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 18

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 (DISPO VG) 17

Plat vietnamien à base de boeuf 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.

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 zaâtar.

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 rillette 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 boeuf et nos frites maison.

SEXY CAURLI (VG) 15

Steak de chou fleur, épices et miel, snacké à la plancha, houmous de carottes rôties, chimichurri et papadums.

CROQUETTES DE MAMÉ (VG) 9

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) 9

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

LA POUTINE 15

Prennez votre frite en option poutine canadienne de chez nous avec le fromage squish squish et la bonne sauce au bouillon de viande.

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 Zaâtar.

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, jus réduit à la citronnelle et kombava, carottes et sésame grillés au miel. Une revisite bluffante d'un classique de chez nous.

LES TABLÉES

VOUS NE SAVEZ PAS QUOI CHOISIR PARMI 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 TABLÉE DE LA VEUVE — 38

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

LA TABLÉE 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, profitérole 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 — 33
VAL DE LOIRE
Sauvignon gris au nez extrêmement floral, avec une bouche ronde et suave.

DOMAINE CHAVET — 37
VAL DE LOIRE
Cuvée dite "Le Petit Georges", Sauvignon blanc, vif aux notes de fruits exotiques.

AZIENDA ARGICOLA GORGO — 37
VÉNÉTIE
Pinot grigio joyeux, fleuri et rafraîchissant, vinifié entre le lac de Garde et Vérone.

MAR DE ENVERO — 33
GALICE
Cuvée dite "Caralludo", 100% Albariño. Frais, salivant et minéral.

CHATEAU DE LA PEYRADE — 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 — 33
LANGUEDOC
Cinsault sans sulfite bio et naturel, alliant fraîcheur, minéralité et arômes intenses.

CHÂTEAU DE ROUX — 30
CÉVENNES
Cuvée "Menhir", Merlot et Marselan. Un vin convivial combinant puissance mesurée et finesse.

DOMAINE DE L'ÉCU — 39
RHÔNE
Cuvée "Nobis", Syrah, bio et naturel, un vin de copains au caractère fruité et épicé.

DOMAINE DE FOND CROZE — 39
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 — 33
LANGUEDOC
Vin orange : Grenache gris, Sauvignon blanc, Chardonnay. Idéal pour s'initier à ces vins.

DOMAINE CHARLES FREY — 33
ALSACE
Blanc dit "Les Encuvés" : Riesling et Pinot Blanc. Frais, parfumé et gentiment funky.

DOMAINE DU COULET — 39
RHÔNE
Rouge, cuvée "S saoûls", 100 % Cinsault. Délicat tout en ayant de la présence, fin et élégant.

**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.

BULLES

CAVA — 6,5 / 37
Toutes les bulles et la richesse de la Catalogne dans un Cava très équilibré. (Dispo en 0%)

CAVA ROSÉ — 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.

GINS TONIC

GIN DE LA VEUVE — RUPTURE :-(
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
Ecossais 10 ans d'âge, frais aux notes fruitées.

KILCHOMAN TOURBÉ — 9
ecossais 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.

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).

BERTINCHAMPS HERITAGE 7

Créée pour les 50 ans de carrière du maître-brasseur. Au pur malt et houblons nobles, elle offre un profil onctueux et chaleureux

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

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

Jus artisanal à la pomme.

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.

VULPIO ORANGE SANGUINE 6

La toute dernière création de la Brasserie Vulpio, fruitée sans être sucrée, une merveille pour l'automne.

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

GRANDE MARNIÈRE — 7 — 34

Blanc belge du Domaine des Marnièresn en 100% Chardonnay. Long, gourmand et finement boisé. De quoi nous rendre fiers de notre vin !

LE TOUGRI — 6 — 33

Blanc du Domaine Bonnet-Huteau (Val de Loire), assemblage de Sauvignon gris et de Pinot gris. Fruité et frais, idéal en apéro.

MONTE TONDO — 6 — 33

Rouge italien de l'Azienda Agricola Monte Tondo (Vénétie) en 100% Corvina. Un vin rond, charmeur et délicatement épicé.

AL VOYE — 7,5 — 42

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

VINS D'EXCEPTION

À LA CARTE

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

BOUTEILLES DE 38€ À 48€

COCKTAILS

COCKTAIL HIVERNAL
ARRIVE BIENTÔT :-)

Demandez à notre équipe la composition de ce cocktail variant en fonction de nos envies :-)

BAISER DE LA VEUVE 13

Bulles frétillantes 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 déliceusement 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) 9,5

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