



La Veuve Bila

FÉVRIER 2022

LA CARTE



- FINGER FOOD -

BURRATA DE SAISON

Burrata crémeuse, pistou maison, chips de patates douces et courges grillées.

Une tuerie.

13

BRIOUATS VÉGÉTARIENS

Bricks orientales croustillantes et sauce au fromage frais.

10

SAINT-FÉLICIEN AUX NOIX

Comme un camembert fondu (mais en mieux), sublimé par un crumble de noisettes, de noix et d'amandes.

12

KEBBÉ

Star absolue de la cuisine libanaise de chez Abdellah à Bruxelles.

10



- FINGER FOOD -

CROQUETTE DE VALÉRIE

La spécialité gourmande de notre cheffe.

Emmental, Parmesan & Comté.

8

BILA BURGER

Bun brioché au poivre noir, smashed burger 100% pur boeuf wallon, oignons caramélisés, tranche de morbier, cressonnette, sauce aioli et sauce orange sauge. Vous hésitez encore?

11

DE NOTRE BOUCHER

Saucisse piquante, rillettes de poulet, boudins, jambon et boeuf fumés, pâté à la bière et autres surprises de chez De Coster (ça rime).

15



- FINGER FOOD -

THE FISH SANS CHIPS

Beignets de dos de cabillaud et sauce tartare maison. La recette namuroise la plus ancestrale de la carte.

9

WITLOOF TATIN

Tatin de chicons caramélisés, sans amertume, pommes de terre à la viande fumée, crumble de pain d'épice et sauce porto.

9

LA PLANCHE BILA

Le meilleur de la Veuve : Avisances déstructurées, Chutney, Fromage, rillettes, maquée, houmous...

17

GRAVLAX DE CAROTTE

Pancake salé et ses carottes croquantes à la gravlax, crème mascarpone au curry, sauce sirop d'érable-aneth et noisettes pilées.

7



- FINGER FOOD -

HOT DOG DI NAMEUR

Mini pain brioché grillé, saucisse maison, oignons caramélisés, double sauce maison, pancetta grillée. On en est assez fiers.

9

LE FROMAGE

Chutney maison et planche de fromage composée selon l'arrivée du jour de chez Maître Corbeau.

15

CHANDELEUR PARTY

Crêpes salées façon Samoussa, aux chicons, poires et bleu, panées au sésame et avoine avec une sauce aux dattes et au bacon fumé. Divin.

9

SARDINES

De chez Roger&Fille à Salzinnes.

9



- FINGER FOOD -

SWEET HOUMOUS

Classique oriental twisté avec de la patate douce.

7

LA FRITE

Frites, copeaux de vieux Bruges et mayo maison au piment d'espelette.

7

CROUSTILLONS SALÉS

Petits beignets gourmands réalisés à base d'une préparation de choux-fleur bien épicée.

6



- DESSERTS -

GOURMANDISES

DE LA VEUVE ET DES CUP'INN

Plateau de plusieurs mignardises ultra gourmandes provenant de chez nous ainsi que de la célèbre pâtisserie namuroise "Cup'inn".

(Min. 2 personnes / 6€ Par personne)

12

LE TIRAMISU

Le seul et unique, la star de la Veuve, le tiramisu aux Spéculoos.

6

DACQUOISE MANDARINE

Biscuit aux amandes recouvert d'un crémeux mandarine et d'une mousse au chocolat noir.

6



- BIÈRES -

PILS

SILLY BIO 2,5
Petit bijou de la Brasserie de Silly

BLANCHES

BLANCHE DE NAMUR 3
La classique indémodable

4 PISTILS 5
Au Safran, douce et apaisante

AMBRÉE

NON PEUT-ÊTRE 4,5
Sous ses allures de bruxelloise, sa recette est pourtant bien de chez nous



- BIÈRES -

BLONDES LÉGÈRES

MALTONNE

4,5

Blonde légère réalisée avec
du houblon malonnois

ESTAMINE

5

Fraîche et agrumée de la
Brasserie des 3 Provinces

FOL'DORÉE

5,5

De li p'tite brèssène,
aromatique et parfumée,
faisant penser à une triple K
(en mieux)



- BIÈRES -

BLONDES FORTES

TRIPLE CARPISTE 5,5

Nouveauté exclusive et explosive de la Brasserie des 3 Provinces

L'ESPRIT TRIPLE'S 4

Blonde forte et rafraîchissante de la Brasserie de La Lesse

LA 5020 4,5

Délicieuse blonde triple équilibrée ultra locale (déjà rien que par le nom)

ENFIN BLONDE 5,5

De la Natoye Peace Brewery, régionale goûteuse et durable qui gagne à être connue



- BIÈRES -

IPA

RED AVALANCHE 5,2

Fruitée à souhait, sur une finale résolument houblonnée

BIG BANG 5,5

Namuroise rafraîchissante alliant modernité d'une IPA et savoir faire brassicole belge

BRUNES

PANSARDE 4,5

Fumée et houblonnée de chez Pils n'Love

BERTINCHAMPS (50CL) 8

Crémeuse et fraîche avec un arôme rond et torréfié



- BIÈRES -

FRUITÉES

BERTINCHAMPS 5

PAMPLEMOUSSE

Le Schweppes agrume de la
bière, sans le sucre

TÊTE DE MORT RED 5

Explosion de fruits rouges,
sans être trop sucrée

STOUT

CONFLUENT PORTER 5

Arômes torréfiés et
chocolatés made in Les
Bières du Confluent



- VINS BLANCS -

	V	B
CHARDONNAY - DOMAINE VALENSAC	4	21
Le Chardonnay typique, frais et équilibré, idéal en toutes circonstances		
ENTRE NOUS SELON VALENSAC	4	21
Vif et croquant, sec et fruité, avec une finale saline : un vrai blanc du sud		
MUSCAT L'ENTRE DEUX		<i>Bientôt disponible :-)</i>
Doux et moelleux, légèrement sucré sans être écoeurant, aux touches de lychee et pêche		
BORDEAUX ENTRE DEUX MERS		24
Fruité et minéral à souhait, il développe un bouquet complexe et savoureux d'agrumes		
ROUSSETTE DE SAVOIE		27
Pur vin de Savoie aux notes miellées, fruitées et sa touche de noix : un must avec le fromage		



- VINS ROUGES -

V B

MONTRONE - NERO DI TROIA

4

Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur

MAS LAVAL - CINSAULT

5 26

Au coeur des terrasses du Larzac, équilibré et à la bouche épicée mais restant léger et rond

LA PART DES ANGES - MONDEUSE

5 26

Vin savoyard charpenté et aromatique mais qui reste très frais, rond et équilibré

NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS

32

Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vigneron

PINOT NOIR - AUS RHODT

40

De chez Stefan Meyer, boisé, aux arômes de cerise griotte, extrêmement élégant et dense



- BULLES -

CAVA

Toutes les bulles et la richesse de la Catalogne dans un Cava très équilibré

V

B

6

CIDRE BRUT ARTISANAL

Des copains de la cidrerie du Condroz, aromatique et frais grâce aux variétés de pommes utilisées dans l'assemblage.

4,5

25

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

Bijou absolu, bio et naturel, du jeune vigneron prodige Louis Maurer

40

CRÉMANT ROSÉ DE WALLONIE

Des bulles produites à quelques kilomètres de chez nous, au Château de Bioul

45

CHAMPAGNE ARISTIDE DE SAINT-CYR

Création de Max Cochut aux bulles vives et fines et aux saveurs parfaitement équilibrées

60



- GINS TONIC -

QUE DU LOCAL

DE BEAUVOIR GIN J-2 et il est là !

Notre petite fierté maison,
réalisée par et pour La Veuve

THE BLACKBIRD'S GIN 13

La star du gin namurois, à la
vraie fraise de Wépion

LE TERRA NOVA GIN 13

Nouveauté de la Distillerie de
Namur-Bossimé, à la poire
conférence et fleur de sureau

OR GIN Bientôt là :-)

Gin au safran, subtil, délicat
et rond de chez Anthony à
Perwez



- BOISSONS FESTIVES -

BEER COCKTAIL 9

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

CAVA COCKTAIL 7

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

PLATEAU DE PEKETS 9

5 Petits shots légers, savoureux et rafraîchissants (cerise, fraise, menthe, verveine, pomme et poire)



- SANS ALCOOL -

SOFTS

CUARENTA GINGER 4

Soda léger au gingembre, très peu sucré et 100% artisanal

CUARENTA BASIL 4

Soda léger au basilic, très peu sucré et 100% artisanal

CUARENTA PIMENT 4

Goût hors du commun mais super équilibré si vous aimez le piment (pas trop piquant)

RICHE COLA 3,5

Comme le Coca, mais en meilleur

RICHE AGRUME 3,5

Comme le Fanta, mais en meilleur

EAU 2,5

Plate ou pétillante



- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ

NORMAL	3
ESPRESSO	2,5
CAPUCCINO	3
LATTE MACCHIATO	4

THÉ

Délicieuse sélection de thés et infusions de chez "Le Fossé Fleuri" à deux pas d'ici	3,5
--	-----