



La Veuve Bila

NOVEMBRE 2024

LA CARTE



NEWS



ON ENGAGE !

NOUS RECHERCHONS DU PERSONNEL EN
CUISINE ET EN SALLE :-)

CDD ou CDI (temps plein ou mi-temps), flexis et étudiants.

**Infos sur notre page Facebook et CV à envoyer sur
gestionlaveuvevila@gmail.com**





LES ÉPHÉMÈRES

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

VIN / BULLES

BULLES ROSÉES DE PRÒ

Cava rosé, sec et fruité, dans la plus pure tradition catalane en cépage 100% trépat

XA XA XA ! (CHA-CHA-CHA)

Chardonnay et Xarello s'assemblent pour un blanc catalan sec, léger et délicat

¡ME GUSTAS TU!

Rouge catalan (Costers del Segre) léger et gouleyant, aromatique et fruité

SO2FREE BODEGAS TEMPORE

Rouge bio 100% grenache de Saragosse (Aragon) aux arômes de fruits rouges suaves, idéal avec les plats épicés!

VIN ORANGE

WILD NATURE - VENETO

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

V

B

6,5

36

6,5

36

6,5

36

6,5

36

6,5

35

BIÈRE

JUSTE 1 DOIGT

6

Toute nouvelle triple smashed lager de chez Bucket : comme d'hab, un bijou !

COCKTAIL

HOT KOMBUCHA

11

Chaud et hivernal, mariant kombucha poire/cannelle et amaretto

ESPRESSO MARTINI

10

Le retour à la mode de ce grand classique au café et à la vodka

LE VIEUX GARÇON

10

Création originale à base de liqueur framboise maison (macération 1 mois), de gin et de citron



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.

36€ par personne, min. 2 personnes
(Pour toute la table)

LA TABLÉE VG

Assortiment de nos meilleurs plats végétariens.

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

Egalement disponible : Formule enfants

24€ (12 ans et moins)

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.
La composition des plats est susceptible de changer.



- PLATS A PARTAGER -

LA BURRATA D'AUTOMNE

Burrata crémeuse, pesto maison, patates douces rôties au miel et aux épices, kale grillé, noisettes torréfiées et chips de pain.



17

RISOTTO AL SALTO

Galettes de risotto milanais au safran, sauce butternut, parmesan et sauge, champignons grillés et noix : notre interprétation de cette recette emblématique du nord de l'Italie.



17

MAKIS DE CHOUX FARCIS

Nommés aussi les "choushis". Roulades de choux farcis à la viande, mayonnaise japonaise, carottes et sésame grillés au miel. Une revisite bluffante d'un classique de chez nous.

15

FLATBREADS MAISON

Pains plats maison inspirés de la cuisine levantine, farcis au fromage et à la menthe et cuits à la plancha. Salade hivernale aux patates douces, grenade et chou rouge croquant.



17



LE PLATEAU HIVERNAL

C'est LA grande nouveauté de cette saison, en partenariat avec nos producteurs locaux. Smashed potatoes au taleggio, sélection de fromage, chips maison, crème de boudin, soupe à l'oignon, saucisse sèche et plein d'autres surprises... En somme : un gros craquage.

34

RILLETTES

Nos fameuses rillettes de truite fumée maisons, avec leur délicieuse confiture au citron.

11

KEBBÉ

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

13

KEFTAS & LABNEH

Trois délicieuses keftas épicées maison, accompagnées d'un labneh (fromage frais levantin) au citron, oignons caramélisés et fumés, pistaches torréfiées et zaatar.

19

MEXICAN BOMB

Porc effiloché maison à la sauce barbecue, nachos, sauce fromage maison à tomber, guacamole de chez nous et sour cream : une pure explosion de saveurs.

18



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. (3 pcs)



12

CROQUETTES DE MAMÉ

Minis croquettes au fromage comme on aime. Emmental, Vieux Brugge, Parmesan & Comté. (3 pcs)



9

LE TONKATSU

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

14

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



THE CORN-DOG

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

14

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.



12

CRISPY NUTS

Delicieux petits grignotages de l'épicerie Chaman à Salzinnes. Comme des cracanuts mais en 1000 fois meilleur.



4



- DESSERTS -

LA PAVLOVA

Notre interprétation de ce léger dessert aux fruits rouges et à la meringue, coulis de mûres maison et mélisse : idéal pour finir un bon repas.

11

DESSERTS DU MOMENT

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe pour savoir quels sont les desserts du moment !

9



- BIÈRES -

PILS

SILLY BIO

3

Petit bijou de la Brasserie de Silly

BLANCHE

BLANCHE DE NAMUR

3,5

La classique indémodable

AMBRÉE

NON PEUT-ÊTRE

5,5

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

VULPIO AMBRÉE

5,5

Idéale pour les amateurs de bières spéciales, au goût complexe, riche et équilibré



- BIÈRES -

BLONDES FORTES

TRIPLE CARPISTE

6

Nouveauté exclusive et explosive de la Brasserie des 3 Provinces

L'ESPRIT TRIPLE'S

5

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

6

Blonde légère réalisée avec du houblon malonnois

B'JOY

5,5

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

VULPIO BLONDE

5,5

De Wépion, légère mais délicieusement complexe et pleine de saveurs



- BIÈRES -

IPA

BIG BANG

5,5

Namuroise rafraîchissante
alliant modernité d'une IPA et
savoir faire brassicole belge

CLASSE AMÉRICAINE

5,5

Bière légère de la brasserie
namuroise "plaisir" qui exalte
avec douceur les parfums
houblonnés et fruités de l'IPA

BRUNES

NOIR DE DOTTIGNIES

4,8

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



- BIÈRES -

FRUITÉES

BERTINCHAMPS 5,5

PAMPLEMOUSSE

Le Schweppes agrume de la
bière, sans le sucre

TÊTE DE MORT RED 5,5

Explosion de fruits rouges,
sans être trop sucrée

SOUR

VENUS EFFECT 6

Sour de la brasserie
surréaliste: légère et
rafraîchissante avec une
délicate salinité et une
bouche citronnée

STOUT

CONFLUENT PORTER 5

Arômes torréfiés et
chocolatés made in Les
Bières du Confluent



- VINS BLANCS -

V B

CHARDONNAY - DOMAINE VALENSAC

5,5

30

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

SAUVIGNON GRIS - L'EPINAY

6

33

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

MUSCAT L'ENTRE DEUX

6

33

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

PINOT GRIGIO DEL VENETO

6,5

36

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

AMOR - VERDICCHIO CLASSICO

5,5

30

Italien d'Emilie-Romagne extrêmement vif et
sec, avec une bouche presque saline : un régal
croquant

RIESLING - BEE

6,5

39

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	5,5	30
Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur		
LA VOÛTE DU VERDUS - CINSAULT	6	33
Issu de vignes protégées au coeur du Languedoc, nez intense aux notes de cerise, avec une bouche fraîche et dynamique		
COLLINES DES ROCALS - CHÂTEAU DE ROUX	6,5	36
Syrah-Grenache-Cinsault du Languedoc, puissant et rond, à la bouche veloutée et au nez de fruits rouges mûrs et d'épices		
NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS	7	39
Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vignerons		
MERLOT MOQUEUR - FREDIGNAC	6	33
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 11 **(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

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

ESPRESSO MARTINI 10

Le retour à la mode de ce
grand cocktail classique au
café et à la vodka



- ALCOOOLS -

RHUMS

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

PATRIDOM DOUX

6

Dominicain au nez fruité et aux arômes doux et équilibrés de vanille

DEPAZ SEC

6

Martiniquais agricole vieux aux arômes de muscade

CAP VICTORIA

4,5

Rhum arrangé, par des namurois, aux saveurs exotiques

LIQUEURS

COINTREAU MAISON

4

Délicieuse liqueur à l'orange, réalisée 100% par nous :-)

POIRE COGNAC

4,5

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

AMARETTO NOBLESSE

5,5

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

LIMONCELLO

5,5

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

ARRAN GOLD

4,5

Liqueur de crème au bon whisky écossais : un baileys mais en mieux !

WHISKYS

ARRAN SINGLE MALT

6,5

Écossais 10 ans d'âge, frais aux notes fruitées

KILCHOMAN TOURBÉ

9

Écossais vieilli en fût de bourbon, et affiné 8 semaines en Sherry Oloroso



- SANS ALCOOL -

SOFTS

CUARENTA

4,5

Soda léger, peu sucré et 100% artisanal. Goût Basilic, Gingembre ou piment / fruits de la passion.

JUS D'UPIGNY

4,5

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

KOMBUCHA

En rupture

Boisson fermentée artisanale Hibiscus-Framboise ou fruits rouges

RICHE COLA

4

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

RICHE AGRUME

4

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

BIÈRE

BERTINCHAMPS PASSION

5

0.0%

Nouveauté toute fraîche, légèrement sucrée et désaltérante.

Cela absolument sans alcool (vraie 0.0%).



- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉS

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

NORMAL	3
DÉCA	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