



# La Veuve Bila

MAI 2022

LA CARTE



## NEWS

### NOUS RECRUTONS

POUR LA SALLE ET LA CUISINE.  
FLEXIJOBS, ETUDIANTS OU  
STAGIAIRES.

Pour plus d'infos, s'adresser au responsable.



### HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 18H



### BRUNCH

TOUS LES DEUX DERNIERS  
DIMANCHES DU MOIS

Toutes les infos (tarifs, menu,  
horaires...) ici.





## - TAPAS -

### **BURRATA DE SAISON**

VG

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

Une tuerie.

14,5

### **NACHOS DI NAMEUR**

VG

Une sauce maison coulante au vieux Brugges, une recette de guacamole sans avocats dont on a le secret, le tout avec des nachos craquants dans un plat à partager. L'apéro parfait.

15

### **SAINT-FÉLICIEN AUX NOIX**

VG

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

13,5

### **KEBBÉ**

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

10



## - TAPAS -

### **CROQUETTE DE VALÉRIE**

VG

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

### **CROMESQUIS DU POULAILLER**

Revisite du coq au vin en trio de petites croquettes au poulet avec leur fameuse sauce aux lardons et au vin.

9



## - TAPAS -

### 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

VG

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

7



## - TAPAS -

### CHURROS SALÉS

VG

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

### THE CORN-DOG

Saucisse fumée de nos régions enrobée d'une pâte à beignet croustillante, coulis de nectarines, sauce curry piquante (modifiable sur demande) et mayonnaise à l'ail. Un bijou.

7

### LE FROMAGE

VG

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

16,5

### SARDINES

De chez Roger&Fille à Salzinnen.

9



## - TAPAS -

### TORTA DI VERDURE

VG

Tian d'aubergines et courgettes grillées, oignons caramélisés, tomates, pesto maison et crumble de pain au parmesan. Una meraviglia !

11

### CRISPY NUTS

VG

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

4

### DUO D'HOUMOUS

VG

Une assiette de houmous proposant la préparation classique à base de pois chiches et une autre twistée avec de la betterave.

7

### LA FRITE

VG

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

7



## - 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

### TATIN DES DIEUX

Palais breton sablé surmonté d'un tatin pomme/poire, accompagné d'une glace artisanale à l'amande et de caramel beurre salé. Mamma mia.

8





## - BIÈRES -

### PILS

**SILLY BIO** 3  
Petit bijou de la Brasserie de Silly

### BLANCHES

**BLANCHE DE NAMUR** 3  
La classique indémodable

**4 PISTILS** 5  
Légère, 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

#### **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)



## - 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

**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

**IN'FUSED QUADRUPLE** 7

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

**NOIR DE DOTTIGNIES** 4,5

Brune de haute fermentation aux arômes équilibrés et complexes. Elle ravit les amateurs de brune.



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



## - VINS ROUGES -

	V	B
<b>MONTRONE - NERO DI TROIA</b>	4	
Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur		
<b>MAS LAVAL - CINSAULT</b>	5	26
Au coeur des terrasses du Larzac, équilibré et à la bouche épicée mais restant léger et rond		
<b>LA PART DES ANGES - MONDEUSE</b>	5	26
Vin savoyard charpenté et aromatique mais qui reste très frais, rond et équilibré		
<b>NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS</b>		32
Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vigneron		
<b>DU BEUR DANS LES PINARDS</b>		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 -

V B

### 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



## - APEROS -

### **BEER COCKTAIL**

Arrive bientôt :-)

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

### **CAVA COCKTAIL**

9

Une coupe de bulles, aromatisée à la liqueur florale de Maredsous

### **PLATEAU DE PEKETS**

9

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



## - SANS ALCOOL -

### SOFTS

#### **CUARENTA** 4

Soda léger, peu sucré et 100% artisanal. Goût Basilic ou Gingembre ou Piment (assez dingue d'ailleurs)

#### **JUS D'UPIGNY** 4

Pomme/Cerise ou Pomme/Citron, local, artisanal et super frais!

#### **RICHE COLA** 3,5

Comme le Coca, mais en meilleur

#### **RICHE 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
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
--	-----