



La Veuve Bila

JUILLET 2025

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**





LES ÉPHÉMÈRES

Propositions limitées dans le temps, selon nos envies du moment, la créativité de notre caviste, ou nos coups de coeur.

VIN / BULLES

	V	B
BULLES ROSÉES DE PRÒ	6,5	36

Cava rosé, sec et fruité, dans la plus pure tradition catalane en cépage 100% trépat

XA XA XA ! (CHA-CHA-CHA)	6,5	36
---------------------------------	-----	----

Chardonnay et Xarello s'assemblent pour un blanc catalan sec, léger et délicat

¡ME GUSTAS TU!	6,5	36
-----------------------	-----	----

Rouge catalan (Costers del Segre) léger et gouleyant, aromatique et fruité

SO2FREE BODEGAS TEMPORE	6,5	36
--------------------------------	-----	----

Rouge bio 100% grenache de Saragosse (Aragon) aux arômes de fruits rouges suaves, idéal avec les plats épicés!

VIN ORANGE

WILD NATURE - VENETO	6,5	35
-----------------------------	-----	----

Italien bio idéal pour s'initier aux vins oranges : léger avec de belles notes fruitées.

POTS LYONNAIS

Nos vins de la maison, en petit format (45cl)

VIN ROUGE

VIN BLANC

17

NOUS BÉNÉFICIONS ÉGALEMENT D'UNE SÉLECTION "VINS D'EXCEPTION" AFFICHÉS DANS L'ARMOIRE LUMINEUSE À L'ENTRÉE DE NOTRE PETITE SALLE.

BOUTEILLES ALLANT DE 38 À 48 EUROS ET PROPOSANT UNE SÉLECTION DE GRANDS VINS ET VINS NATURES (SYRAH, PINOT NOIR, BOURGOGNE..)

N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER PLUS D'INFOS À CE SUJET :-)



LES ÉPHÉMÈRES

Propositions limitées dans le temps, selon nos envies du moment, la créativité de notre caviste, ou nos coups de coeur.

COCKTAILS

CHARDONNAY FRAISE 10

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

ESPRESSO NEGRONI 10

Gin, Vermouth, Sprezza (bitter gourmand à base de Nero d'Avola, au goût de cerise et d'amande) et shot d'espresso

NEGRONI SBAGLIATO 10

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

BIÈRE

LA ROGER 5,5

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



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'ÉTÉ

Burrata crémeuse, pesto maison, courgettes poêlées à l'ail et au beurre salé, coulis de fraises, noisettes grillées et chips de pain.



17

LA SAUCISSE DU BLED

Recette née de l'amour pour deux plats de nos racines : la saucisse purée du mercredi midi et le couscous du vendredi soir. On ne vous en dit pas plus, à vous de goûter. (PS : c'est trop bon)

19

MELANZANO TONNATO

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

15

FLATBREADS MAISON

Pains plats maison inspirés de la cuisine levantine, farcis au fromage et à la menthe et cuits à la plancha. Salade estivale aux poivrons, mélasse de grenade, olives et noix.



17



LE PLATEAU DE PRINTEMPS

Planche de saison proposant un mélange de préparations traditionnelles et du monde. Batata harra, sélection de fromage, chips maison, aubergines à l'asiatique, soupe froide à la coco, saucisse sèche, lard au sirop d'érable, pickles, confitures et beurres maisons...

34

TRUITE FUMÉE

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

12

KEBBÉ

Star de la cuisine libanaise, cette préparation à base de viande et de boulghour nous vient de chez Abdellah, fameuse boucherie Bruxelloise.

14

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



LA VIANDARDE

On collabore avec un nouveau boucher trop cool, Selim des Salaisons du Lothiers : viandes 100% belges et de qualité incroyable. Découvrez une sélection de ses charcuteries sur une planche originale et ultra goûteuse.

19

THE CORN-DOG

Saucisse fumée de nos régions enrobée d'une pâte à beignet croustillante, compotée de pommes, sauce curry piquante (modifiable sur demande) et mayonnaise à l'ail. Un bijou.

14

LE FROMAGE

Tahini 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 Za'atar.

12





- DESSERTS -

LA PAVLOVA

Délicieux dessert tout en douceur et en fraîcheur pour terminer idéalement un bon repas : meringues et chantilly maison, framboise et fruits rouges.

10

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

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

10

DOUCEUR D'ÉTÉ

Compotée de fruits d'été légèrement sucrée, crumble aux amandes et chantilly aux olives et romarin.

10

PANNA COTTA

Soupe de fraises maison, panna cotta déstructurée, menthe, chips de riz soufflé.

10



- 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

L'ESPRIT TRIPLE'S

Blonde forte et rafraîchissante de la Brasserie de La Lesse

LA 5020

Délicieuse blonde triple équilibrée ultra locale (déjà rien que par le nom)

5

BLONDES LÉGÈRES

MALTONNE

Blonde légère réalisée avec du houblon malonnois

6

VULPIO BLONDE

De Wépion, légère mais délicieusement complexe et pleine de saveurs

5,5

5,5

IPA

BIG BANG

Namuroise rafraîchissante alliant modernité d'une IPA et savoir faire brassicole belge

CLASSE AMÉRICAINE

Bière légère de la brasserie namuroise "plaisir" qui exalte avec douceur les parfums houblonnés et fruités de l'IPA

5,5

5,5

BRUNES

NOIR DE DOTTIGNIES

Brune de haute fermentation aux arômes équilibrés et complexes. Elle ravit les amateurs de brune. .

4,8



- 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



- VINS BLANCS -

V B

CHARDONNAY - DOMAINE VALENSAC

5,5

30

Le Chardonnay typique, frais et équilibré,
idéal en toutes circonstances

SAUVIGNON GRIS - L'EPINAY

6

33

Bio du Val de Loire avec un nez extrêmement
floral et agrumé, et une bouche ronde et suave

MUSCAT L'ENTRE DEUX

6

33

Doux et moelleux, légèrement sucré sans être
écoeurant, aux touches de lychee et pêche

PINOT GRIGIO DEL VENETO

6,5

36

Joyeux, fleuri et rafraîchissant, il vient d'un
domaine situé entre le lac de Garde et Vérone

AMOR - VERDICCHIO CLASSICO

5,5

30

Italien d'Emilie-Romagne extrêmement vif et
sec, avec une bouche presque saline : un régal
croquant

RIESLING - BEE

6,5

39

Un riesling bio comme on l'aime : frais,
élégant, équilibrant douceur et acidité

- ROSÉS -

BARDOLINO CHIARETTO

5,5

30

Léger et frais avec une touche subtilement
fruitée



- VINS ROUGES -

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

SPREZZA TONIC

9

Apéritif belge d'origine sicilienne aux amandes amères mais très gourmandes

LIMONCELLO SPRITZ

10

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

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

LE GRANADOS

10

Une coupe de cava agrémentée d'une purée de fraises maison (dispo en N-A)

LE VIEUX GARÇON

10

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



- ALCOOOLS -

RHUMS

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

DADA AGED BRHUM

6,5

Rhum belge à la betterave, vieilli un an en barrique de chêne

PATRIDOM DOUX

6

Dominicain au nez fruité et aux arômes doux et équilibrés de vanille

DEPAZ SEC

6

Martiniquais agricole vieux aux arômes de muscade

CAP VICTORIA

4,5

Rhum arrangé, par des namurois, aux saveurs exotiques

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

Namurois de chez Emile Distil. Frais, amer et peu sucré pour sublimer l'arôme du citron

ARRAN GOLD

5

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

9

Écossais vieilli en fût de bourbon, et affiné 8 semaines en Sherry Oloroso



- SANS ALCOOL -

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/Rhubarbe, Pomme/Citron ou Pomme/cerise, local, artisanal et super frais!

KOMBUCHA

5,5

Boisson fermentée artisanale aux parfum fruits rouges ou mangue-coco

RICHE COLA

4

Comme le Coca, mais en meilleur (*disponible en zéro*)

RICHE AGRUME

4

Comme le Schweppes agrume, mais en meilleur

TONIC

3,5

Parce-que c'est aussi bon sans gin

EAU

3 / 6

Plate ou pétillante, 25 / 50 cl

BIÈRE

BERTINCHAMPS PASSION

5

0.0%

Nouveauté toute fraîche, légèrement sucrée et désaltérante.

Cela absolument sans alcool (vraie 0.0%).

COCKTAIL

BISSAP DES PHARAONS

6,5

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

LE GRANADOS

6,5

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



- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉS

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

NORMAL	3
DÉCA	3
EXPRESSO	2,5
CAPUCCINO	3
LATTE MACHIATTO	4
IRISH COFFEE	9
ITALIAN COFFEE	9

THÉ 4,5

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