



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
gestionlaveuvebilla@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

COCANANA 6
Nouvelle perle de chez Bucket : une Sour super fruitée ananas et coco. Une tuerie.

CLASSE AMÉRICAINE 5,5
IPA légère de la brasserie namuroise "plaisir" qui exalte avec douceur les parfums houblonnés et fruités de l'IPA

COCKTAIL

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.



- PLATS A PARTAGER -

LE VERY HOT DOG

Brioche croustillante, saucisse VG (recette originale réalisée par nos chefs), ketchup / mayo maison, chou acidulé, oignons caramélisés, chips au poivre. Bref, comme d'hab, que du maison !



15

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 grenade, poivrons, olives et noix.



17



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

SEDANO TONNATO

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

15

KEBBÉ

Star de la cuisine libanaise, cette préparation à base de viande et de boulghour nous vient de chez Abdallah, 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

LA PLANCHE BILA

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

27

LE TONKATSU

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

14





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

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



- 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

LE PUMPKIN CUPCAKE

Vous étiez fans de notre fameux Carrot Cake avec sa crème montée : nous l'avons modifié dans une version plus légère, plus sweet et plus gourmande en y ajoutant un insert de confiture à la citrouille. Frais, réconfortant et de saison !

7

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



- 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



- BIÈRES -

IPA

BIG BANG

5,5

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

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



- ALCOOLS -

RHUMS

BLACK HAWK RHUM

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

6

DADA AGED BRHUM

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

6,5

PATRIDOM DOUX

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

6

DEPAZ SEC

Martiniquais agricole vieux aux arômes de muscade

6

CAP VICTORIA

Rhum arrangé, par des namurois, aux saveurs exotiques

4,5

LIQUEURS

POIRE COGNAC

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

4,5

AMARETTO NOBLESSE

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

5,5

LIMONCELLO

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

5,5

ARRAN GOLD

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

4,5

WHISKYS

ARRAN SINGLE MALT

Écossais 10 ans d'âge, frais aux notes fruitées

6,5

KILCHOMAN TOURBÉ

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

9



- SANS ALCOOL -

SOFTS

CUARENTA

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

4,5

JUS D'UPIGNY

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

4,5

KOMBUCHA

Boisson fermentée artisanale Hibiscus-Framboise ou fruits rouges

5,5

RICHE COLA

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

4

RICHE AGRUME

Comme le Schweppes agrume, mais en meilleur

4

TONIC

Parce-que c'est aussi bon sans gin

3,5

EAU

Plate ou pétillante, 25 / 50 cl

3 / 6

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