

# Carte Carte





# **BURRATA DE SAISON**

Burrata crémeuse, pesto maison à l'asperge et aux noisettes, et têtes d'asperges marinées.

Une tuerie.

14,5

# BRIOUATS VÉGÉTARIENS

Bricks orientales croustillantes et sauce au fromage frais.

10

# CROQUETTE DE VALÉRIE

La spécialité gourmande de notre cheffe. Emmental, Parmesan & Comté.

8

# **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).



# 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, Chutney, Fromage, rillettes, maquée, houmous...

18

# GRAVLAX DE CAROTTE

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



# CHURROS SALÉS

Churros de patate douce aux épices, à la menthe et au parmesan avec une sauce roquefort (à part) et un consommé de poivrons. Encore une invention made in La Veuve Bila!

8

# 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.

16,5

# SARDINES

De chez Roger&Fille à Salzinnes.



# CRISPY NUTS

Délicieux petit grignotage de l'épicerie Chaman à Salzinnes, comme des Cracanuts mais en 100000 fois meilleur.

4

# 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.





# - 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 / 7€ Par personne)

14

# LE TIRAMISU

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

6

# **DÉLICE POIRE**

Biscuit aux noisettes recouvert d'un croustillant praliné, d'une crème poire-cardamome et d'une mousse à la vanille avec ganache chocolat blanc.







# PILS

SILLY BIO		
Petit bijou de la Brasserie de		
Silly		

# BLANCHES

BLANCHE DE NAMUR	3
La classique indémodable	
4 PISTILS	5
Légère, douce et apaisante	

# AMBRÉE

2	4.5
NON PEUT-ÊTRE	4,5
Sous ses allures de	
bruxelloise, sa recette	e s t
pourtant bien de chez i	nous



# BLONDES LÉGÈRES

MALTONNE	4,5
Blonde légère réalisée avec	
du houblon malonnois	
ESTAMINE	5
Fraîche et agrumée de la	
Brasserie des 3 Provinces	
B'JOY	5,2
Bière de soif, rafraîchissante	
et fruitée réalisée par deux	
jeunes namurois talentueux	
FOL'DORÉE	5,5
De li p'tite brèssène,	
aromatique et parfumée,	
faisant penser à une triple K	

(en mieux)





# 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	



### IPA

# **RED AVALANCHE** 5,2 Fruitée à souhait, sur une finale résolument houblonnée

# LA GREDINE 5,5 Onctueuse en bouche avec ses

touches d'agrumes, par la toute nouvelle Brasserie de la Solution

# BIG BANG 5,5

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

### BRUNES

7

### IN'FUSED QUADRUPLE

Quadruple ultra maltée et infusée à l'orange et à la lavande. Elle est incroyable.



# FRUITÉES

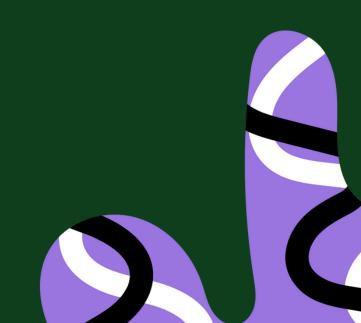
# BERTINCHAMPS 5 PAMPLEMOUSSE Le Schweppes agrume de la bière, sans le sucre TÊTE DE MORT RED 5 Explosion de fruits rouges, sans être trop sucrée

### STOUT

### **CONFLUENT PORTER** 5

Arômes torréfiés et chocolatés made in Les Blères du Confluent







- VINS BLANCS -	V	В
CHARDONNAY - DOMAINE VALENSAC Le Chardonnay typique, frais et équilibré, idéal en toutes circonstances	4	21
ENTRE NOUS SELON VALENSAC  Vif et croquant, sec et fruité, avec une finale saline : un vrai blanc du sud	4	21
MUSCAT L'ENTRE DEUX  Doux et moelleux, légèrement sucré sans être écoeurant, aux touches de lychee et pêche	4,5	24
PINOT GRIGIO DEL VENETO  Joyeux, fleuri et rafraîchissant, il vient d'un domaine situé entre le lac de Garde et Vérone	5,5	27
ROUSSETTE DE SAVOIE  Pur vin de Savoie aux notes miellées, fruitées et sa touche de noix : un must avec le fromage		27





- VINS ROUGES -		
	V	В
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 vignerons		
DU BEUR DANS LES PINARDS		40
Une vraie perle 100% Gamay de chez Karim		
Vionnet, Beaujolais nouveau naturel et		
équilibré (rien à voir avec les vins "artificiels"		

qui ont donné mauvaise réputation à ces vins)



# - BULLES -

В

**CAVA** 6

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

CIDRE BRUT ARTISANAL 25

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

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT
40

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

L'ECLIPSE 40

Bulles rosées 100% Gamay hyper fruitées réalisées en méthode naturelle et bio par Romain Paire au domaine des Pothiers (Loire)

CHAMPAGNE ARISTIDE DE SAINT-CYR 60

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





# - GINS TONIC -

# QUE DU LOCAL

DE BEAUVOIR GIN	10
(MAISON)	
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	13
Gin au safran, subtil, délicat	
et rond de chez Anthony à	
Perwez	







# - BOISSONS FESTIVES -

### **BEER COCKTAIL** Arrive bientôt :-)

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

### CAVA COCKTAIL

Arrive bientôt :-)

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

### PLATEAU DE PEKETS

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







# - SANS ALCOOL -

# SOFTS

CUARENTA

Soda léger, peu sucré et	
100% artisanal. Goût Basilic	
ou Gingembre ou Piment	
(assez dingue d'ailleurs)	
SOWA	4
Thé glacé à la pêche et au	
sureau, nouveauté wallonne	
de la brasserie Curtius	
RICHIE COLA	3,5
Comme le Coca, mais en	
meilleur	
RICHIE AGRUME	3,5
Comme le Schweppes agrume,	
mais en meilleur	
TONIC	3,5
Parce-que c'est aussi bon	
sans gin	
EAU	3
Plate ou pétillante	





# - BOISSONS CHAUDES -

# CAFÉ

NORMAL	3
EXPRESSO	2,5
CAPUCCINO	3
LATTE MACCHIATO	4

# ΤΗÉ

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



