

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	8		42
HEIDSIECK MONOPOLE Champagne	12		73
POMMERY Brut royal			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	13	44	67
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 Merlot - Cab Franc - Cabernet Sauvignon - Malbec BIODYNAMIE			41
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	18
Vieux Bruges and truffle croquettes Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel	
CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES GRISES	21
Handmade grey shrimps croquettes Artisanale grijze garnalkroketten	
DUO DE CROQUETTES ARTISANALES DE CREVETTES GRISES & VIEUX BRUGES ET TRUFFE	19.5
Duo of artisanal croquettes: grey shrimps & Vieux Bruges and truffle Duo van ambachtelijke kroketten met grijze garnalen & Oude Brugge en truffel	

FISH

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




VEGGIE

 GYOZAS AUX LÉGUMES RACINES, CRÈME DE BUTTERNUT, YUZU	16
Gyozas with root vegetables, butternut cream, yuzu Gyozas met knolgroenten, butternutcrème, yuzu	
  TATIN AUX CHICONS, CRÈME DE PANAIS, ZESTE D'ORANGE, CIBOULETTE	17
Chicory tatin, parsnip cream, orange zest, chives Witlooftatin, pastinaakcrème, sinaasappelzest, bieslook	

MEAT

 BŒUF MARINÉE AU SEL DE CÈPES, NOISETTES GRILLÉES, CROUSTILLANT PARMESAN	22
Marinated beef with porcini salt, grilled hazelnuts, parmesan crisp Gemarineerde biefstuk met eekhoortjesbroodzout, geroosterde hazelnoten, parmezaankrokantje	

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
-  GLUTENFREE
-  LACTOSE FREE

PLATS / HOOFDGERECHTEN / 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 persieliekorst, zeewieremulsie, butternutpuree
-  **CABILLAUD RÔTI, POUSES 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 ALBACORE, CÉLERI, POMME, ÉMULSION DE CRESSONNETTE, MAYONNAISE WASABI, FRITES** 31
Albacore tuna tartare, celery, apple, watercress emulsion, wasabi mayonnaise, fries
Tartaar van Albacore tonijn, selder, appel, waterkersemulsie, wasabimayonnaise, 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













- RAVIOLES RICOTTA, ÉPINARDS, POÊLÉE DE CHAMPIGNON, CRÈME DE CÈPES** 26
Ricotta ravioli, spinach, sautéed mushrooms, porcini cream
Ricottaravioli, spinazie, gebakken champignons, eekhoorntjesbroodroom
-    **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 kervelcrème

MEAT




- MÉDAILLON DE VEAU GRILLÉ, POUSSÉ D'ÉPINARDS, JUS DE CUISSON AUX HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE** 30
Grilled veal medallion, baby spinach, herb pan jus, mashed potatoes
Gegrilde kalfsmedaillon, jonge spinazie, kruidige jus, aardappelpuree
-  **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
-   **"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 basilicummayonnaise
- 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 IRLANDAIS GRILLÉ, SALADE, FRITES, SAUCE** 42
Grilled Irish beef tenderloin, salad, French fries, sauce
Gegrilde Ierse rundsfilet, salade, frieten, saus
-   **ENTRECÔTE DE BŒUF IRLANDAIS GRILLÉE, SALADE, FRITES, SAUCE** 39
Grilled Irish beef ribeye, salad, fries, sauce
Gegrilde Ierse 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, OR MAITRE D'HOTEL

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

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

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