

The background is a solid dark green. At the top, there are two large, wavy, abstract shapes. The one on the left has diagonal stripes in purple, white, and black. The one on the right has diagonal stripes in red, white, and black. At the bottom, there are two more wavy, abstract shapes. The one on the left has diagonal stripes in orange, white, and black. The one on the right has diagonal stripes in purple, white, and black.

La Veuve Bila

DÉCEMBRE 2022

LA CARTE



NEWS

ON ENGAGE !

NOUS RECHERCHONS DU PERSONNEL DE
CUISINE :-)



BRUNCH

TOUS LES DEUX DERNIERS
DIMANCHES DU MOIS

Toutes les infos (tarifs, menu,
horaires...) ici.

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.



LES ÉPHÉMÈRES

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

V **B**

VIN

Un p'tit verre de vin chaud?

3,5

**SAINT-GEORGES D'IBRY -
EXCELLENCE**

4,5

25

Assemblage Chardonnay-
Sauvignon pour un blanc sec,
rond et puissant

TRILOGIE - RADDECK

5

28

Un rouge allemand qui explose
sur le fruit, rond et épicé

SIX RATS - LE COLOMBIER

5

28

Rouge 100% Syrah, sérieux
avec du coffre mais fruité

BULLES

CIDRE BRUT ARTISANAL

4,8

25

Des copains de la cidrerie du
Condroz, aromatique et frais
grâce aux variétés de pommes
utilisées dans l'assemblage

**FALANGHINA DEL SANNIO
- SPUMANTE**

8

48

Des bulles italiennes d'une
rare finesse, fraîches et
délicates



- TAPAS -

CRISPY NUTS

Délicieux petit grignotage de l'épicerie Chaman à Salzennes, comme des Cracanuts mais en 100000 fois meilleur.



4

FRAÎCHEUR DE NOVEMBRE

Un petit bocal qui sent bon l'air d'automne : chicons, noix, vieux Brugge, pommes et douce vinaigrette. Gourmand et délicieux sans peser !



7

LA RILLETTE

Rillettes de truite fumée faites maison.
(Les rillettes, pas les truites, on ne fait pas encore de pisciculture).

9

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.

10



- TAPAS -

BURRATA AUTOMNALE

Burrata crémeuse, pesto amandes maison, patates douces caramélisées, crumble de pain champignons et persil, huile de noix. What else ?



16

FINGERS DE POULET

Tendres aiguillettes de poulet marinées au Buttermilk, puis panées au panko et enrobées d'une sauce piquante au sirop d'érable. Servies avec notre fameuse sauce au bleu.

10

SAINT-FÉLICIEN CHAUD

Comme un camembert fondu (mais en mieux), sublimé par une compotée de pommes au miel et un crumble de noix.



17,5

KEBBÉ

Star absolue de la cuisine libanaise de chez Abdallah, fameuse boucherie Bruxelloise.

12



- TAPAS -

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

BLINIS FLEURIS

Blinis moelleux de chou-fleur et de parmesan accompagnés d'une sauce à la menthe, d'une sauce au curry, et d'un crumble d'épices.



9

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 croustillante, de notre sauce Tonkatsu, et d'un coleslaw de saison maison.

11



- TAPAS -

THE CORN-DOG

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

10

LE FROMAGE

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



16,5

DUO D'HOUMOUS

Une assiette de houmous proposant la préparation classique à base de pois chiches et une autre twistée avec de la betterave.



8

LA FRITE

Frites, copeaux de vieux Bruges et notre fameuse tartare maison.



7



- DESSERTS -

GOURMANDISES

DE LA VEUVE ET DES CUP'INN

Plateau de plusieurs mignardises ultra gourmandes provenant de chez nous ainsi que de la célèbre pâtisserie namuroise "Cup'inn".

(Min. 2 personnes / 7€ Par personne)

14

LE TIRAMISU

Le seul et unique, la star de la Veuve, le tiramisu aux Spéculoos.

7

MOUSSE AU CHOCOLAT

Notre délicieuse mousse au chocolat maison avec sa touche pétillante de caramel beurre salé.

7

GLACE DE CHEZ PATRICIA

Une, deux ou trois boules de glaces de chez cette artisane de la glace qui est un vrai coup de coeur pour nous ! (Vanille, Cerise, Fraise et Amande)

3,5 / 6 / 9



- BIÈRES -

PILS

SILLY BIO 3
Petit bijou de la Brasserie de Silly

BLANCHES

BLANCHE DE NAMUR 3
La classique indémodable

WHITE QUEEN 5,5
Éphémère de caractère made in La Houpe

AMBRÉE

NON PEUT-ÊTRE 5
Sous ses allures de bruxelloise, sa recette est pourtant bien de chez nous



- BIÈRES -

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

FOL'DORÉE

6

De li p'tite brèssène, aromatique et parfumée, faisant penser à une triple K (en mieux)



- 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)

ENFIN BLONDE 5,5

De la Natoye Peace Brewery, régionale goûteuse et durable qui gagne à être connue



- BIÈRES -

IPA

RED AVALANCHE 5,5

Fruitée à souhait, sur une finale résolument houblonnée

LA GREDINE 6

Onctueuse en bouche avec ses touches d'agrumes, par la toute nouvelle Brasserie de la Solution

BIG BANG 5,5

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

BRUNES

IN'FUSED QUADRUPLE 7

Quadruple ultra maltée et infusée à l'orange et à la lavande. Elle est incroyable.

NOIR DE DOTTIGNIES 4,5

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



- 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

4,5 25

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

MUSCAT L'ENTRE DEUX

4,5 25

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

PINOT GRIGIO DEL VENETO

5,5 30

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

AMOR - VERDICCHIO CLASSICO

4,5 25

Italien du Piémont extrêmement vif et sec, avec une bouche presque saline : un régal croquant

- ROSÉS -

PAYS D'OC - ENTRE NOUS

4 21

Rosé de caractère, désaltérant mais charnu et épicé

BARDOLINO CHIARETTO

4,5 25

Léger et frais avec une touche subtilement fruitée



- VINS ROUGES -

	V	B
MONTRONE - NERO DI TROIA	4,5	
Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur		
LA VOÛTE DU VERDUS - CINSAULT	5	28
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	28
Assemblage Syrah-Grenache, puissant et rond, légèrement tannique, et tout l'équilibre des meilleurs vins du Languedoc		
NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS	6	32
Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vignerons		



- BULLES -

V B

CAVA

6 35

Toutes les bulles et la richesse de la Catalogne dans un Cava très équilibré

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

48

Bijou bio et rafraîchissant, du vigneron Charles Frey

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



- GINS TONIC -

QUE DU LOCAL

DE BEAUVOIR GIN (MAISON)

En préparation :-)

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 -

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



- 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 conférées 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



- SANS ALCOOL -

SOFTS

CUARENTA

Arrive bientôt :-)

Soda léger, peu sucré et
100% artisanal. Goût Basilic
ou Gingembre ou Piment
(assez dingue d'ailleurs)

JUS D'UPIGNY

4

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

RICHE COLA

3,5

Comme le Coca, mais en
meilleur

RICHE AGRUME

3,5

Comme le Schweppes agrume,
mais en meilleur

TONIC

3,5

Parce-que c'est aussi bon
sans gin

EAU

3

Plate ou pétillante



- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ

NORMAL	3
EXPRESSO	2,5
CAPUCCINO	3
LATTE MACCHIATO	4

THÉ

Délicieuse sélection de thés et infusions de chez "Le Fossé Fleuri" à deux pas d'ici	3,5
--	-----