



PLATS GOURMANDS À PARTAGER



LA BURRATA DE SAISON (VG)

18

Burrata crémeuse, pesto maison, crème de patates douces au miel et thym, poires croquantes à l'huile d'olive, amandes grillées, chips de pain.

STEAK BÉARNAISE

17

Un bon gros steak classique? Que nenni! On vous propose une version un peu folle de ce grand classique en mode carpaccio, sublimé par une viande belge (de chez Fabrice) exceptionnelle. Osez l'expérience ;-)

COMME UN BÁNH MÌ (VG)

17

Plat vietnamien à base de bœuf namurois de chez Fabrice mariné à la citronnelle et au gingembre, juste saisi à la plancha, et de légumes en pickles. Mayonnaise wasabi et feuille de riz croquante. Dispo en VG.

FLATBREADS MAISON (VG)

17

Pains plats maison inspirés de la cuisine levantine, garnis d'une préparation "kebab" maison vg, sauce libanaise à l'ail, salade d'automne au chou rouge et zaatar.

LE PLATEAU DE SAISON

35

Planche de saison proposant un mélange de préparations traditionnelles et du monde. Tornado potato alla cacio et pepe, sélection de fromages, houmous de saison, pleurottes à l'asiatique, soupe de butternut et orange, saucisse sèche, beurre de fleurs, chips de saison, chutneys...

TRUITE FUMÉE

13

Notre fameuse rilette de truite fumée maison, oeufs de truite, confiture au citron et poudre d'olives.

MEXICAN BOMB

18

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.

LE BILA BURGER

23

Bun brioché, double sauce cocktail et citron vert, oignons caramélisés, oignons frits, comté, cornichons, 150 grammes de haché pur bœuf et nos frites maison.

LES BRIOUATS (VG)

12

Samosas végétariens croustillants aux épices marocaines, sauce yaourt menthe. (3 PCS)

CROQUETTES DE MAMÉ (VG)

4

Minis croquettes au fromage, maison bien entendu. Emmental, Vieux Brugge, Parmesan & Comté. (3 PCS)

LE TONKATSU

15

Préparation à base de viande de porc croustillante, d'une sauce à la japonaise, et de coleslaw maison.

LA FRITE (VG)

4

Frites fraîches maison, copeaux de Vieux Brugge et notre fameuse tartare maison.

COMME UN AMÉRICAIN (VG)

13

Aux VGs nostalgiques des plats brasserie : notre recette secrète d'un américain martino VG bluffant, présenté à l'ancienne avec frites et salade.

DJAJ MQUALLI

18

Notre revisite de ce célèbre tajine marocain. Poulet mariné et grillé, sauce orientale aux raisins, citrons confits et olives vertes. Servi avec fromage frais à la menthe et pain grillé au Zaatar.

THE CORNDOG

14

Le retour de cette star de la carte : saucisse fumée de chez Selim, panure croustillante, condiment rhubarbe et poivrons, mayonnaise au citron vert.

WITLOOF TATIN

17

Tatin de chicons caramélisés, sans amertume, écrasé de pommes de terre au canard, crumble de pain d'épice, sauce au porto, chips de magret de canard, pomme au four à la cassonade et gelée des coings du jardin.

LE FROMAGE (VG)

17

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

LE MOUTABAL (VG)

13

Délicieux caviar aux aubergines rôties, tahini et citron originaire du Moyen-Orient, servi ici avec deux petits pains au Zaatar.

KEBBÉ

14

Star de la cuisine libanaise, cette préparation à base d'agneau et de boulghour nous vient de chez Abdellah, fameuse boucherie bruxelloise.

MELANZANO TONNATO

15

Notre revisite sans viande du célèbre vitello tonnato : tranches d'aubergines moelleuses grillées à l'ail et leur fameuse sauce tonnato.

LES TABLÉES

VOUS NE SAVEZ PAS QUOI CHOISIR PARMİ TOUS NOS PLATS ?

**FAITES NOUS CONFIANCE EN OPTANT POUR NOS SÉLECTIONS :
COPIEUSES, VARIÉES ET GOURMANDES !**

**MINIMUM 2 PERSONNES ET POUR TOUTE LA TABLE.
(PRIX INDIQUÉ PAR PERSONNE).**

LA TABLEE DE LA VEUVE 38

Assortiment de plats combinant nos classiques
avec les nouveautés du moment.

LA TABLEE VG 38

Assortiment de nos meilleurs nouveautés
végétariennes et plats végétariens.

MINI BILA 24

Assortiment pour les enfants
(en dessous de 12 ans).

**NOUS SOMMES CONVAINCUS QU'UN GRAND PLAT
COMMENCE TOUJOURS PAR UN PRODUIT D'EXCEPTION.**

NOUS TRAVAILLONS MAIN DANS LA MAIN AVEC :

**ANTOINE (CHEZ MAÎTRE CORBEAU), FABRICE
(BOUCHERIE FABRICE), SELIM (SALAISONS DU
LOTHIERS), LA BOULANGERIE LECIRE, MANA (LES
POTIONS DE MANA), FLEUR DE LAIT, ET BIEN D'AUTRES
PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES.**

**Nous vous renseignons avec plaisir sur la présence d'allergènes,
n'hésitez pas à poser vos questions au responsable.
La composition des plats est susceptible de changer.**



LES DESSERTS

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 13

Mousse au chocolat maison, biscuit sablé maison, et
caramel beurre salé maison : bref que du maison pour
un dessert gourmandissime.

TIRAMISU AFFOGATO 10

Le tiramisu mixé à l'affogato italien : deux boules de
glace vanille de chez Fleur de Lait, crème légère au
mascarpone, biscuits cuillère, cacao, le tout arrosé de
notre café de spécialité. (Supplément amaretto possible).

COMME UNE DAME BLANCHE 13

Une dame blanche version toute chou : glace vanille de
chez Fleur de Lait, profiterole maison, coulis au
chocolat et crème fouettée maison, amandes grillées.

BASTOGNE-LIÈGE 13

Petits choux maison à la façon Paris-Brest (mais de
chez nous), crème pralinée, amandes grillées.

CRÈME BRULÉE 13

Notre crème brûlée 100% maison, twistée à l'orange et
avec une touche de fleur d'oranger pour le peps.

PAIN PERDU 13

Un pain perdu réconfortant comme chez Mamy, caramel
beurre salé et chouchous maisons, accompagné d'une
boule de glace vanille de chez Fleur de Lait.

PLATEAU DES INDÉCIS 14

Pour les éternel.le.s indécis.es qui ne savent jamais quoi
choisir : on vous propose un petit plateau qui reprend
nos desserts en version mini. Elle est pas belle la vie?



LES BOISSONS

VINS - MIXOLOGIE - BULLES - SPIRITUEUX

VINS BLANCS

DOMAINE DE VALENSAC  5,5  30
LANGUEDOC

Le 100% Chardonnay typique, frais et équilibré, idéal en toutes circonstances.

DOMAINE DE L'ÉPINAY  6  33
VAL DE LOIRE

Sauvignon gris au nez extrêmement floral, avec une bouche ronde et suave.

DOMAINE CHAVET  6,5  37
VAL DE LOIRE

Cuvée dite "Le Petit Georges", Sauvignon blanc, vif aux notes de fruits exotiques.

AZIENDA ARGICOLA GORGO  6,5  37
VENÉTIE

Pinot grigio joyeux, fleuri et rafraîchissant, vinifié entre le lac de Garde et Vérone.

MAR DE ENVERO  6  33
GALICE

Cuvée dite "Caralludo", 100% Albariño. Frais, salivant et minéral.

CHATEAU DE LA PEYRADE  6  33
LANGUEDOC

Muscat doux, délicatement sucré, aux touches de lychee et de pêche.

VINS ROUGES

CANTINA ANGIULI DONATO  5,5  30
POUILLES

Cuvée "Montrone", Nero di Troia, offrant un vin gourmand et fruité avec une belle rondeur.

LA VOÛTE DE VERDUS  6  33
LANGUEDOC

Cinsault sans sulfite bio et naturel, alliant fraîcheur, minéralité et arômes intenses.

CHÂTEAU DE ROUX  5,5  30
CEVENNES

Cuvée "Menhir", Merlot et Marselan. Un vin convivial combinant puissance mesurée et finesse.

DOMAINE DE L'ÉCU  7  34
RHÔNE

Cuvée "Nobis", Syrah, bio et naturel, un vin de copains au caractère fruité et épicé.

DOMAINE DE FOND CROZE  7  34
CÔTES-DU-RHÔNE

Cuvée "Shyrus", Syrah. Ample et puissant. Une main de fer dans un gant de velours.

VINS ROSÉS

VINS ROSÉS DU MOMENT  5,5  30
SUR-DEMANDE

APÉROS ET COCKTAILS

SPREZZA TONIC  10

Apéritif belge d'origine sicilienne aux amandes amères et très gourmandes.

LIMONCELLO SPRITZ  12

Limoncello, cava et plein de fraîcheur : idéal pour un petit apéro bien frais.

BEER COCKTAIL FLORAL  12

Un cocktail frais à base de blanche de namur et de liqueur florale de Maredsous.

CAVA COCKTAIL FLORAL  12

Une coupe de bulles aromatisée à la liqueur florale de Maredsous.

LE GRANADOS  12

Une coupe de cava agrémentée d'un écrasé de fraises maison (aussi dispo sans alcool).

LE VIEUX GARÇON  12

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

BISSAP DES PHARAONS  6,5

Sans alcool et peu sucré, boisson maison réalisée à base de fleurs d'hibiscus, de citron et de menthe.

LE GRANADOS NA  7

Cocktail frais et pétillant sans alcool, à base d'une purée de fraises réalisée maison.

VINS ORANGES ET NATURES

DOMAINE DE BON AUGURE  6  33
LANGUEDOC

Vin orange : Grenache gris, Sauvignon blanc, Chardonnay. Idéal pour s'initier à ces vins.

DOMAINE CHARLES FREY  6  33
ALSACE

Blanc dit "Les Encuvés" : Riesling et Pinot Blanc. Frais, parfumé et gentiment funky.

DOMAINE DU COULET  7  34
RHÔNE

Rouge, cuvée "S sacs", 100 % Cinsault. Délicat tout en ayant de la présence, fin et élégant.

BULLES

CAVA  6,5  37

Toutes les bulles et la richesse de la Catalogne dans un Cava très équilibré. (Dispo en 0%)

CAVA ROSÉ  6,5  37

Sec et fruité, dans la plus pure tradition catalane en cépage 100% trépat.

CRÉMANT D'ALSACE  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.

GIN S TONIC

GIN DE LA VEUVE  13

Notre Gin Botanique signature produit pour nous par la Distillerie de Namur en collaboration avec l'herboriste "Mana". Agastache et Verveine Citronelle.

THE BLACKBIRD GIN  13,5

La star du Gin Namurois, à la vraie fraise de Wépion.

LE TERRA NOVA GIN  13,5

De la Distillerie de Namur, à la poire conférence et fleur de sureau.

OR GIN  13,5

Gin au safran, subtil, délicat et rond, issu de chez Anthony à Perwez.

GIN VANILLE ET MOULE  13,5

Produit 100% Namurois mêlant la douceur de la vanille et l'intensité marine de la moule.

RHUM

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.

OPHTIMUS - XIMENEZ  7

Dominicain (de mélasse) au nez fruité et aux arômes de dattes et de vanille.

DEPAZ SEC  7

Martiniquais agricole vieux aux arômes de muscade.

LIQUEURS

COINTREAU MAISON  6

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

POIRE COGNAC  6

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

AMARETTO NOBLESSE  6

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

LIMONCELLO  6

Réalisé 100% par nos soins (c'est à dire par la maman de la famille).

ARRAN GOLD  6

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  4

écossais vieilli en fût de bourbon et affiné 8 semaines en Sherry Oloroso.

EAU DE VIE

BAS ARMAGNAC  11

VSOP (5 ans) aux notes boisées et blondes issues d'un élevage en fûts de chêne de Gascogne et du Limousin, offrant une bouche fraîche, souple et équilibrée entre bois et fruit.

À LA VEUVE BILA, CHAQUE BOUTEILLE A ÉTÉ CHOISIE AVEC PASSION ET CURIOSITÉ. GRÂCE À UNE ÉTROITE COLLABORATION AVEC NOTRE CAVISTE « AUX SENS LARGES » AINSI QU'À NOS VOYAGES ET RENCONTRES AVEC DE NOMBREUX PRODUCTEURS, NOUS AVONS CHOISI DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR DES BOUTEILLES AUTHENTIQUES, DE QUALITÉ ET REMPLIES DE PERSONNALITÉ.

VOUS Y TROUVEREZ DES CLASSIQUES, DES DÉCOUVERTES ÉPHÉMÈRES ET DES RÉFÉRENCES D'EXCEPTION (EXPOSÉES DANS LE RESTAURANT).

AUTANT D'INVITATIONS À SAVOURER, PARTAGER ET EXPLORER.



LES BOISSONS

BIÈRES - SOFTS - BOISSONS CHAUDES

PILS

SILLY BIO	4
Petit bijou de la brasserie de Silly.	

BLANCHE

BLANCHE DE NAMUR	4
La classique indémodable.	

ROGER	6
Pale Ale à la levure de blanche de la brasserie namuroise "Plaisir", rooibos, pêche, abricot et orange.	

AMBRÉES

NON PEUT-ÊTRE	6
Sous ses allures de Bruxelloise, sa recette est pourtant bien de chez nous.	

VULPIO AMBRÉE	6
Idéale pour les amateurs de bières spéciales, au goût complexe, riche et équilibré.	

BLONDES FORTES

L'ESPRIT TRIPLE'S	5,5
Blonde forte et rafraichissante provenant de la Brasserie de la Lesse.	

LA 5020	6
Délicieuse blonde triple équilibrée ultra locale (déjà rien que par le nom).	

IPA

CLASSE AMÉRICAINE	6
Bière légère de la Brasserie namuroise "plaisir" qui exalte avec douceur les parfums houblonnés et fruités de l'IPA.	

BLONDES LÉGÈRES

MALTONNE	6
Blonde légère réalisée avec du houblon Malonnois.	

VULPIO BLONDE	6
De Wépion, légère mais délicieusement complexe et pleine de saveurs.	

BRUNES

NOIR DE DOTTIGNIES	6
Brune de haute fermentation aux arômes équilibrés et complexes, Elle ravit les amateurs de brunes.	

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/Poire ou Pomme/Cerise.	

ICE TEA FLEURS SAUVAGES	4
Artisanal et belge de chez Cuarenta : Mélisse, bleuet, menthe et citron.	

KOMBUCHA (RISH)	6
Boisson fermentée nature ou à l'hibiscus.	

RICHIE COLA	4
Comme le Coca, mais en meilleur. (Dispo en zéro)	

RICHIE AGRUME	4
Comme le Schweppes Agrume mais en meilleur.	

TONIC	4
Parce que c'est aussi bon sans gin.	

EAU	3/6
Plate ou pétillante - 25 / 50cl.	

BIÈRES NA

BERTINCHAMPS PASSION 0%	5,5
Fruitée et légèrement sucrée.	

BERTINCHAMPS 0%	5,5
Blonde sans alcool.	

DELTA IPA 0,3%	5,5
Ipa sans alcool de chez Brussels Beer Project.	

BIÈRES FRUITÉES

BERTINCHAMPS PAMPLEMOUSSE	5,5
La Schweppes Agrume de la bière, sans le sucre.	

SOUR

VENUS EFFECT	6
De la brasserie surréaliste avec une délicate salinité et une touche citronnée.	

CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

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

NORMAL	3,5
---------------	-----

DÉCA	3,5
-------------	-----

EXPRESSO	3,5
-----------------	-----

CAPUCCINO	4
------------------	---

LATTE MACHIATTO	5
------------------------	---

IRISH COFFEE	10
---------------------	----

ITALIAN COFFEE	10
-----------------------	----

THÉ ET TISANES

Notre sélection de thés et tisanes est réalisée de main de maître par Martine et son équipe, à la boutique namuroise "Le Fossé Fleuri".

MALAWI	4,5
Thé vert gingembre et pêche.	

ESSAOUIRA	4,5
Thé vert menthe, rose et fleur d'oranger.	

NAHNAH	4,5
Thé vert à la menthe marocaine.	

JARDIN DE PARME	4,5
Thé noir à la violette.	

EARL GREY	4,5
Thé noir de Chine, fleurs bleues, bergamote de Calabre.	

FRAMBOISE	4,5
Tisane rooibos, framboise et rhubarbe.	

DE L'ABBAYE	4,5
Tisane tilleul, verveine, menthe poivrée, citronnelle, fleur d'oranger.	

ANDALUCIA	4,5
Fruisane (infusion composée principalement de fruits) à base d'agrumes, de pommes, d'hibiscus et d'églantier.	

LES ÉPHÉMÈRES

VINS BLANCS ET ROUGES

SOAVE

 5,5  30

Blanc italien de Vénétie, de l'Azienda Agricola Monte Tondo, 100% Garganega. Fleuri, frais, délicatement fruité.

LE TUI

 5,5  30

Blanc provençal du Domaine Kennel, en Muscat et Chardonnay. Fruité et aromatique, irrésistible pour l'apéro.

VIN DE PÉTANQUE

 6  33

Rouge du Mas de Libian (Rhône) en Grenache, Syrah et Mourvèdre. Souple, fruité croquant, étonnant de fraîcheur.

AL VOYE

 7,5  42

Rouge belge exceptionnel du Domaine des Marnières (Liège) en Pinot noir. Ample et délicatement boisé

CIDRE

POMOS (25CL) - PLAISIR BEER

 6,5

Cidre artisanal namurois extra-brut (très peu sucré) aux poires et pommes de la région.

VINS D'EXCEPTION À LA CARTE

Affichés dans l'armoire lumineuse à l'entrée de notre petite salle.

BOUTEILLES DE 38€ À 48€

COCKTAILS

CAVA CAPRESE 12

Vous voyez la tomate mozza ? Et bien découvrez la en cocktail frais façon cava au basilic. La folie.

BAISER DE LA VEUVE 13

Bulles frétilantes et doux espuma maison à la menthe, un vrai petit bisou made in La Veuve.

LE CHARDONNAY FRAISE 12

Notre chardonnay mélangé à un alcool de fraise maison : super frais et doux.

NEGRONI SBAGLIATO 12

Version légère et festive du negroni : Vermouth, Sprezza (bitter gourmand à base de Nero d'Avola, au goût de cerise et d'amande) et fines bulles.

MOCKTAILS

CRAZY FIZZ 12

Toute la fraîcheur et l'effervescence de bulles sans alcool, piscine de fruits givrés et de glaçons : votre meilleur remède contre la chaleur.

COMME UN SMASH 9

Version sans alcool du Basil Smash : léger, peu sucré et délicieusement herbacé.

SOUR PASSION 9

Funky et explosif, au goût de citron et de fruit de la passion. Pas besoin d'alcool pour que ça tape !

SEXY RASPBERRY 9

0 sucres ajoutés dans ce breuvage à la framboise délicieusement fruité et subtilement acidulé.

BIÈRES

TSEUNEUGAYME (BUCKET) 6

Une blonde légère au parfait équilibre entre notes houblonnées et maltées.

JACKY SWANN (PLAISIR) 4,5

Collab éphémère avec la brasserie du Borinage nous offrant une white IPA au thé vert jasmin et kumquat, servie en 44cl.