

La Veuve Bila

LE BRUNCH

QUAND?

NOS BRUNCHS ONT LIEU **TOUS LES DEUX DERNIERS DIMANCHES DU MOIS.**

(EXEMPLE : LES 22 ET 29 OCTOBRE, 19 ET 26 NOVEMBRE...)

QUELLE DURÉE?

NOUS RÉSERVONS VOTRE TABLE POUR UNE DURÉE DE DEUX HEURES. MERCI D'Y PENSER EN RÉSERVANT :-)

AU MENU

DANS NOTRE PHILOSOPHIE HABITUELLE, NOUS VOUS PROPOSONS PLUSIEURS PLATS À PARTAGER SUCRÉS ET SALÉS, ET ÉGALEMENT DES FORMULES BRUNCHS POUR LES INDÉCIS. LE MENU EST ICI EN BAS.

HORAIRES ET RÉSERVATIONS

NOUS SOMMES OUVERTS DE 10H30 À 15H30 (DERNIÈRE RÉSERVATION À 13H30). **LES RÉSERVATIONS SONT FORTEMENT CONSEILLÉES.**

RÉSERVEZ EN LIGNE PAR ICI.



La Veuve Bila

LE BRUNCH

A MANGER



SELECTION

**Vous ne savez pas quoi choisir parmi tous nos plats
brunch ?**

Faites nous confiance en optant pour notre sélection : copieuse,
variée et gourmande.

LE BRUNCH DE LA VEUVE

Relaxez vous, on s'occupe de tout.

34€ par personne

1 Thé ou 1 café compris.
(+2€ avec bulles)
(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.



- LE SUCRÉ A PARTAGER -

FLUFFY PANCAKES ET POMME AU FOUR

Triple pancakes moelleux avec une pomme au four caramélisée à la bonne-maman, du fromage frais, et notre fameux caramel au beurre salé.

16

NOS P'TITES DOUCEURS

Un petit assortiment de desserts composé de carrot cake et de brownie.

12

ORANGE & CHOCOLATE WAFFLE

Gauffre de Bruxelles maison croustillante, trempée dans du chocolat noir et accompagnée d'oranges flambées au Grand Marnier.

10

TRIFLE AUTOMNAL

Gourmande petite verrine au fromage frais, éclats de spéculoos, et compotée pommes, poires et raisins.

11





- LE SALÉ A PARTAGER -

SMASHED POTATOES

Une manière originale de manger nos bonnes patates : écrasées et grillées au four avec du parmesan, du persil et accompagnées d'une sauce sésame citronnée.



13

CRAZY PORK PANCAKES

T'es prêt à baver ? Triples pancakes au parmesan, garnis de notre porc effiloché maison, sauce barbecue maison et crème aigre, le tout arrosé d'un petit filet de sirop d'érable, comme chez nos amis américains !

18

OEUFS ALLA TURCA

Notre interprétation des oeufs à la turque : oeufs sur le plat, beurre noisette au paprika fumé, fromage aromatisé, zaâtar, herbes et pain au thym.



14



- LE SALÉ A PARTAGER -

TARTINE DE LA DUCHESSE

Petits pains grillés à la confiture de courgette maison, courgettes au chalumeau, burrata crémeuse, tomates confites et basilic.

14

TAMAGO SANDO D'ICI

Le célèbre sandwich aux oeufs japonais et mayonnaise au wasabi, arrangé à notre mode avec de bons champignons grillés.

13

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

LE FROMAGE

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

17





La Veuve Bila

LE BRUNCH

A BOIRE



- BOISSONS BRUNCH -

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

JUS

Jus d'orange pressé minute	4
----------------------------	---

BULLES

Coupe de Cava	6
---------------	---



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





- 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,
Pomme/Citron ou
Pomme/cerise, 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