



La Veuve Bila

OCTOBRE 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.

VIN

V**B**

LE CICADA

5,5

30

Blanc du domaine Chante
Cigale à Châteauneuf-du-Pape,
gourmand et frais

LE MERLOT MOQUEUR

5,5

30

Un rouge bordelais qui casse
leur réputation sérieuse avec
de la puissance mais de la
rondeur

LES BEAUTTÉS DE CASTIGNO

6,5

35

Grenache rouge tout en
légèreté et en gourmandise du
Domaine Castigno

VIN ORANGE

WILD NATURE - VENETO

6,5

35

Italien bio idéal pour s'initier
aux vins oranges : léger avec
de belles notes fruitées

BIÈRE

SUMMER BODY

5,5

Edition ultra limitée de cette
double IPA de chez Bucket&co,
délicieusement agrumée





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.

34€ par personne, min. 2 personnes
(Pour toute la table)

LA TABLÉE VG

Assortiment de nos meilleurs plats végétariens.

32€ 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

MELANZANO TONNATO

Notre revisite du classique vitello tonnato. Le veau est ici remplacé par de belles tranches d'aubergines grillées à l'ail, accompagnées de la fameuse sauce au thon.

14

MACÉDOINE AUTOMNALE

On va te faire aimer la salade comme jamais tu ne l'as aimée : Halloumi grillé au miel, patates douces et oignons confits, pommes, persil et sauce citronnée à la crème de sésame.



13

LA CHAKCHOUKA

Notre interprétation de cette spécialité méditerranéenne : aubergines, poivrons, tomates, oignons, feta et pains croustillants au zaâtar. Rafraîchissant et idéal pour l'été.



14



LA BURRATA D'AUTOMNE

Burrata crémeuse, pesto automnal maison, patates douces rôties au miel, chips de Kale, noisettes torréfiées et crumble de pain croquant.



17

PULLED PORK & BHATURA

Le fameux porc effiloché cuit basse température dans sa sauce barbecue, servi avec des pains frits indiens et une chantilly de coriandre.

14

KEBBÉ

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

13

SAINT-FÉLICIEN CHAUD

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



19

WITLOOF TATIN

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

12



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.



8,5

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'une crème onctueuse de panais.

12

SALTIBARSCIAI

Non ce n'est pas une insulte, c'est une soupe rose lituanienne à la betterave servie avec oignons frits maisons, crème aigre et bâtonnets de céleri frits. Frais, plein de légumes et tellement gourmand.



11



THE CORN-DOG

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

13

LE FROMAGE

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



17

LE HOUMOUS

Une assiette de houmous proposant la délicieuse et fameuse préparation à base de pois chiches.



10

LA FRITE

Frites fraîches maisons à la belge (graisse de boeuf et double cuisson), copeaux de vieux Bruges et notre fameuse tartare maison.
Adaptables à l'huile pour les VG.



9

NOS SARDINES

Millésimées, au muscadet ou au citron bio.

12



- DESSERTS -

Nos desserts sont réalisés par la talentueuse jeune pâtissière namuroise Lou Desbonnets, avec qui nous entamons une belle collaboration.

LA CITRON MERINGUÉE

Tartelette à la meringue italienne flambée, délicieux insert au citron, et pâte à la noisette : frais et gourmand, idéal pour finir le repas.

7

PANNA COTTA

Avec son crumble de speculoos et son petit coulis maison à la myrtille.

6

CRUMBLE D'AUTOMNE

Crumble croustillant et sa compotée à la pomme et cannelle.

6



- 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

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.

ABEILLE ROAD

4,8

Edition limitée de la Brasserie
de Namur (La Houppé) aux
arômes de miel et de romarin.



- 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

5,5

30

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

MUSCAT L'ENTRE DEUX

5,5

30

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

PINOT GRIGIO DEL VENETO

6

32

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

AMOR - VERDICCHIO CLASSICO

5,5

30

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

RIESLING - BEE

6,5

35

Un riesling bio comme on l'aime : frais, élégant, équilibrant douceur et acidité

- ROSÉS -

BARDOLINO CHIARETTO

5,5

30

Léger et frais avec une touche subtilement fruitée



- VINS ROUGES -

	V	B
MONTRONE - NERO DI TROIA	4,5	25
Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur		
LA VOÛTE DU VERDUS - CINSAULT	5,5	30
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	5,5	30
Assemblage Syrah-Grenache, puissant et rond, légèrement tannique, et tout l'équilibre des meilleurs vins du Languedoc		
NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS	6,5	35
Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vignerons		



- BULLES -

V B

CAVA

6,5 37

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

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

48

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

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

CIDRE BRUT ARTISANAL

5 27

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



- 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 -

SPREZZA TONIC 9

Apéritif belge d'origine
sicilienne aux amandes
amères mais très gourmandes

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

CAVA COCKTAIL FRAISE 9

Une coupe de bulle
aromatisée à la liqueur
artisanale Magpie à la fraise
de Wépion



- ALCOOLS -

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

AMARETTO NOBLESSE 5,5

Belge et bio absolument délicieux, fin et ample, une super découverte



- SANS ALCOOL -

SOFTS

CUARENTA 4,5

Soda léger, peu sucré et 100% artisanal. Goût Basilic ou Gingembre.

JUS D'UPIGNY 4

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

RICHIE COLA 3,5

Comme le Coca, mais en meilleur (*disponible en zéro*)

RICHIE 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 -

CAFÉS

NORMAL	3
EXPRESSO	2,5
CAPUCCINO	3
LATTE MACHIATTO	4
IRISH COFFEE	9
ITALIAN COFFEE	9

THÉ 3,5

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