



# La Veuve Bila

DÉCEMBRE 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](mailto: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 torrifiées 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 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

## 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 Salzennes. 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
<b>CHARDONNAY - DOMAINE VALENSAC</b>	5,5	30
Le Chardonnay typique, frais et équilibré, idéal en toutes circonstances		

<b>SAUVIGNON GRIS - L'EPINAY</b>	6	33
Bio du Val de Loire avec un nez extrêmement floral et agrumé, et une bouche ronde et suave		

<b>MUSCAT L'ENTRE DEUX</b>	6	33
Doux et moelleux, légèrement sucré sans être écoeurant, aux touches de lychee et pêche		

<b>PINOT GRIGIO DEL VENETO</b>	6,5	36
Joyeux, fleuri et rafraîchissant, il vient d'un domaine situé entre le lac de Garde et Vérone		

<b>AMOR - VERDICCHIO CLASSICO</b>	5,5	30
Italien d'Emilie-Romagne extrêmement vif et sec, avec une bouche presque saline : un régal croquant		

<b>RIESLING - BEE</b>	6,5	39
Un riesling bio comme on l'aime : frais, élégant, équilibrant douceur et acidité		

## - ROSÉS -

<b>BARDOLINO CHIARETTO</b>	5,5	30
Léger et frais avec une touche subtilement fruitée		



## - VINS ROUGES -

	V	B
<b>MONTRONE - NERO DI TROIA</b>	5,5	30
Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur		
<b>LA VOÛTE DU VERDUS - CINSAULT</b>	6	33
Issu de vignes protégées au coeur du Languedoc, nez intense aux notes de cerise, avec une bouche fraîche et dynamique		
<b>COLLINES DES ROCALS - CHÂTEAU DE ROUX</b>	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		
<b>NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS</b>	7	39
Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vignerons		
<b>MERLOT MOQUEUR - FREDIGNAC</b>	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

#### **COINTREAU MAISON**

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

4

#### **POIRE COGNAC**

A base de poires confidences 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

<b>NORMAL</b>	3
<b>DÉCA</b>	3
<b>EXPRESSO</b>	2,5
<b>CAPUCCINO</b>	3
<b>LATTE MACHIATTO</b>	4
<b>IRISH COFFEE</b>	9
<b>ITALIAN COFFEE</b>	9

### THÉ 3,5

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