



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.

COMME UN STEAK POIVRE

17

Un bon gros steak classique? Que nenni! On vous propose notre version de ce grand classique en mode gravlax, sublimé par une viande belge (de chez Fabrice) exceptionnelle et des pommes allumettes à tomber.

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 maison au fromage accompagnées d'un espuma à la mâche et au citron.
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. NOUVEAU : option poutine canadienne de chez nous avec le fromage squish squish et la bonne sauce au bouillon de viande. (+6€)

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.



COMME UN COQ AU VIN

17

Petites brochettes de poulet, grillées à la plancha et accompagnées de notre recette du traditionnel coq au vin, accompagnées de frites de polenta maison.

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.

MAKIS DE CHOU

16

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.

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 INDiquÉS 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.**



Code Wifi : sainthilaire



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?