITES, SAUCE** 39
Grilled Simmental beef ribeye, salad, fries, sauce
Gegrilde Simmental-entrecote, salade, frieten, saus

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

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

	PAIN PERDU DU MESS, BRIOCHE ET SPECULOOS, CARAMEL ET VANILLE	13
	French toast from Mess, brioche and speculoos, caramel and vanilla	
	Verloren brood van le Mess, brioche en speculaas, karamel en vanille	
	MOELLEUX CHOCOLAT ET NOISETTES , GLACE VANILLE	12
	Chocolate and Hazelnut cake, Vanilla Ice	
	Chocolade en Hazelnoot moelleux, Vanille-ijs	
	TIRAMISU AU SPECULOOS	10
	Tiramisu with speculoos	
	Tiramisu met speculoos	
	CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE	11
	Orange crème brûlée	
	Sinaasappel-crème brûlée	
  	POIRE CARAMELISÉE À LA CANNELLE, CRÈME DE CAJOU CITRONNÉE	12
	Caramelized pear with cinnamon and lemon cashew cream	
	Gekaramelliseerde peer met kaneel en citroen-cashewcrème	
	POIRE CARAMELISÉE, CRUMBLE NOISETTE, GLACE VANILLE	12
	Caramelized pear, hazelnut crumble, vanilla ice cream	
	Gekaramelliseerde peer, hazelnootcrumble en vanille-ijs	
	DAME BLANCHE	12
	Dame blanche	
	Dame blanche	
	DAME NOISETTE ET CARAMEL AU BEURRE FLEUR DE SEL	12
	« Dame noisette », salted butter caramel	
	« Dame noisette », boter-karamel met fleur de sel	
  	“COLONEL” SORBET CITRON	12
	“Colonel” blood lemon sorbet with vodka	
	“Colonel” sorbet van citroen met vodka	
	LE CAFÉ GLACÉ DU MESS	10
	The café glacé from Le Mess	
	De café glacé van de Mess	
	LE « GOURMAND » DU MESS (TRIO DE DESSERTS MAISON)	12
	Mess' triple homemade dessert	
	Trio van huisgemaakte desserts van Mess	
	ASSIETTE DE FROMAGES, CHUTNEY À L'ORANGE, SALADE	15
	Cheese platter, orange chutney, salad	
	Kaasplankje, sinaasappelchutney, sla	

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 PLANT BASED MILK	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 / ginger and lemon	4.5
INFUSION Verbena / Rooibos / Chamomile BIO	4
ICED COFFEE	5
ICED LATTE	6
ICED MATCHA LATTE	6
ICED MATCHA BIO	6
EXTRA PLANT BASED MILK	1

SPIRITS

LIMONCELLO	8
CALVADOS	10
GRAPPA	10
AMARETTO	9
COINTREAU	9
SAMBUCCA	9
GRAND MARNIER	10
BAILEYS	8
POIRE WILLIAMS	9
BONNE PRUNE	9

COGNAC

COUVOISIER VS	12
RÉMY MARTIN X0	18

ARMAGNAC

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



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

Ground floor +/- 50 pers
First floor +/- 60 pers
Green house +/- 55 pers

TAKE AWAY

All of our dishes are available for takeaway

GET THE WIFI

Le Mess-GUESTS
PW : Guest 2021