



# 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  
[gestionlaveuvebilla@gmail.com](mailto:gestionlaveuvebilla@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

### RIESLING - BEE

6,5 39

Un blanc bio comme on l'aime.

Frais, élégant, équilibrant  
douceur et acidité.

Merlot Moqueur - Fredignac

### ¡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!

### MERLOT MOQUEUR

6 33

Bordeaux en assemblage Merlot  
et Cabernet Sauvignon, cassant  
la réputation trop sérieuse des  
vins bordelais avec son croquant

## 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 A  
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

### **LE 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.

## MOCKTAILS

### **COMME UN SMASH** 7

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

### **SOUR PASSION** 7

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

## 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 rilette 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 d'agneau 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 prunes, 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 Zaâtar.

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

5

#### **LA 5020**

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

5,5

### 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

### IPA

#### **BIG BANG**

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

5,5

#### **CLASSE AMÉRICAINE**

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

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
<b>CHARDONNAY - DOMAINE VALENSAC</b>	5,5	30
Le Chardonnay typique, frais et équilibré, idéal en toutes circonstances		
<b>SAUVIGNON GRIS - L'EPINAY</b>	6	33
Bio du Val de Loire avec un nez extrêmement floral et agrumé, et une bouche ronde et suave		
<b>MUSCAT L'ENTRE DEUX</b>	6	33
Doux et moelleux, légèrement sucré sans être écoeurant, aux touches de lychee et pêche		
<b>PINOT GRIGIO DEL VENETO</b>	6,5	36
Joyeux, fleuri et rafraîchissant, il vient d'un domaine situé entre le lac de Garde et Vérone		
<b>AMOR - VERDICCHIO CLASSICO</b>	5,5	30
Italien d'Emilie-Romagne extrêmement vif et sec, avec une bouche presque saline : un régal croquant		

## - ROSÉ -

<b>BARDOLINO CHIARETTO</b>	5,5	30
Léger et frais avec une touche subtilement fruitée		



## - VINS ROUGES -

	V	B
<b>MONTRONE - NERO DI TROIA</b>	5,5	30
Vin des Pouilles, fruité à souhait, surprenant par sa rondeur et sa fraîcheur		
<b>LA VOÛTE DU VERDUS - CINSAULT</b>	6	33
Issu de vignes protégées au coeur du Languedoc, nez intense aux notes de cerise, avec une bouche fraîche et dynamique		
<b>MENHIR - CHÂTEAU DE ROUX</b>	6,5	36
Excellente expression d'un 100% Merlot des Cévennes : simple, gourmand, frais, et facile à apprécier. Il incarne bien le style du domaine de Roux : convivial et fruité, sans excès.		
<b>NOBIS - LE TEMPS DES COPAINS</b>	7	39
Bio vif et puissant, goût intense de fruit, 100% Syrah issu d'un partenariat entre vignerons		
<b>MERLOT MOQUEUR - FREDIGNAC</b>	6	33
Bordeaux en assemblage Merlot et Cabernet Sauvignon, cassant la réputation trop sérieuse des vins bordelais avec son croquant		



## - BULLES -

	V	B
<b>CAVA</b>	6,5	37
Toutes les bulles et la richesse de la Catalogne dans un Cava très équilibré		
<b>CAVA ROSÉ</b>	6,5	37
Sec et fruité, dans la plus pure tradition catalane en cépage 100% trépat		
<b>CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT</b>		48
Bijou absolu, bio et naturel, du jeune vigneron prodige Louis Maurer		
<b>CHAMPAGNE PERLE NOIRE</b>		70
Blanc de noir extra brut de Christophe Dechannes, 100% pinot noir, à la bulle fine et vive, et à la puissance justement dosée		
<b>CIDRE DU CONDROZ</b>	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



## - ALCOOLS -

### 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

**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 confidences 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

Soda léger, peu sucré et 100% artisanal. Goût Basilic, Gingembre ou piment / fruits de la passion.

4,5

#### JUS D'UPIGNY

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

4,5

#### KOMBUCHA

Boisson fermentée artisanale aux parfum fruits rouges ou mangue-coco

5,5

#### RICHE COLA

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

4

#### RICHE AGRUME

Comme le Schweppes agrume, mais en meilleur

4

#### TONIC

Parce-que c'est aussi bon sans gin

3,5

#### EAU

Plate ou pétillante, 25 / 50 cl

3/6

### BIÈRES

#### BERTINCHAMPS PASSION 0.0%

5

Fruitée légèrement sucrée

#### BERTINCHAMPS 0.0%

4,8

Blonde sans alcool

#### DELTA IPA 0.3 %

4,8

Ipa sans alcool de chez Brussels Beer Project

### 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

<b>NORMAL</b>	3
<b>DÉCA</b>	3
<b>EXPRESSO</b>	2,5
<b>CAPUCCINO</b>	3
<b>LATTE MACHIATTO</b>	4
<b>IRISH COFFEE</b>	9
<b>ITALIAN COFFEE</b>	9

### THÉS ET TISANES 4,5

Voir la carte ci-dessous.



# La Veuve Bila

## CARTE DES THÉS 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".

### THÉS VERTS

#### TISANES

##### FRAMBOISE

Rooibos, framboise et rhubarbe.

##### TISANE DE L'ABBAYE

Tilleul, verveine, menthe poivrée, citronnelle, fleur d'oranger.

##### ANDALOUSIE

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

##### MALAWI

Gingembre et pêche.

##### ESSAOUIRA

Menthe, rose et fleur d'oranger.

##### NAHNAH

Menthe marocaine.

### THÉS NOIRS

##### JARDIN DE PARME

A la violette.

##### EARL GREY

Thé noir de Chine, fleurs bleues, bergamote de Calabre.

