



# La Veuve Bila

NOVEMBRE 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

### LA CRÈME BRULÉE

Une pure crème brûlée à tomber par terre, avec un soupçon de cardamome.

7

### COMME UN PIMS

Tartelette au chocolat et à l'orange, servie avec des oranges confites. Un must pour l'automne !

7





## - 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  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>MONTRONE - NERO DI TROIA</b>                                                                                       | 4,5 | 25 |
| Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur                                         |     |    |
| <b>LA VOÛTE DU VERDUS - CINSAULT</b>                                                                                  | 5,5 | 30 |
| Issu de vignes protégées au coeur du Languedoc, nez intense aux notes de cerise, avec une bouche fraîche et dynamique |     |    |
| <b>ESPRIT LIBRE - DOMAINE DE LAUZERDA</b>                                                                             | 5,5 | 30 |
| Assemblage Syrah-Grenache, puissant et rond, légèrement tannique, et tout l'équilibre des meilleurs vins du Languedoc |     |    |
| <b>NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS</b>                                                                                   | 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