

L E **M** E S S

APPETIZERS

Mini old Brugge cheese croquettes | 7
Shredded Serrano ham | 10
Hummus & raw vegetables | 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

STARTERS

CLASSICS & SEASONALS

TO SHARE OR NOT

FISH

Baby homard en salade, avocat, capucines | 18
Slaatje babykreeft, avocado, nasturtiums
Baby lobster salad, avocado, nasturtiums

Filet de maquereau marinés, salade de pourpier et fenouil, huile de persil | 14
Gemarineerde makreelfilet, postelein- en venkelsalad, peterselieolie
Marinated mackerel fillet, purslane and fennel salad, parsley oil

MEAT

Carpaccio de boeuf Holstein mariné à la truffe d'été | 17
Carpaccio van Holstein-rundvlees gemarineerd met zomertruffel
Summer truffle marinated Holstein beef carpaccio

Nems croustillants à l'épaule d'agneau confite & chèvre frais et menthe, miel et tamari | 14
Krokante nems met gekonfijte lamsschouder & verse geitenkaas en munt, honing en tamari
Crispy nems with confit lamb shoulder & fresh goat's cheese and mint, honey and tamari

Vitello tonnato | 15
Vitello tonnato
Vitello tonnato

CROQUETTES

Croquettes aux crevettes grises artisanales | 16
Artisanale grijze garnaalkroketten
Handmade 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 aux crevettes grises, Vieux Bruges et truffe | 15
Kroketten DUO grijze garnaal, Oude Brugge en truffel
DUO of grey shrimps' croquettes, Old Brugge and truffle

VEGGIE

Fleurs de courgette farcies à la ricotta et olives noires, tombée de tomates cerises, origan frais | 16
Courgettebloemen gevuld met ricotta en zwarte olijven, cherrytomaten, verse oregano
Zucchini flowers stuffed with ricotta and black olives, cherry tomatoes, fresh oregano

Salade d'artichauts, roquette, parmesan, huile d'olive et citron | 12
Salade met artisjok, rucola, parmezaan, olijfolie en citroen
Salad of artichokes, arugula, parmesan, olive oil and lemon

Nems croustillants au chèvre frais et menthe, miel, tamari | 12
Krokante nems met verse geitenkaas en munt, honing, tamari
Crispy nems with fresh goat's cheese and mint, honey, tamari

Fraicheur de salades et d'herbes, vinaigrette aux fleurs de notre jardin | 9
Verse slaatjes en kruiden, vinaigrette met bloemen uit onze tuin
Fresh salads and herbs, vinaigrette with flowers from our garden

vegan

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



LOCAL, FRESH, NATURAL & NO PESTICIDES

MAIN COURSES

CLASSICS & SEASONALS

FISH

Fish and chips de plies de la Mer du Nord, thym, sauce tartare, herbes fraîches | 24

Fish and chips van schol uit de Noordzee, tijm, tartaarsaus, verse kruiden

Fish and chips of plaice from the North Sea, thyme, tartare sauce, fresh herbs

Duo de solettes meunières de la Mer du Nord | 29

Zetongs meunière uit de Noordzee

Duo of solettes meunieres from the North Sea

Filet de daurade grillé aux herbes, cru de tomates, fèves des marais | 24

Gegrilde zeebaarsfilet met kruiden, rauwe tomaten en moerasbonen

Grilled sea bream fillet with herbs, raw tomatoes and broad beans

Baby homard rôti à l'estragon, fraîcheur de courgettes colorées | 29

Geroosterde babykreeft met dragon, verse kleurige courgette

Roasted baby lobster with tarragon, fresh colored zucchinis

VEGGIE

Ravioles aux légumes de saison, coulis de poivrons grillés, pousses de roquette | 17

Ravioli met seizoensgroenten, gegrilde pepercoulis, rucola scheuten

Ravioli with seasonal vegetables, grilled pepper coulis, arugula sprouts

Risotto de quinoa belge, pousses d'épinard, artichauts et parmesan | 19

Belgische quinoa risotto, spinaziescheuten, artisjokken en parmezaanse kaas

Belgian quinoa risotto, spinach sprouts, artichokes and parmesan cheese

MEAT

Filet d'agneau au beurre d'orties, tian d'aubergines et tomates, pommes paille | 28

Lamsfilet met brandnetel boter, aubergine en tomatentiaan, gefrituurde strooardappels

Fillet of lamb with nettle butter, eggplant and tomato tian, straw chips

Salade de coucou de Maline basse T°, noix de cajou, parmesan croustillant, vinaigrette moutardée | 21

Sla van mechelse koekoek laag T°, cashewnoten, krokante parmezaanse kaas, mosterdvinaigrette

Mechelen poultry low T° salad, cashew nuts, crispy parmesan, mustard vinaigrette

« Le Classic » filet américain Simmental, huiles aromatiques | 21

« De Klassieke » Simmental rundstartaar met gearomatiseerde olie

« The Classic » Simmental beef tartare with aromatic oil

Filet américain Simmental à l'italienne | 21

Simmental ronds tartaar Italiaanse wijze

Italian-style Simmental beef tartare

*Filet pur de boeuf Simmental grillé | 32

Gegrild filet van Simmental rundvlees

Grilled Simmental beef tenderloin

*Entrecôte de boeuf Simmental grillée | 28

Gegrilde Simmental biefstuk

Grilled Simmental beef steak

**Toutes nos viandes de boeuf sont sélectionnées avec soin et servies avec frites, 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 and served with homemade French fries, salad and a sauce to choose from bearnaise, green pepper or choron sauce.



DESSERTS

vegan

Salade de fraises belges, crème de cajou, miel du domaine de la Falize | 9
Belgische aardbeiensalade, cashewroom, honing van het Domaine de la Falize
Belgian strawberry salad, cashew cream, honey from the Domaine de la Falize

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

Le pain perdu brioché du Mess aux fruits noirs, glace vanille | 12
Verloren brood van Le Mess met zwarte vruchten, vanille ijs
Le Mess French bun with black fruits, vanilla ice cream

Panna cotta à la verveine citronnée, fruits rouges frais, granité limoncello | 9
Panna cotta met citroenverbena, vers rood fruit, limoncello granita
Panna cotta with lemon verbena, fresh red fruits, limoncello granita

Moelleux chocolat et noisettes, caramel beurre salé | 9
Chocolade en hazelnoot moelleux, gezouten karamel
Chocolate and hazelnut cake, salted butter caramel



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	



W I N E S

W H I T E

	50cl	bouteille
Pays d'Oc - Clos de Belloc 2018 Vermentino Sauvignon		22
Terre di Chieti IGP - Caldora 2018 Chardonnay	19	28
Sancerre - Jean-Paul Picard 2018 LE CHEMIN DE MARLOUPS		42
Pouilly Fumé - Bouchié-Chatellier 2019 ARGILE A SILEX	34	49
Hageland - Kluisberg 2018 Pinot gris (sec)		39




NATURE

Bordeaux - Château Mémoires 2018 Sauvignon	19	28
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2017 GALINETTE	27	39
Pouilly Fuissé - Dominique Cornin 2017 Chardonnay		49

R O S E

Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2018 POMPONETTE ROSE	26	38
--	----	----

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

R E D

	50cl	bouteille
Pays d'Oc - Clos de Belloc 2018 Grenache Syrah Merlot		22
Médoc - Château Patache d'Aux 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot		45

ε NATURE

Bordeaux - Château Mémoires 2016 Cabernet Sauvignon Merlot	19	28
Pays d'Oc - Costes-Cirgues 2016 Montplaisir		39
Touraine - Henri Marionnet 2018 Gamay 1 ^{ère} vendange - VINIFICATION NATURELLE & SANS SULFITES - servi frais	26	38
Anjou - Mosse 2017 LE GROS		49
Alsace - Fernand Engel 2017 Pinot noir - servi frais		37
Côtes du Rhône - Domaine Dieulefit 2018 AMOUR DE FRUIT	23	33
Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze 2018 LIANE		39
Rioja - Dominio de Laertes 2011 Tempranillo		35
Emilia Romagna - San Valentina 2018 SCABI sangiovese superior	26	38

NOS AMIS PRODUCTEURS BELGES

Vaucluse AOC - Domaine des Davids 2016 Dernières Terres		38
Francs Côtes de Bordeaux - AD Francos 2011 Merlot Culture raisonnée		65
Francs Côtes de Bordeaux - Le Priolat 2014 Cabernet Sauvignon Culture raisonnée	26	38
Saint-Estèphe - Château Petit Bocq 2015 Merlot Cabernet Petit Verdot		59

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	

LE MESS

NOUVELLE APPROCHE GUSTATIVE

Tous les jours, avec un plaisir non dissimulé, nous vous offrons une cuisine pleine de saveurs et d'émotions. 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.

Nous sélectionnons nos produits avec le plus grand soin, le plus local et naturel possible.

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. 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. 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.