

GROUP MENU

L E M E S S

NATURAL, HEALTHY & LOCAL
CLASSIC & SEASONAL





Boulevard Louis Schmidt 1
1040 Etterbeek
+32 2 734.03.36
info@lemess.be
lemess.be

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.

Nos menus de groupes sont réalisés pour des groupes à partir de **10 personnes**.

Veuillez sélectionner **un seul menu** pour le Groupe.

Le choix entre les entrées, plats et desserts devrait nous être communiqué **7 jours** à l'avance.

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.

Onze groepsmenu's zijn bedoeld voor groepen vanaf **10 personen**.

Gelieve **één menu** te kiezen voor de groep.

Je hebt de keuze uit verschillende voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Gelieve je keuze minstens **7 dagen vooraf** aan ons door te geven. Indien het mogelijk is, stellen we je 2 opties voor per service. 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.

Our group menus are made for groups from **10 people**.

Please select **one single menu** for the group.

The choice between starters, dishes and desserts should be communicated to us **7 days in advance**. If possible we offer you the possibility to choose 2 options per service.

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.

WINE PACKAGE

1 / 2 BOTTLE OF WINE PER PERSON

PAYS D'OC WINES

14 € / PERS

Clos de Belloc blanc 2023 | Pays d'Oc | Vermentino, Sauvignon

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

CHARDONNAY | CÔTE DU RHONE

17 € / PERS

Caldora 2023 | Terre D'Abruzzo

Amour de Fruit 2023 | Côte du Rhone | Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan | BIO

BORDEAUX BIO WINES

18 € / PERS

CHÂTEAU MEMOIRES 2021 | BIO

Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot

CHÂTEAU MEMOIRES 2022 | BIO

Bordeaux | Sauvignon

ITALIAN BIO WINES

20 € / PERS

Bialento Amostuola 2024 | Fiano, Moluosia | BIO

Negroamaro Amostuda 2021 | BIO

DRINKS PACKAGE

18 € / PERS

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

23 € / PERS

Glass of Champagne Charles Lafitte Brut, water of Bru (1/2 bottle/person), coffee & tea

ZAKOUSKIS

3 / PERS - 10 €

Home made, chef Antonio's inspiration



"MENU GOURMAND" 55 €

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

FISH



CEVICHE D'AIGLEFIN, CITRON VERT, GINGEMBRE, CAROTTE

Ceviche van schelvis, limoen, gember, wortel
Haddock ceviche, lime, ginger, carrot

VEGGIE

CARPACCIO DE BETTERAVE, CHÈVRE FRAIS, CRUMBLE SAUGE ET CITRON

Carpaccio van rode biet, Verse Geitenkaas, Salie- en Citroencrumble
Beetroot carpaccio, Fresh Goat Cheese, Sage and Lemon Crumble

ARTISANAL CROQUETTES

CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES & TRUFFES

Ambachtelijke kroketten met Vieux Bruges-kaas met truffel
Artisanal croquettes with Vieux Bruges cheese with truffles

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

FISH



FILET DE DORADE GRILLÉ AUX HERBES, RATATOUILLE DE LÉGUMES DE SAISON, HUILE VIERGE

Gegrilde doradefilet met kruiden, Ratatouille van Seizoensgroenten, Vierge olie
Grilled sea bream fillet with herbs, Seasonal Vegetable Ratatouille, virgin oil

MEAT

PICCATA DE VOLAILLE À LA SAUGE, POUSSÉS D'ÉPINARDS, PLEUROTES CROUSTILLANTES

Kippiccata met salie, jonge spinazie, krokante oesterzwammen Poultry Piccata with
Sage, baby spinach, crispy oyster mushrooms

VEGGIE



TARTARE DE LEGUMES D'ÉTÉ, GRAINE DE COURGE, VINAIGRETTE FRAMBOISE ESTRAGON

Tartaar van Zomergroenten, Pompoenpitten, Frambozen- en Dragonvinaigrette
Summer Vegetable Tartare, Pumpkin Seeds, Raspberry and Tarragon Vinaigrette

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

DUO GOURMAND DU MESS

Duo van huisgemaakte desserten van Mess
Mess' duo homemade dessert



CRÈME BRÛLÉE VANILLE FRAMBOISE

Crème Brûlée, Framboos en Vanille
Crème Brûlée, Raspberry and Vanilla

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST



VEGAN



GLUTENFREE



LACTOSE FREE

“MENU FESTIF” 65 €

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH**  **TARTARE DE BAR, POMME, HERBES FRAICHES, EMULSION YUZU, AVRUGA**
Zeebaars-tartaar, Appel, Verse Kruiden, Yuzu-emulsie, Avruga-kaviaar
Sea Bass Tartare, Apple, Fresh Herbs, Yuzu Emulsion, Avruga Caviar
- MEAT**  **CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ, JUS CITRON, POUSSE DE MOUTARDE, COPEAUX DE PARMESAN**
Gemarineerde Rundercarpaccio, Citroensap, Mosterdkers, Parmezaanschilders
Marinated Beef Carpaccio, Lemon Juice, Mustard Cress, Parmesan Shavings
- VEGGIE**  **SALADE DE NECTARINE, COURGETTES GRILLEES, TOMATES CERISES, STRACCIATELLA**
Nectarinesalade, Gegrilde Courgette, Kerstomaten, Stracciatella
Nectarine Salad, Grilled Zucchini, Cherry Tomatoes, Stracciatella
- ARTISANAL CROQUETTES** **CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES GRISES**
Ambachtelijke kroketten met grijze garnalen
Artisanal croquettes with grey shrimps

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH**   **PAVÉ DE THON SNACKÉ, TIAN DE COURGETTES, CHIMICHURI**
Gebakken tonijnsteak, Courgettetian, chimichurri
Seared tuna steak, Zucchini Tian, chimichurri
- MEAT** **PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉ, PDT FONDANTE, HARICOTS, AUBERGINES, TOMATES CONFITES, JUS AU ROMARIN**
Gegrilde iberico pluma, fondantaardappelen, Sperziebonen, Aubergine, Gekonfijte Tomaat, Rozemarijnjus
Grilled iberian pluma, fondant potatoes, Green Beans, Eggplant, Confit Tomato, Rosemary Jus
- VEGGIE** **LASAGNETTE RICOTTA, AUBERGINES, TOMBEE DE TOMATES CERISES, BASILIC**
Lasagnette met Ricotta en Aubergine, Gebakken Kerstomaten, Basilicum
Ricotta and Eggplant Lasagnette, Sautéed Cherry Tomatoes, Basil

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

TRIO GOURMAND DU MESS

Trio van lekkernijen
Gourmet dessert trio



ABRICOT ROTI AU ROMARIN, SORBET DE SAISON
Geroosterde Abrikoos met Rozemarijn, seizoenssorbet
Roasted Apricot with Rosemary, seasonal sorbet

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

 VEGAN

 GLUTENFREE

 LACTOSE FREE