

LE **M**ESS



© Muriel Erens

Bienvenue au Mess

Une cuisine de marché, savoureuse et parfumée, sous une approche saine et équilibrée.

Toujours soucieux des générations futures, de notre santé, du respect de l'environnement et des valeurs gastronomiques authentiques, nous essayons de vous proposer de plus en plus de préparations à base de produits issus de culture biologique et de plus en plus de légumes, de préférence de saison. Nous privilégions les modes de cuisson basse température et vapeur. Nos huiles sont biologiques.

Une sélection de vins, de plus en plus naturels et uniquement d'Europe où la priorité est mise tant sur la qualité gustative que sur l'aspect sain et naturel. Vins authentiques, qui sont la véritable expression de leur terroir, respectueux de l'environnement, totalement sains et d'un plaisir gustatif extrême.

Nous sommes très heureux de vous accueillir au Mess, nous espérons que vous y passez d'excellents moments de Bonheur Gourmand.

Soyez les très bienvenus au Mess !

Marie-Pascale van Hamme et toute l'équipe du Mess.

Restaurant Le Mess—1, boulevard Louis Schmidt—1040 Bruxelles—027340336 — info@lemess.com



JUS DYNAMIQUES BIO - DYNAMISCHE EN BIOLOGISCHE SAPPEN - DYNAMIC ORGANIC JUICES
TONIFIANT Pomme - carotte - citron - gingembre / Appel wortel - citroen - gember / Apple - carrot - lemon - ginger 6 €

Les Entrées - Voorgerechten - Starters

Œuf bio cuisson basse t°, cèpe, mousseline de potiron, émulsion de parmesan 16 €
Bio-ei op lage t°, eekhorentjebrood, pompoen mousseline en parmezaan emulsie
Organic egg cooked at low t°, cep mushroom, pumpkin mousseline and parmesan emulsion

Succession de thon en sashimi et sushi revisités et fraîcheur végétale 16 €
Sashimi en sushi van tonijn met frisse groenten
Atun sushi and sashimi, crispfresh vegetables

Noix de St Jacques poêlées, carpaccio de cèpes, pomme confite et cru de chicon 16 €
Gebakken Sint-Jacobsnoten, carpaccio van eekhorentjesbrood, geconfijte appel, en rauw witloof
Baked scallops, cep mushroom carpaccio, apples and raw chicory

Epigramme de bœuf et foie gras de canard de Glimes, jeunes pousses, crumble de fruits secs 15 €
Rundreepjes en eendelever van Glimes, jonge sla, noten crumble
Slices of beef en foie gras made in Glimes, crispy salad and nutcrumble

Foie gras de canard de Glimes poêlé, céleri et potiron, émulsion poires et amandes 15 €
Warme eendelever van Glimes met knolselder en pompoen, peren en amandel emulsie
Baked foie gras made in Glimes with celeriac and pumpkin, pear and almond emulsion

Raviole fraîche cèpe, ricotta et potiron, emulsion parmesan 12 €
Verse huisgemaakte ravioli van eekhorentjebrood, ricotta en pompoen, parmezaan emulsie
Homemade fresh cep mushroom ravioli with ricotta and pumpkin, parmesan emulsion

Tartare de tomate et crevette, celeri rave et ciboulette 16 €
Grijze garnalen en tomaten tartare, knolselder en bieslook
North Sea grey shrimps and tomato tartare with celeriac and chives

Croquettes de crevettes grises 15 €
Grijze garnaalkroketten
Grey shrimp croquettes

° MSC label



Les pâtes et les végétariens
Pasta en vegetarische schotels
Pasta en veggies

Risotto de quinoa bio , courgette, champignons, tomates séchées, parmesan et cresson Groene Risotto van biologische quinoa, courgette, paddestoelen, gedroogde tomaat parmezaan en waterkers Risotto of organic quinoa, zucchini, mushrooms, dried tomato, parmesan en watercress	12-17 €
Fricassée de légumes racines et de saison, chèvre grillé, vinaigrette vierge bio et graines Gegrilde wortel- en seizoengroenten , geitekaas , geparfumeerd met zuivere bio olijfolie Grilled root and seasonal vegetables with goatcheese, and aromatic organic pure olive oil	12-17 €
Raviole fraîche cèpe, ricotta et potiron, emulsion parmesan Verse huisgemaakte ravioli van eekhorentjebrood, ricotta en pompoen, parmezaan emulsie Homemade fresh cep mushroom ravioli with ricotta and pumpkin, parmesan emulsion	12-17 €
Fetuccine de petit épautre bio, champignons des bois , épinards et parmesan Fettucine van biospelt, bospaddestoelen, parmezaan en spinazie Organic spelt fettuccine with wild mushroom, parmesan and spinach	16 €
Lasagne maison tout légumes, parmesan et thym citroné frais Huisgemaakte groenten lasagne, parmezaan en citroentijm Vegetable lasagne, parmesan and lemon thyme	16 €
Fetuccine de petit épautre bio, champignons des bois, Serano, épinards et parmesan Fettucine van biospelt met bospaddestoelen, Serrano ham, spinazie en parmezaan Organic spelt fettuccine with wild mushrooms, Serrano, spinach and parmesan	18 €

Les Viandes - Vlees - Meat

Filet de veau cuisson basse t°, céleri, potiron et manchego, pdt confites Kalfsfilet op lage t° bereid met knolselder, manchego en pompoen, geconfijte aardappelen Low t° cooked veal fillet with celeriac, manchego, pumpkin and potatoe confit	27 €
Ris de veau croustillant, variation de carottes bio, jus de coquelet Gebakken kalfzwezerik, biologishe wortelen, gevogeltejus Pan-fried sweetbread au jus with organic carrots	32 €
Onglet de bœuf à l'échalote confite, frites Onglet van rund met gekonfijte sjalot, frieten Beef skirt steak with confit shallot and French fries	22 €
Notre “vol au vent”, morilles, ris de veau et volaille Onze “vol-au-vent” met morieljes, kalfszwezerikken en gevogelte Our “vol au vent” with morel mushrooms, veal sweetbread and poultry	25 €
Filet pur de bœuf charolais, potiron, champignons, épinards et beurre de truffes Charolais rundshaas met pompoen, paddestoelen, spinazie en truffelboter Charolais filet pur with pumpkin, mushrooms, spinach and trufflebutter	30 €
Noix d'entrecôte “Irlandaise”, béarnaise ou poivre vert Irish Beef ribstuk met béarnaise of groene pepersaus Irish Beef rib-steak with bearnaise or green pepper sauce	25 €
Filet américain “Le Classic” du Mess aux huiles aromatiques “De Klassieke” rundstartare van Le Mess met gearomatiseerde olie “The Classic” fresh Beef tartare from Le Mess with aromatic oil	17 €
Filet américain au pesto de basilic, parmesan et tomates confites Rundstartare met pesto van basilicum, parmezaan en geconfijte tomaten Fresh Beef tartare with basil pesto, parmesan and confit tomatoes	17 €





Enjoy this moment.



Les Poissons - Vissen - Seafood

Noix de St Jacques poêlées, carpaccio de cèpes, pomme confite et cru de chicon Gebraden Sint-Jacobsnoten, carpaccio van eekhorentjesbrood, geconfijte appel, en rauw witloof Baked scallops, cep mushroom carpaccio, apples and chicory	26 €
Fish and chips de solettes, thym, sauce aux herbes fraîches Fish and chips van tongetjes, tijm, verse kruidensaus Baby sole Fish and Chips, thyme, fresh herb sauce	21 €
Trio de solettes Mer du Nord, beurre citronné aux herbes, jardinière de légumes Trio van Noordzeetongetjes, kruidenboter met citroen, lentegroentjes Trio of North Sea Baby Sole, lemony herbsbutter, mixed vegetables	26 €
Filet de plie, pêche “petit bateau” purée de choux fleur aux amandes, crumble de graines, sauce potiron Pladijs filet “kleine vissersboot” , bloomkoolpuree, hazelnoot en zaadjes crumble, pompoen saus Plaice fillet,” small fishingboat”, cauliflower mash, seedscrumble, pumpkin sauce	22 €
Thon rouge* juste grillé, succession de légumes et basilic, huile vierge parfumée Rode tonijn*, even gegrild, groentefantasie en basilicum, geparfumeerd met zuivere bio olijfolie Lightly grilled red tuna* served with basil vegetables and aromatic organic pure olive oil	25 €
Filet de cabillaud vapeur , écrasée de pdt, confit de poireaux, yuzu et mousseline de cresson Gestoomde Kabiljauw filet, aardappel en geconfijte prei , yuzu en waterkers-emulsie Steamed Cod fillet with leek, crushed potatoes yuzu en watercress emulsion	25 €
Tartare de tomates, crevettes grises, céleri et ciboulette, frites maison Tomaten tartare, grijze garnalen, knolselder en bieslook met huisgemaakte frieten Tomato tartare with North Sea grey shrimps, celery and chives, homemade french fries	22 €

°MSC label

*Thon rouge Yellow fin, label “Fiend of the sea” issu de la peche durable

*Rode yellowfin tonijn van het merk “Friend of the sea”, afkomstig van duurzame visvangst

*'Fiend of the sea' yellowfin *tuna, from sustainable fisheries

Les Desserts - Desserts - Desserts

Le Café glacé minute façon smoothie Smoothie van Ijskoffie Café Glacé Smoothie	9 €	Dame brune, caramel à la fleur de sel Dame brune, karamel met fleur de sel Dame brune, caramelsauce with “fleur de sel”	9 €
Tiramisu aux speculoos Tiramisu met speculoos Tiramisu with Belgian speculoos	9 €	Le “Café gourmand” “Café gourmand” “Café gourmand”	9 €
Pommes-poires bio en crumble de noisettes et amandes Crumble van gekarameliseerde biologische appels en peren met hazelnoot en amandel Caramelised organic apple and pear crumble with nuts and almonds	9 €		
Pain perdu aux spéculoos, vanille maison Wentelteefjes van briochebrood met speculoos, vanille ijs “Pain perdu” with speculoos and vanilla ice cream	9 €		
Tarte Tatin aux pommes, amandes et vanille maison Tarte Tatin met appels, amandelen en huisbereid vanille roomijs Upside-down apple tart with almonds and vanilla ice cream	9 €		
Crème brûlée à la vanille Crème brûlée met vanille Vanilla Crème Brûlée	9 €		
“L’indémoulable“ moelleux au chocolat “Onweerstaanbare” chocolademoelleux “Unbeatable yummy” chocolate cake	9 €		
Dame blanche et chocolat chaud Dame blanche met warme chocolade Dame blanche with hot chocolate sauce	9 €		
Mousse au chocolat grand-mère Chocolademousse op grootmoeders wijze Grandma’s chocolate mousse	9 €		

Les Blancs de France et d'ailleurs

		50cl	75cl
2011	Pouilly Fumé "Argile à Silex"	24 €	39 €
2007	Château de Rochemorin Pessac Leognan		1/2 bte 50 €
2010	Chablis St Pierre AC-Regnard		45 €
2011	Pouilly Fuissé, terroirs de Pouilly et Fuissé, Chardonnay	33 €	49 €
2011	Castelo de Medina-Rueda-Verdejo- Espagne	17 €	25 €
2011	Sancerre blanc Clos du Roy		39 €

Les Rosés

2011	Le Maison : Luc Pirlet -vin de pays d'Oc	14 €	20 €
2010	Pays des sables, Franc de Pied		33 €
2010	Pomponette, Coteaux d'Aix, biodynamie totale		29 €

Les Vins Blancs naturels et biodynamiques

2011	Le Maison : Bordeaux Château Mémoires, Biologique	15 €	21 €
2010	Chardonnay : Coldora Terre di Chieti, biodynamique	17 €	26 €
2010	Galinette, Fruité et Floral, Coteaux d'Aix, biodynamie totale	19 €	29 €

Crus au verre

BLANCS		ROUGES	
Le Chateau Mémoires, sauvignon	4 €	Merlot rouge , Luc Pirlet	4 €
Le Castelo de Medina Verdejo	5 €	Le Château Panchille, Bordeaux supérieur	6 €
Le Pouilly Fuissé, chardonnay	9 €	Le Sancerre rouge, chemin de Marloup	7 €
Le Pouilly Fumé, Sauvignon	7 €	L'Hacienda Zorita, Tempranillo	5 €
Le Chardonnay Coldora	5 €	Le Petit-Bocq, St Estephe	9 €
Galinette, Coteaux d'Aix, biodynamie	5,5 €	Terre de truffe - Côte du Ventoux culture raisonnée	5 €
Le moelleux, Château Memoire, Cadillac	5 €	Montplaisir, Pays d'Oc, biodynamie totale, sans soufre	6 €

Les Rouges de France et d'ailleurs

		50cl	75cl
2011	Le Maison: Luc Pirlet, Merlot rouge	15 €	21 €
2007	Château Panchille Cuvée Alix - Bordeaux supérieur	22 €	32 €
2009	Château Patache d'Aux - Médoc Cru Bourgeois		35 €
2009	Château Petit-Bocq - Cru Bourgeois St Estèphe	30 €	1/2 bte 52 €
2007	Château Magnan La Gaffelière - Saint Emilion Grand crû	26 €	1/2 bte 47 €
2007	Château Lalaudey - Moulis en Médoc		44 €
2008	Moulin de la Lagune - Haut Medoc		65 €
2007	Chateau de Bonalque - Pomerol		65 €
2008	Tourelles de Longueville - Pauillac	38 €	1/2 bte 75 €
2010	Sancerre Rouge - Chemin de Marloup	21 €	1/2 bte 38 €
2007	Espagne - Hacienda zorita Castilla y Leon	17 €	26 €
2010	Ocra, Bolgheri, grand vin de la Maremma Toscane		40 €

Les Vins Rouges naturels et biodynamiques

2009	AD Francos, Côtes de Bordeaux, une petite cuvée exceptionnelle, culture raisonnée		65 €
2008	Château le Priolat Francs-Côtes de Bordeaux - culture raisonnée		38 €
2010	Bourgogne pinot noir, domaine Arnoux, culture raisonnée		38 €
2010	Terres de Truffes - Côtes du Ventoux - agriculture raisonnée	17 €	1/2 bte 26 €
2011	Garrigues Côtes du Rhône - biodynamie totale		36 €
2010	Native - Côtes du Rhône - biodynamie totale		28 €
2009	Chinon "les Perruches"- Loire - biodynamie totale	19 €	1/2 bte 35 €
2008	Liane, vin de Syrah et Grenache, gourmand et fruité, biodynamie totale		33 €
2011	Montplaisir, Pays d'Oc, rouge exeptionnel sans soufre, biodynamie totale		29 €

Les Apéritifs

Apéritif maison Fragolino Rosso Vivo	6€
Coupe de Champagne Vranken Demoiselle	9€
Kir	6€
Kir royal	10€
Campari	7€
Ricard	7€
Pisang Ambon	7€
Picon, nature vin blanc ou bière	7€
Jus de pomme bio vodka	7,50€

Les Bulles maisons

Champagne Vranken Demoiselle	55 €
Pommery Brut Royal	78 €

Les Alcools

Johnny Walker Red	7,50 €
J&B; Jameson	7,50 €
Jack Daniels	8,50 €
Vodka	7,50 €
Tequila	7,50 €
Gin	7,50 €
Bacardi	7,50 €

Martini rouge	6 €
Martini bianco	6 €
Martini fiero	6 €
Safari	7 €
Malibu	7 €
Batida	7 €
Pineau des Charentes	6 €
Sherry	6 €
Porto rouge	6 €
Porto blanc	6 €

Les Bières en bouteille

Vedett Extra white	3 €
Vedett extra blonde	3 €
Duvel 33cl	4 €
Liefmans Kriek	3,50 €
Leffe Blonde	4 €

Les Bières étrangères

Carlsberg	3,50 €
-----------	--------

Les Boissons

Bru 25cl	2,50 €
Bru plate 25cl	2,50 €
Bru 50cl	4 €
Bru plate 50cl	4 €
Bru plate 100cl	7 €
Bru 100cl	7 €
Coca	2,50 €
Coca zéro	2,50 €
Coca light	2,50 €
Coca light citron	2,50 €
Spa orange	2,50 €
Spa citron	2,50 €
Schweppes tonic	2,50 €
Ice tea	2,50 €
Jus de tomate	2,50 €
Jus d'orange	2,50 €
Jus d'orange pressée	4 €
Jus de pomme bio du verger	3 €

Les Boissons Chaudes - Warme
Dranken - Hot Drinks

Café	3 €
Expresso	3 €
Décafeiné	3 €
Cappuccino	3,50 €
Cappuccino chantilly	3,50 €
Lait russe	3,50 €
Thé earl grey, vert, jasmin	3 €
Thé vert, menthe fraîche	3,50 €
Infusion verveine, rooibos, camomille, tilleul	3 €
Cactus menthe thé vert Sensho, menthe et fleur de cactus	3,5 €
Thé vert agrumes	3,5 €
Samyama bio infusion pomme, menthe, citronnelle, zeste d'orange, ortille, cannelle, gingembre,wcadamone	3,5 €
Japon Aki Bancha bio	3,5 €
Irish Coffee	10 €
Italian Coffee	9 €
Belgian Coffee	9 €
After Coffee	9 €



Choux de Bruxelles
Traiteur - Restauration - Evénements

Les endroits les plus choux

LE CHALET ROBINSON - BMW - THÉÂTRE DU VAUDEVILLE - L'ARSENAL - LA MAISON GRAND PLACE - ENJOY - LE B19



LA MAISON DE LA BELLONE - LA CHAUFFERIE - LE MESS - LES CHAMBRES D'HÔTES - LE TRAITEUR A PROPOS

Tel. +32 (0) 472 40 50 60 - Tel. +32 (0) 473 40 50 60 - info@chou.be - www.chouxdebruxelles.be

Les Digestifs

WHISKY SCOTCH :

Johnnie Walker Black label	10 €
Johnnie Walker Green label 15 ans	12 €
Johnnie Walker Gold label 18 ans	14 €
Chivas Regal 12 ans	10 €

SINGLE MALT :

Glenmorrangie 10 ans	9 €
Aberlour 10 ans	9 €

BOURBON :

Four Roses	7,50 €
Jack Daniels	8,50 €
Jack Daniels single Barrel	11 €

RHUM :

Bacardi 8 Anos	10 €
Bacardi Reserva	8 €
3 Rivières Réserve Speciale	14 €

ARMAGNAC :

Armagnac Duc de Leyssac V.S	9 €
Armagnac Delord	8 €
Averna	7,50 €
Mandarine Napoléon	8 €

COGNAC :

Cognac Otard	8 €
CognacOtard VSOP	12 €
Cognac Otard XO	15 €
CognacRemy Martin VS	12 €
Cognac Remy Martin XO	18,00 €
Averna	7,50 €
Mandarine Napoléon	8 €
Calvados Boulard	8 €
Grappa Bonollo Venetta	8 €
Grappa Bonollo Amarone	9 €
Amaretto Disaronno	7,50 €
Cointreau	7,50 €
Sambucca	7,50 €
Limoncello	6 €
Grand Marnier	7,50 €
Tequila Sauza	7,50 €
Marc de Gewurtztraminer	8 €
Eau de Biercee, Eau de Villée	8 €
Vieille Prune, Poire	8 €

BRU
SOURCE-BRON



Bru donne vie aux repas.
www.bru.be