



La Veuve Bila

AVRIL 2024

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 / CIDRE

MUSCADET SUR LIE

Blanc agrumé, vif et frais du Domaine de l'Épinay.

PIERRE PLANTÉE

Rouge du Languedoc (Domaine des Eminades), vin de bistro par excellence : coup de coeur.

PIEMONTE BARBERA

Rouge italien (Domaine Tenuta Foresta), 100% Barbera, dans la pure tradition des vins de table du Piémont.

MARC, JE T'AIME !

Cidre belge, infusé aux marcs de Gewurtzraminer, pouvant se substituer au vin pendant le repas tant il est fin.

VIN ORANGE

WILD NATURE - VENETO

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

V

B

5,5

30

6,5

35

6

32

5,5

30

6,5

35

BIÈRE

BERTINCHAMPS

5

PASSION 0.0%

Nouveauté toute fraîche, légèrement sucrée et désaltérante. Cela absolument sans alcool (vraie 0.0%).

ASTRONAUT

6

SESSION IPA

Petit bijou éphémère et limité de la brasserie Léopold qui combine le caractère de l'IPA avec des notes fraîches et légères

SOFT

CUARENTA

4,5

MARACUYA

Craft soda bruxellois au maracuya (fruit de la passion), piments habanero et citron vert : attention, ça pique fort !



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

BELGO KOREAN WINGS

Beignets de chou fleur croustillants, réduction au gochujang / sirop de liège (très légèrement piquante) et sauce à la Blanche de Namur.



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 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 BURRATA D'AUTOMNE

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



17

SEDANO TONNATO

Notre revisite sans viande du célèbre vitello tonato : tranches dorées et croustillantes de céleri rave panées, accompagnées de la déjà fameuse sauce au thon et câpres.

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



LE BILA BURGER

Notre nouvelle bombe : bun brioché et toasté, double sauce cocktail et citron vert, oignons caramélisés, oignons frits, comté, cornichons, mâche et 150 grammes d'haché pur boeuf.

22

LES BRIOUATS

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

12

CROQUETTES DE MAMÉ

Minis croquettes au fromage comme on aime. Emmental, Vieux Brugge, Parmesan & Comté.

8,5

LA PLANCHE BILA

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

22

LE TONKATSU

Préparation japonaise à base de viande de porc croustillante, de notre sauce Tonkatsu, et d'une crème onctueuse de panais.

12





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 MOUTABAL

Délicieux caviar aux aubergines rôties, tahini et citron originaire du Moyen-Orient, servi ici avec deux petits pains au Zaâtar.



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 collaborons.

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

CHEESECAKE

Une irrésistible portion de notre cheesecake au caramel beurre salé.

7

ENTREMET CHOCOLAT

Un gâteau au chocolat et poire revisité sous forme de verrine : ganache au chocolat et crumble chocolat.

Des bouchées de pur plaisir.

9



- 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

SUMMERBODY

5,5

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

4,5

BRUNES

NOIR DE DOTTIGNIES

4,8

Brune de haute fermentation
aux arômes équilibrés et
complexes. Elle ravit les
amateurs de brune.

ABEILLE ROAD

Edition limitée de la Brasserie
de Namur (La Houpe) 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	5	28
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	5	28
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		
MERLOT MOQUEUR - FREDIGNAC	5,5	30
Bordeaux en assemblage Merlot et Cabernet Sauvignon, cassant la réputation trop sérieuse des vins bordelais avec son croquant		



- 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 DU CONDROZ

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

Arrive bientôt :-)

(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 -

LIMONCELLO TONIC 9

un apéro léger et citronné,
fraîchement amer et réalisé
avec un limoncello namurois

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

BLACK HAWK RHUM 6

Rhum de dégustation made in la Distillerie de Namur, vieilli 3 ans en fût de chêne avec finition aux grains de café torréfiés

DADA AGED BRHUM 6,5

Rhum belge à la betterave, vieilli un an en barrique de chêne

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

LIMONCELLO 5,5

Namurois de chez Emile Distil. Frais et peu sucré pour sublimer l'arôme du citron



- 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!

KOMBUCHA 5,5

Boisson fermentée artisanale Hibiscus-Framboise ou fruits rouges

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 -

CAFÉS

Notre café est bio et nous vient de chez Preko à Liège

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