

OUR SPACES

ENJOY AN EXCEPTIONAL SETTING
FOR YOUR PRIVATE OR CORPORATE EVENTS

Ground floor +/- 50 pers
Second floor +/- 55 pers
Green house +/- 40 pers

INFORMATIONS

02 734 03 36

info@lemess.be

TAKE AWAY

AN ORDER
ALL OUR DISHES ARE TAKEAWAY



Don't hesitate to ask us our allergens list

L E **M** E S S

LE MESS

NOUVELLE APPROCHE GUSTATIVE

Tous les jours, avec un plaisir non dissimulé, nous vous offrons une cuisine pleine de saveurs et d'émotions. Grâce à la complicité du Chef Antoine Speeckaert, nous revisitons pour vous les grands classiques de la gastronomie belge tout en apposant avec malice une signature empreinte d'un souffle fort de tradition et de modernité.

De l'accueil à l'assiette, nous souhaitons vous offrir une expérience culinaire simple et savoureuse.

NIEUWE SMAKEN IN LE MESS

Elke dag bieden we met veel plezier aan, een keuken vol smaken en emoties. Dankzij onze chef-kok Antoine Speeckaert komen we terug op klassieke gerechten uit de Belgische gastronomie, met een mengeling van traditie en moderniteit.

Van de verwelkoming tot op het bord, wensen wij u een smaakvolle, simpele culinaire ervaring.

NEW CULINARY EXPERIENCE AT LE MESS

Each day, with obvious pleasure, we offer a cuisine full of flavours and emotions. Thanks to Antoine Speeckaert's complicity, we revisit classic dishes of the Belgian gastronomy, with a hint of malice, mingling tradition and modernity.

From beginning to end, we would like to offer you a simple and tasty culinary experience.

NGO'S & PROJECTS

WE CARE ABOUT



ASHOKA

Everyone A Changemaker

ASHOKA is a NGO founded in 1981 who spread and pioneered the concept of « social entrepreneurship ». We are the 1st and largest network of leading social entrepreneurs in the world. Our vision is to create an "Everyone a Changemaker" world, where every person is empowered to make a positive impact on society.

Support us! Nominate a social entrepreneur you know, become a partner through your company or as an individual.

www.ashoka.org



ACCUEIL ET VIE, une communauté de vie pour personnes avec un handicap. Centre de jour, appartements supervisés, maisons communautaires en Brabant wallon.

www.accueiletvie.be



RESTORING HUMAN DIGNITY
AFTER WAR

WAPA War-Affected People's Association raises funds to support small local organizations that help reintegrate victims of war ex-child soldiers, widows of war, orphans... In post-conflict countries around the world and strengthen skills, competences and abilities of the people and communities. The association is active in Uganda & Sri Lanka.

www.wapainternational.org



MÉKONG PLUS propose un développement communautaire. Adepte des microcrédits et de l'implication de tous dans les projets, elle promeut un développement à faibles moyens mais à grandes répercussions.

www.mekongplus.org

OUR LOCAL & SUSTAINABLE PRODUCERS



PermaFungi is a cooperative with a social purpose that grows delicious oyster mushrooms and chicory in the cellars of Tour & Taxis, using recycled coffee grounds. Coffee grounds collecting delivery of mushrooms.



URBI Leaf, est une ferme urbaine en cave dédiée à la culture de micro-pousses. Elle propose, en circuits-courts, aux consommateurs urbains et aux restaurateurs créatifs, des supers petits végétaux aux grandes qualités nutritionnelles, cultivés à deux pas de chez nous, ultra frais, disponibles en toute saison et avec une empreinte écologique faible.



Frais, local, et belge ! Graines de Curieux est la marque des produits issus de l'agriculture raisonnée et belge assurée par la société Land, Farm & Men. Notre produit phare chez Graine de curieux est le délicieux quinoa made in Belgium.



Groupe de producteurs de fruits et légumes d'agriculture raisonnée, locaux, de saison distribués chez nous par Restofrais.



Vinum Authentis is importing and distributing the most selected natural and from reasoned agriculture wines from France, Italy, Spain, Austria and Portugal.

verger de l'ermite

Pommes, coings, vinaigre de pomme, jus de pommes du verger.

APPETIZERS

Mini old Brugge cheese croquettes | 6

Shredded Serrano ham | 8

Carrots & hummus | 7

APERITIFS

HEALTHY COCKTAILS

BIODYNAMIC JUICE *Apple - carrot - lemon - ginger* | 6

 Apple juice | 3,50

Big Tom *Spiced tomato juice* | 4


VIRGIN POMELO, FEVER-TREE *Tonic, grapefruit, ginger, basil* | 9

COCKTAILS

GIN POMELO FEVER-TREE *Tonic, grapefruit, ginger, basil* | 12

Aperol Spritz | 10

Mojito | 10

 Vodka Apple | 10

Hendrick's Gin *Cumcumber* & FEVER-TREE *Tonic* | 12

Copperhead Gin *Orange zest, coriander* & FEVER-TREE *Mediterranean* | 15

BUBBLES

Bellini | 7

 Belgian natural Cidre *Wignac* | 6

Cava *Codorníu Brut* | 6

Champagne *Heidsieck Monopole* | 10

BEERS

Vedett *Blond or white* | 3,50

 Ginette *Natural Fruit* | 4

Carlsberg Zero | 3,50



FEVER-TREE

PREMIUM NATURAL MIXERS

 LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

STARTERS

CLASSICS & SEASONALS

TO SHARE OR NOT

CROQUETTES

Croquettes de crevettes grises artisanales | 16
Artisanale grijze garnaalkroketten
Hand made grey shrimps croquettes

Croquettes au Vieux Bruges et truffe | 14
Kaaskroketten met Oude Brugge en truffel
Old Brugge cheese and truffle croquettes

DUO de croquettes crevettes grises et Vieux Bruges et truffe | 15
Kroketten DUO grijze garnaal en Oude Brugge en truffel
Croquettes'DUO grey shrimps and Old Brugge and truffle

FISH

Ceviche de saumon, gingembre et citronnelle | 14
Ceviche van zalm met gember en citroengras
Salmon ceviche, ginger & lemongrass

Poulpe grillé, nectarine | 17
Gegrilde octopus, nectarine
Grilled octopus, nectarine

MEAT

Vittelo, espuma tonato, estragon | 15
Vittelo, espuma tonato, dragon
Veal carpaccio, tuna espuma, tarragon

Carpaccio de boeuf Holstein mûré, pecorino, graines et micro-pousses de tournesol | 14
Gerijpte carpaccio van Holstein-rundvlees, pecorino, zonnebloemzaden
Matured Holstein beef carpaccio, pecorino, seeds and microgreens of sunflower

VEGGIE

vegan Poêlée de pleurotes de Bruxelles, persil plat | 15
Gebakken Brusselse oesterzwam, platte peterselie
Sauteed Brussels oyster mushroom, flat parsley

vegan Aubergine confite, origan | 9
Gekonfijte aubergine, oregano
Candied eggplant, oregano

vegan Mesclun de saison et jeunes pousses, pommes, vinaigre de cidre | 8
Seizoens mesclun en jonge scheuten, appels, ciderazijn
Seasonal mesclun and young sprouts, appels, cider vinegar

Frites, frietjes, french fries - Piments d'Espelette | 3



WINES

WHITE

	50 cl	bouteille
Pays d'Oc - Clos de Belloc		22
2017 Vermentino Sauvignon		
Terre di Chieti IGP - Caldora	19	28
2018 Chardonnay		
Sancerre - Jean-Paul Picard		42
2017 LE CHEMIN DE MARLOUPS		
Pouilly Fumé - Bouchié-Chatellier	34	49
2017 ARGILE A SILEX		
Hageland - Kluisberg		39
2017 Pinot gris (sec)		




& NATURE

Bordeaux - Château Mémoires	19	28
2017 Sauvignon		
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze	27	39
2017 GALINETTE		
Pouilly Fuissé - Dominique Cornin		49
2016 Chardonnay		

ROSE

Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze	26	38
2016 POMPONETTE ROSE		

CRUS AU VERRE

Château Mémoires Sauvignon 	5,5
Terre di Chieti Chardonnay Caldora	5,5
Pouilly Fumé Argile à Silex 	10
Galinette - Coteaux d'Aix 	8
ROSE Pomponette - Côteaux d'Aix	7

RED

50 cl bouteille

Pays d'Oc - Clos de Belloc		22
2017 Grenache Syrah Merlot		
Médoc - Château Patache d'Aux		45
2013 Cabernet Sauvignon, merlot		

& NATURE

Bordeaux - Château Mémoires	19	28
2016 Cabernet Sauvignon Merlot		
Pays d'Oc - Costes-Cirgues		39
2015 Montplaisir		
Touraine - Henri Marionnet	26	38
2017 Gamay 1 ^{ère} vendange - VINIFICATION NATURELLE & SANS SULFITES - servi frais		
Anjou - Mosse		49
2017 LE GROS		
Alsace - Fernand Engel		37
2016 Pinot noir - servi frais		
Côtes du Rhône - Domaine Dieulefit	23	33
2017 AMOUR DE FRUIT		
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze		39
2015 LIANE		
Rioja - Dominio de Laertes		35
2016 Tempranillo		
Emilia Romagna - San Valentina	26	38
2017 SCABI sangiovese superior		

NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

Vaucluse AOC - Domaine des Davids		38
2016 Dernières Terres		
Francs Côtes de Bordeaux - AD Francos		65
2011 Merlot Culture raisonnée		
Francs Côtes de Bordeaux - Le Priolat	26	38
2012 Cabernet Sauvignon Culture raisonnée		
Saint-Estèphe - Château Petit Bocq		59
2015 Merlot Cabernet Petit Verdot		

CRUS AU VERRE

Château Mémoires Bordeaux 	5,5
Amour de Fruit Côte du Rhône 	7
Scabi Sangiovese, Emilia Romagna 	7,5
Gamay 1 ^{ère} vendange Touraine (frais) 	7,5
Château Priolat 	8
Francs Côtes de Bordeaux	

FRANCS-CÔTES DE BORDEAUX
GRAND VIN DE BORDEAUX



La rencontre entre l'histoire, l'art et le vin...

MAIN COURSES

CLASSICS & SEASONALS

FISH

Fish and chips de plie de la Mer du Nord, thym, sauce tartare, herbes fraîches | 23
Fish and chips van schol uit de Noordzee, tijm, verse kruiden en tartaarsaus
Plaice from the North Sea fish and chips, thyme, tartare sauce and fresh herbs

Belle sole d'élevage meunière, éco-responsable | 31
Zeetong « meunière », duurzame visvangst
Sustainably-sourced sole meunière

Daurade grillée, petits légumes, huile vierge, verveine citronnée | 24
Gebakken zeebrasem, groenten, virgin olie, citroen ijzerkruid
Grilled sea bream, vegetables, virgin oil, lemon verbena

VEGGIE

Risotto de quinoa belge, poivrons, tomates et parmesan | 19
Belgische quinoa risotto, paprika, tomaten en parmezaanse kaas
Belgian quinoa risotto, peppers, tomatoes and parmesan cheese

Raviole fraiche de légumes du Sud, thym citron et roquette | 19
Ravioli met zuiderse groenten, citroentijm en rucola
Southern vegetables raviole, lemon thyme & rucola

MEAT

Filet pur de veau de lait basse température, tian de courgettes, écume de parmesan | 27
Filet pur van kalfvlees op lage temperatuur, tian van courgette en parmezaanschuim
Suckling veal sirloin low temperature cooked, courgette slices, parmesan foam

« Le Classic » filet américain Simmental, huiles aromatiques | 19
« De Klassieke » Simmental rundstartaar met gearomatiseerde olie
« The Classic » Simmental beef tartare with aromatic oil

Filet américain Simmental, tartufata, roquette | 22
Simmental runds tartaar, tartufata, rucola
Simmental beef tartare, tartufata, arugula

*Côte à l'os Angus Irlandaise grillée, à partager pour deux | 38 pp
Grilled Black Angus Bone-Steak from Irland, to share for two
Gegrilde Ierse côte à l'os Angus, om te delen voor twee

*Filet pur de boeuf Simmenthal grillé | 29
Gegrild filet van Simmental rundvlees
Grilled Simmental beef tenderloin

*Entrecôte de boeuf Simmental grillée | 26
Gegrilde Simmental biefstuk
Grilled Simmental beef steak

**Toutes nos viandes de boeuf sont sélectionnées avec soin, elles sont servies avec frites et salade,
sauce choron, béarnaise ou poivre vert au choix.*

*Al ons rundvlees is zorgvuldig geselecteerd en wordt geserveerd met salade, frietjes
en een saus te kiezen uit bearnaise, choron of groene peper.*

*Our beef pieces are carefully selected. They come with home made French fries, salad
and a sauce to choose from bearnaise, green pepper or choron sauce.*



DESSERTS

vegan Fraicheur de pêches et nectarines, menthe poivrée | 9
Verse perziken en nectarines met pepermunt
Peach & nectarine freshness, peppermint

vegan Sorbet du jour | 9
Sorbet van de dag
Sorbet of the day

Le café glacé du Mess | 8
De café glacé van de Mess
The café glacé from Le Mess

Le pain perdu brioché du Mess et spéculoos, caramel et vanille | 11
Verloren brood van Le Mess met speculaas en vanille caramel
Le Mess French bun and speculoos, hint of vanilla caramel

Tiramisu léger, crumble de cacao et spéculoos | 9
Lichte tiramisu met cacao en speculaas
Light tiramisu with cocoa and Belgian speculoos

« L'indémoulable » moelleux au chocolat | 9
« Onweerstaanbare » chocolade moelleux
« Unbeatable yummy » chocolate cake



Dame blanche et chocolat chaud | 9
« Dame blanche » met warme chocolade saus
« Dame blanche » with hot chocolate sauce

Dame noisette et caramel au beurre fleur de sel | 9
« Dame noisette », boter karamel met « fleur de sel »
« Dame noisette », butter caramel with « fleur de sel »


Le « Gourmand » du Mess | 9
« Gourmand » van de Mess
« Gourmand » of Le Mess



DRINKS

EAUX & SOFTS	1l	50cl	25cl
Bru plate ou pétillante	7	4	2,5
Coca-Cola regular or Zero			3
Spa citron, Spa orange			3
Fever Tree Indian Tonic			4
Lipton Ice Tea			3
Big Tom Spiced tomato juice			4
Jus d'orange			3
Jus d'orange pressé			5
Jus dynamique 			6
Pomme, carotte, citron, gingembre			
Jus de pomme du verger 			3,5
Nouvelle récolte			

BEERS

Vedett <i>Blond or White</i> 33cl			3,5
Duvel 33cl			4,5
Maredsous Blond 33cl			4,5
Carlsberg			4
Ginette <i>Blond, White, Natural Fruit</i> 			4
Carlsberg Zero			3,5

CHAMPAGNE

	coupe	bouteille
Heidsieck Monopole	10	65
Pommery Brut Royal		89

APERITIFS

Bellini		7
Cava Codorniu		6
Kir		6
Kir Royal		10
Campari		8
Ricard		7
Picon nature, vin blanc ou bière		8
Martini Rosso or Blanco		6
Pineau des Charentes		6
Sherry blanc		6
Porto rouge ou blanc		6

COCKTAILS

Aperol Spritz		10
Mojito		10
Vodka au jus de pomme 		10
Hendrick's Gin & Fever Tree Tonic		12
Gin Pomelo Tonic, grapefruit, ginger, basil		12
Copperhead Gin Orange zest, coriander,		15
Fever Tree Mediterranean		
Virgin Pomelo & Fever Tree Tonic, grapefruit, ginger basil		9

HOT

Café fairtrade Mano Mano «COFFEE FOR RESPECT»		
Café, espresso, décaféiné		3
Double espresso		4
Cappuccino mousse de lait		3,5
Cappuccino mousse de lait d'amande		4
Cappuccino chantilly		4
Lait russe		3,5
Irish Coffee, Italian Coffee		10
Thé Earl grey, vert, jasmin, breakfast		3
Thé vert menthe fraîche		4
Infusion Verveine, Rooibos, Camomille, Tilleul		3

DIGESTIVES

WHISKY

Johnnie Walker Black label		12
William Lawson's		8

SINGLE MALT

Aberlour 10 ans		12
Glenmorangie		12

BOURBON

Jack Daniel's		10
Jack Daniel's Single Barrel		13

RHUM

Bacardi Carta Blanca		8
Bacardi 8 Anos		11

ARMAGNAC

Armagnac Delord		9
-----------------	--	---

COGNAC

Otard VS		9
Otard VSOP		12,5

DIVERS

Vodka Eristoff		8
Averna		8
Limoncello		6
Calvados Boulard		9
Mandarine Napoléon		10
Grappa Bonollo Nobile		10
Amaretto, Cointreau, Sambucca		9
Grand Marnier, Baileys		
Vieille Prune, Poire Williams,		8
Eau de Villée citron		

