

# La Veuve Bila

DÉCEMBRE 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  
[gestionlaveuvebila@gmail.com](mailto:gestionlaveuvebila@gmail.com)**



# - LES ÉPHÉMÈRES -

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

## BLANCS ET ROUGES

V B

### VINHO VERDE (PORTUGAL) 5,5 30

Blanc dans la lignée des "vins verts" portugais, domaine Vilacetinho, offrant fraîcheur, légèreté et croquant.

### BARRI WHITE (LANGUEDOC) 5,5 30

Assemblage de **Sauvignon blanc et gris** du Domaine de Valensac pour un vin rond, joliment fleuri et avec une belle longueur.

### BELLA CASTA (LANGUEDOC) 6,5 37

**Grenache** du Château Castigno, rouge délicat, léger et finement épicé. Un luxueux vin de soif.

### WINE TO BE ALIVE (LANGUEDOC) 6 33

**Mourvèdre** du domaine Marmorières : corbeille de fruits rouges, gouleyant et charnu.

## VIN ORANGE

V B

### WILD NATURE (VENETIE) 6,5 37

Bio en **Chardonnay et Pinot Grigio** idéal pour s'initier aux vins oranges.

## POTS LYONNAIS

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

### VIN ROUGE 17

### VIN BLANC

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 DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS



# LES ÉPHÉMÈRES

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

## COCKTAILS

### HOT KOMBUCHA

Chaud et automnal, mariant kombucha poire/cannelle et amaretto

### LE CHARDONNAY FRAISE

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

### ESPRESSO NEGRONI

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

### NEGRONI SBAGLIATO

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.

11

10

10

10

## MOCKTAILS

### COMME UN SMASH

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

### SOUR PASSION

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

## BIÈRES

### LA ROGER

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

### PICKLE JUICE

Une sour complètement barge (mais très réussie) aux cornichons. Salée et houblonnée.

9

9

5,5

6



# VB

## 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 AUTOMNALE

Burrata crémeuse, pesto maison, patates douces rôties au miel et aux épices, lamelles de poire croquantes, noisettes grillées, chips de pain.

17

### WITLOOF TATIN

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.

16

### ERITREAN BOWL

Un "poke bowl" mais façon belgo-érytéenne : injeeras (crêpes légèrement acidulées au levain), coq au vin, lentilles épicées, salade africaine, crème au chèvre. Ultra bon et sain. (Dispo VG)

17

### FLATBREADS MAISON

Pains plats maison inspirés de la cuisine levantine, farcis au fromage et à la menthe et cuits à la plancha. Salade automnale aux patates douces, chou rouge et tahini.

17



## LE PLATEAU AUTOMNAL

Planche de saison proposant un mélange de préparations traditionnelles et du monde.

Smashed potatoes au taleggio, sélection de fromage, houmous façon saint-germain, pleurotes à l'asiatique, soupe de butternut à l'orange, saucisse sèche, boudin au pain d'épice, pickles, confitures et beurre de pomme...

34

## TRUITE FUMÉE

Notre fameuse rillette de truite fumée maison, oeufs de truite, 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

Bun brioché, double sauce cocktail et citron vert, oignons caramélisés, oignons frits, comté, cornichons 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 à base de viande de porc croustillante, d'une sauce à la japonaise, et de coleslaw maison.

14

## LA FRITE

Frites fraîches maisons, copeaux de vieux Bruges et notre fameuse tartare maison.

9

## COMME UN AMÉRICAIN

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

13



## MAKIS DE CHOUX FARCIS

Nommés aussi les "choushis". Roulades de choux farcis à la viande, sauce citronnelle et combava, carottes et sésame grillés au miel. Une revisite bluffante d'un classique de chez nous.

15

## CHIKIN & WAPEUL

On vous réinvente le "Chicken & Waffles" américain mais de façon belgo-coréenne : gaufre à la Rochefort 6 et cébette, poulet frit juteux (mariné au lait battu), sauce sirop de Liège et gochujang, salade de pakchoi.

19

## FISH SANS CHIPS

Croustillants bâtonnets de poisson accompagnés de leurs très british "mushy peas" (mousse légère de petits pois) et de notre sauce piccalilli.

14

## LE FROMAGE

Chutney 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 -

### BÛCHE FAÇON MANON

Bûche de Noël 100% faite maison par nos soins : crémeux au café, praliné croquant, mousse de chocolat blanc, crème café et praliné.

11

### PAIN PERDU

Nouveauté pour l'automne, un pain perdu réconfortant, caramel beurre salé et chouchois maison, accompagnés d'une boule de glace vanille de chez Fleur de Lait.

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

### PLATEAU GOURMAND

Petit plateau de mignardises et bouchées toutes faites maison, à déguster toutes seules ou avec un café, thé, irish... (tout ce que vous voulez en fait).

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

#### MALTONNE

Blonde légère réalisée avec du houblon malonnois

#### VULPIO BLONDE

5,5

De Wépion, légère mais délicieusement complexe et pleine de saveurs

### IPA

#### BIG BANG

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

5,5

#### NOIR DE DOTTIGNIES

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

#### CLASSE AMÉRICAINE

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

5,5

### BRUNES



## - 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



## - BULLES -

V B

### CAVA

6,5 37

Toutes les bulles et la richesse de la Catalogne dans un Cava très équilibré

### CAVA ROSÉ

6,5 37

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

### 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

(MAISON)

Notre petite fierté maison,  
réalisée par et pour La Veuve

En rupture

#### 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

#### GIN VANILLE & MOULE

13

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



## - 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**

Rhum de dégustation made in la Distillerie de Namur, vieilli 3 ans en fût de chêne avec finition aux grains de café torréfiés

6

#### **PATRIDOM DOUX**

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

6

#### **DEPAZ SEC**

Martiniquais agricole vieux aux arômes de muscade

6

#### **CAP VICTORIA**

Rhum arrangé, par des namurois, aux saveurs exotiques

4,5

### 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

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



## - 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, Pomme/Poire ou Pomme/Cerise : local, artisanal et super frais!

4,5

#### ICE TEA FLEURS SAUVAGES

Artisanal et belge de chez Cuarenta : mélisse, bleuet, menthe et citron.

4

#### KOMBUCHA

Boisson fermentée artisanale aux fruits rouges.

5,5

#### RICHIE COLA

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

4

#### RICHIE 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 5

0.0%

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 de spécialité 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

Demandez notre carte de thés  
et tisanes.