



La Veuve Bila

JUIN 2022

LA CARTE



NEWS

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 18H



BRUNCH

TOUS LES DEUX DERNIERS
DIMANCHES DU MOIS

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



PRIX

Suite à une hausse assez importante de nos matières premières, nous avons longtemps résisté pour ne pas la répercuter dans nos prix, Mais nous nous devons maintenant malheureusement d'augmenter légèrement nos tarifs, Nous vous remercions pour votre soutien.



SUGGESTIONS

TAPAS

LA NOSTRA BRUSCHETTA

Tranche de pain d'abbaye grillée tartinée d'une belle cuillère de Gorgonzola, de tranches de Coppa extra et de confiture maison tomate/thym.

BURRATA DE SAISON

Burrata crémeuse, pesto maison, julienne de tomates et de fraises à l'origan, huile d'olive, poivre et gros sel. What else ?

VIN

BIÈRES

WHITE QUEEN

Blanche éphémère de caractère made in La Houpe

BADEN SKIFFLE

Surprenant mélange éphémère qui expérimente l'assemblage de la Houpe et de l'Eldorado

BLANC

Un Pinot Grigio del Veneto rafraîchissant et croquant

ROSÉ

L'entre nous, un vin charnu et délicat de chez Valensac

APÉRO

CAVA COCKTAIL FRAISE

Une coupe de bulles aromatisée à la liqueur de fraise maison





- TAPAS -

BURRATA DE SAISON

Burrata crémeuse, pesto maison, julienne de tomates et de fraises à l'origan, huile d'olive, poivre et gros sel. What else ?



15,5

NACHOS DI NAMEUR

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

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



15

KEBBÉ

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

11



- TAPAS -

CROQUETTE DE VALÉRIE

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



8

BILA MINI 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

CROQUETA IBERICA

Croquette maison aux tomates séchées et au chorizo légèrement piquant.

9



- TAPAS -

THE FISH SANS CHIPS

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

10

LA PLANCHE BILA

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

19

GRAVLAX DE CAROTTE

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



8



- TAPAS -

LA NOSTRA BRUSCHETTA

Tranche de pain d'abbaye grillée tartinée d'une belle cuillère de Gorgonzola, de tranches de Coppa extra et de confiture maison tomate/thym.

7

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.

8

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 Salzennes.

9



- TAPAS -

TORTA DI VERDURE

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



14

CRISPY NUTS

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



4

DUO D'HOUMOUS

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



8

LA FRITE

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

GLACE DE CHEZ PATRICIA

Une, deux ou trois boules de glaces de chez cette artisane de la glace qui est un vrai coup de coeur pour nous ! (Vanille, Fraise et Amande)

3,5 / 6 / 9



- BIÈRES -

PILS

SILLY BIO

3

Petit bijou de la Brasserie de Silly

BLANCHES

BLANCHE DE NAMUR

3

La classique indémodable

WHITE QUEEN

5,5

Ephémère de caractère made in La Houpe

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

BADEN SKIFFLE 5,5

Surprenant mélange éphémère qui expérimente l'assemblage de la Houppe et de l'Eldorado



- 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
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	4,5	24
Doux et moelleux, légèrement sucré sans être écoeurant, aux touches de lychee et pêche		
PINOT GRIGIO DEL VENETO	5,5	27
Joyeux, fleuri et rafraîchissant, il vient d'un domaine situé entre le lac de Garde et Vérone		
ROUSSETTE DE SAVOIE		27
Pur vin de Savoie aux notes miellées, fruitées et sa touche de noix : un must avec le fromage		

- ROSÉ -

PAYS D'OC - ENTRE NOUS	4	21
Rosé de caractère, désaltérant mais charnu et épicé		



- 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		
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 -

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 -

CAVA COCKTAIL FRAISE 9

Une coupe de bulles,
aromatisée à la liqueur de
fraise maison

CAVA COCKTAIL FLORAL 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
--	-----