



La Veuve Bila

MARS 2023

LA CARTE



LES ÉPHÉMÈRES

Propositions limitées dans le temps, selon nos envies du moment, la créativité de notre caviste, ou nos coups de coeur.

V **B**

VIN

BARBA COLLE MORINO

4,5 25

Blanc italien des Abruzzes, sec et vif avec une belle minéralité

BELOT - VIOGNIER

5 28

Blanc du Pays d'Oc, rond et gourmand qui enrobe le palais

ME GUSTAS TU!

6 32

Rouge catalan (Costers del Segre) léger et clair, de soif, au goût aromatique et fruité

P'TITE SOIF - MAS LAVAL

5 28

Vin rouge de France, frais et gourmand avec un beau côté sudiste et solaire

BULLES

CIDRE BRUT ARTISANAL

4,8 25

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





SELECTIONS

Vous ne savez pas quoi choisir parmi tous nos plats ?

Faites nous confiance en optant pour nos sélections : copieuses, variées et gourmandes.

LA TABLÉE DE LA VEUVE

Assortiment de plats combinant nos classiques avec les nouveautés.

29€ par personne, min. 2 personnes
(Pour toute la table)

LA TABLÉE VG

Assortiment de nos meilleurs plats végétariens.

27€ par personne, min. 2 personnes
(Pour toute la table)

Nous vous renseignons avec plaisir sur la présence d'allergènes ou sur la composition précise de nos plats, n'hésitez pas à poser vos questions au responsable.



- PLATS A PARTAGER -

CRISPY NUTS

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



4

UN TABOULÉ

Frais et gourmand, à la mode de chez nous : semoule cuite au citron, radis, olives, féta, persil, concombres et délicieuse vinaigrette !



9

LA RILLETTE

Rillettes de truite fumée faites maison.
(Les rillettes, pas les truites, on ne fait pas encore de pisciculture).

9

LE M'QALLI

Un des plus célèbres tajine en version vegan. Oignons caramélisés au safran, olives, pommes de terre et citrons confits, tofu mariné (48h). Servi avec amandes effilées et pain au thym.



15



LA FAMEUSE BURRATA

Burrata crémeuse, pesto amandes maison, patates douces caramélisées, crumble de pain champignons et persil, huile de noix. What else ?



16

COMME UNE CÉSAR

Une salade César déguisée : crème de laitue, croustis de poulet à l'estragon et parmesan, sauce câpre et anchois, délicieux croûtons maison.

14

SAINT-FÉLICIEN CHAUD

Comme un camembert fondu (mais en mieux), sublimé par une compotée de pommes au miel.



17,5

KEBBÉ

Star de la cuisine libanaise, cette préparation à base de viande et de boulghour nous vient de chez Abdellah, fameuse boucherie Bruxelloise.

12

GNOCCHIS DELLA NONNA

Gnocchis faits main, sauce légèrement piquante à la menthe, aux petits pois et au parmesan, zeste de citron et noisettes torréfiées.





LES BRIOUATS

Samosas croustillants aux épices marocaines, adaptés en végétarien, avec leur aïoli.



12

CROQUETTE DE MAMÉ

La croquette au fromage comme on l'aime. Emmental, Vieux Brugge, Parmesan & Comté.



8

LA PLANCHE BILA

Assortiment de préparations locales et gourmandes : Avisances, Chutney, Fromage, rillettes, maquée, houmous...

20

LE TONKATSU

Préparation japonaise à base de viande de porc crouillante, de notre sauce Tonkatsu, et d'un coleslaw de saison maison.

11

TWO FRESH TACOS

Deux mini tacos, l'un au chou rouge caramélisé, sauce chèvre, l'autre au haché à la mexicaine, cheddar et radis. Frais et tellement gourmand.

9



THE CORN-DOG

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

10

LE FROMAGE

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



16,5

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 notre fameuse tartare maison.



7

NOS SARDINES

Millésimées, au muscadet ou au citron bio.

12



- DESSERTS -

Comme tous nos plats, nos desserts sont réalisés 100% maison pour pouvoir être certains de leur délicieuse gourmandise en fin de repas. On rigole pas avec les desserts.

LE TIRAMISU

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

7

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Notre délicieuse mousse au chocolat maison avec sa touche pétillante de caramel beurre salé.

7

LA DIVINE TARTELETTE

Savoureuse tartelette à l'orange et aux amandes, sublimée par une délicieuse pâte sablée.

5



- BIÈRES -

PILS

SILLY BIO

3

Petit bijou de la Brasserie de
Silly

BLANCHE

BLANCHE DE NAMUR

3

La classique indémodable

AMBRÉE

NON PEUT-ÊTRE

5

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



- BIÈRES -

BLONDES FORTES

TRIPLE CARPISTE

6

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

5,5

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

BLONDES LÉGÈRES

MALTONNE

5

Blonde légère réalisée avec du houblon malonnois

B'JOY

5,5

Bière de soif, rafraîchissante et fruitée réalisée par deux jeunes namurois talentueux



- BIÈRES -

IPA

RED AVALANCHE 5,5

Fruitée à souhait, sur une finale résolument houblonnée

LA GREDINE 6

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

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 5,5

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

4,5 25

Le Chardonnay typique, frais et équilibré, idéal en toutes circonstances

SAUVIGNON GRIS - L'EPINAY

4,5 25

Bio du Val de Loire avec un nez extrêmement floral et agrumé, et une bouche ronde et suave

MUSCAT L'ENTRE DEUX

4,5 25

Doux et moelleux, légèrement sucré sans être écoeurant, aux touches de lychee et pêche

PINOT GRIGIO DEL VENETO

5,5 30

Joyeux, fleuri et rafraîchissant, il vient d'un domaine situé entre le lac de Garde et Vérone

AMOR - VERDICCHIO CLASSICO

4,5 25

Italien du Piémont extrêmement vif et sec, avec une bouche presque saline : un régal croquant

- ROSÉS -

PAYS D'OC - ENTRE NOUS

4 21

Rosé de caractère, désaltérant mais charnu et épicé

BARDOLINO CHIARETTO

4,5 25

Léger et frais avec une touche subtilement fruitée



- VINS ROUGES -

	V	B
MONTRONE - NERO DI TROIA	4,5	
Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur		
LA VOÛTE DU VERDUS - CINSAULT	5	28
Issu de vignes protégées au coeur du Languedoc, nez intense aux notes de cerise, avec une bouche fraîche et dynamique		
ESPRIT LIBRE - DOMAINE DE LAUZERDA	5	28
Assemblage Syrah-Grenache, puissant et rond, légèrement tannique, et tout l'équilibre des meilleurs vins du Languedoc		
NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS	6	32
Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vignerons		



- BULLES -

V B

CAVA

6 35

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

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

48

Bijou bio et rafraîchissant, du vigneron Charles Frey

CHAMPAGNE PERLE NOIRE

70

Blanc de noir extra brut de Christophe Dechannes, 100% pinot noir, à la bulle fine et vive, et à la puissance justement dosée



- 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

LI BIA MOLON 14

Délicieux gin de Namur fruité
et doux, au melon bien de
chez nous

GIN DE NAMUR 13

Le déjà célèbre et délicieux
gin des namurois



- APEROS -

BEER COCKTAIL FLORAL 11

Un cocktail frais à base de
blanche de Namur et de
liqueur florale de Maredsous

CAVA COCKTAIL FLORAL 9

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



- ALCOOOLS/DIGESTIFS -

MARY WHITE VODKA 5,5

Splendide vodka belge aux notes de poivre, citron et vanille

44°N GIN COMTE DE GRASSE 13

Un des meilleurs gins de la planète. Elaboré avec 22 ingrédients en combinant des méthodes de distillation de gin à une technologie d'extraction de parfum

LIQUEUR POIRE COGNAC 4,5

A base de poires conférences belges et de Cognac VS vieilli 3 ans en fût de chêne

CAOL ILA 12 ANS D'AGE 6,5

Whisky tourbé écossais, single malt, tout en équilibre et en souplesse



- 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 (*disponible en zéro*)

RICHE AGRUME 3,5

Comme le Schweppes agrume, mais en meilleur

TONIC 3,5

Parce-que c'est aussi bon sans gin

EAU 3 / 6

Plate ou pétillante, 25 / 50 cl



- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ

NORMAL	3
EXPRESSO	2,5
IRISH COFFEE	9

THÉ

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