



# La Veuve Bila

## La Carte

(Pour toute information sur nos produits, leurs allergènes,  
les recettes et les plats, n'hésitez jamais à poser votre  
question à notre charmante équipe)



## Finger Food

### **Nachos di Nameur 13**

Recette traditionnelle mexicaine adaptée à la mode namuroise

### **Burrata de Wépion 13**

Une Burrata crémeuse, des fraises, du pesto et des noisettes grillées

### **Briouats Végétariens 10**

Bricks orientales croustillantes avec leur sauce au fromage frais

### **Avisances déstructurées 7**

La traditionnelle avisance relookée en petites bouchées empanadas

### **La Frite 7**

Frites, copeaux de vieux Bruges et Mayo à la Houppé (ou Brazil ou Andalouse)

### **Buttermilk Chicken Fingers 10**

Nuggets faits maison de poulet fris juteux avec leur sauce barbec maison

### **Saint Félicien au Speculoos 12**

Comme un camembert fondu mais meilleur, recouvert d'un crumble de speculoos



## Finger Food

### **Croquette de Valérie 8**

La grande spécialité gourmande de notre cheffe : Comté, Parmesan et Emmental

### **Croquette Tomates Séchées et Chorizo 8**

Une croquette parfaitement estivale et délicieusement épicée

### **Veggie Bowl 9**

Un bowl super frais et 100% Veggie (Amandes effilées, olives, fêta, roquette, ... )

### **Hommos 6**

Purée de pois chiche traditionnelle orientale. Épicée, onctueuse et gourmande.

### **La Planche Bila 17**

Le meilleur de la Veuve : Petit pain au lait maison, pain de viande sauce sambre et meuse, rillettes, caviar d'aubergine, aïolis, fromage, chutney et fraises

### **Rillettes ou Sardines 9**

De chez Roger&Fille à Salzennes

### **Planche de Fromage 15**

Généreuse planche de fromage made in Maître Corbeau



## Desserts

### **Glaces artisanales de chez Patricia**

*1 boule (3) - 2 boules (5) - 3 boules (8)*

Goût Vanille et Coquelicot

### **Tiramisu Speculoos 6**

La recette intemporelle du tiramisu twistée avec notre biscoff national

### **Cheesecake aux deux citrons 6**

Palet breton garni d'une mousse onctueuse aux citrons verts et jaunes



# Bières

## Pils

### Cristal

La reine des Pils

2,5

25€ pour 12

### Silly Bio

Petit bijou de la Brasserie de Silly

2,2

22€ pour 12

## Blanche

### Blanche de Namur

La classique indémodable

3

## Blondes

### Houpe

Parce-qu'il fallait quand même des classiques

4,5

### Maltonne

Blonde légère réalisée avec du houblon malonnois

4,5

### Estamine

Fraîche et agrumée, de la Brasserie des 3 provinces

5

### L'Esprit Triple's

Blonde forte et rafraîchissante de la Brasserie de La Lesse

4

## Brune

### Pansarde

Fumée et houblonnée de chez Pils n' Love

4,5

### Bertinchamps Brune (50cl)

Brune à l'ancienne crémeuse et fraîche, avec un arôme rond et torréfié

8



# Bières

## IPA

### **Mocita Chinelle**

IPA amère et agrumée de la Brasserie de Franchimont

5,2

### **Avalanche Atrium**

Red IPA très houblonnée et teintée de notes de fruits rouges

5,2

## Stout

### **Confluent Porter**

Arômes torréfiés et chocolatés made in Les Bières du Confluent

5

## Fruitées

### **Blanche de Namur Apple**

Rafraîchissant petit goût de pomme parfait pour l'été

3

### **Bertinchamps Pamplemousse**

Super rafraîchissante avec l'agrumes du pamplemousse sans son amertume

5

### **Blanche de Namur rosée**

L'incontournable des bières légères et fruitées

3

### **Clé du bonheur**

Puissante bière fruitée à la poire cognac de la Brasserie du Caméléon

7,5

## Ambrée

### **Non peut-être**

Sous ses allures de bruxelloise, sa recette est bien de chez nous

4,5



# Vins

## ROUGES

### **Beaujolais Villages – Château de Durette**

Rouge léger et frais, parfait pour l'été

### **« Montrone », Nero di Troia – Angiuli Donato**

Typique des Pouilles, rond et fruité

### **Savoie Mondeuse – Domaine Grégoire Thuillé**

Riche et de caractère avec quelques notes de fruits rouges

### **« Petit Modat'Mour », Côtes du Roussillon – Domaine Modat**

Charnu et épicé qui respire le soleil



4



4,5

26

35

## BLANCS

### **Pinot Gris – Domaine André Dischler**

Légèrement moelleux, et absolument gourmand

### **Rueda Verdejo**

Vin espagnol sec et frais, vif et parfumé, agréablement long en bouche

### **Chardonnay Tradition, Pays d'Oc – Domaine de Valensac**

Le Chardonnay typique et frais, parfait pour l'été

### **Côtes d'Auxerre - Domaine de Goisot**

Grand Chardonnay riche, complexe mais minéral et très généreux



4,5

26

25

4

21

6,5

35

## ROSE

### **« Entre Nous », Pays d'Oc – Domaine de Valensac**

Rosé de caractère, désaltérant mais charnu et épicé



4

21





## Bulles



6

### Cava Brut

Bulles espagnoles idéalement désaltérantes

### Crémant de Wallonie Brut Rosé - Château de Bioul

Bulles rosées 100% made in Belgium

### Champagne « Aristide de St Cyr » Brut - Max Cochut

La crème de la crème du Champagne français

40

50

## Gins

### Le Debeauvoir Gin

Bathtub gin 100% maison

8

## Cocktails

### Beer Cocktail

Une blanche rafraîchissante à la liqueur artisanale de poire ou de fraise

### Cava Cocktail

Une coupe de bulles aromatisée à la poire ou à la fraise

9

7

## Pekets

Pièce

Plateau

### Fraise, menthe, poire, pomme ou verveine by Blackbird

Le sang du sang des namurois, bio, local et en vrac. On aime.

2

9



## Softs

<b>Limonade maison</b>	3
Recette secrète au citron et à la menthe fraîche	
<b>Richie Cola (27,5 cl)</b>	3,5
Le même que Coca mais en belge et en meilleur	
<b>Coca-Cola (22 cl)</b>	2,5
<b>Eau plate ou gazeuse</b>	2,5

## Boissons chaudes

<b>Thé</b>	3,5
<b>Café</b>	
Normal	3
Expresso	2,5
Capuccino	3
Latte	4