



La Veuve Bila

MARS 2026

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.

BLANCS ET ROUGES

V

B

SO2FREE (ESPAGNE)

6,5

36

Grenache 100% de chez Bodegas Tempore à Saragosse. Aux arômes de fruits rouges suaves, idéal avec les plats épicés!

O OHM (ALLEMAGNE)

48

Pinot noir 100% nature de chez le très jeune Moritz Kissinger, rouge éclatant aux arômes de fruits rouges, juteux et frais.

BELLA CASTA (LANGUEDOC)

6,5

36

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

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

VIN ORANGE

V

B

WILD NATURE (VENETIE)

6,5

37

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



LES ÉPHÉMÈRES

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

CIDRE

POMOS (25CL) 6,5

Cidre artisanal namurois **extra-brut** (très très peu sucré) à base de poires et de pommes de la région, par la brasserie Plaisir

COCKTAILS

HOT KOMBUCHA 11

Chaud et automnal, mariant kombucha poire/cannelle et amaretto

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 9

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

BIÈRES

TSEUNEUGAYME (BUCKET) 5

Une blonde légère au parfait équilibre entre notes de houblonnées et maltées.

LA ROGER 5,5

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

PICKLE JUICE 6

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



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 DE SAISON

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

COMME UN BÁNH MÌ

Célèbre plat vietnamien à base de boeuf mariné juste saisi (viande namuroise) de légumes croquants à la citronnelle et au gingembre. Mayonnaise wasabi et feuille de riz croquante.

17,5

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 DE SAISON

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 crouillante, 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





DJAJ MQUALLI

Notre revisite de ce célèbre tajine marocain. Poulet mariné et grillé, sauce orientale aux raisins, citrons confits et olives vertes. Servi avec fromage frais à la menthe et pain grillé au Zaâtar.

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 -

THE BROWNIE

Une belle part de brownie maison ultra chocolaté accompagné d'une boule de glace vanille de chez Fleur de Lait.

10

TARTE DU MOMENT

Le midi, pour notre restaurant Terrible Kid, nous réalisons maison plein de tartes différentes. On s'est dit que vous aimeriez en profiter aussi ;-). Retrouvez donc les grands classiques tels que tarte à la cassonade, tarte poire amande, tarte basque, tarte au chocolat... ainsi que leurs accompagnements.

10

TIRAMISU AFFOGATO

Le tiramisu mixé à l'affogato italien : deux boules de glace vanille de chez Fleur de Lait, crème légère au mascarpone, biscuits à la cuillère, cacao, le tout arrosé de notre café de spécialité.

10

PAIN PERDU

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

12

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

A La Veuve Bila, chaque vin a été choisi avec passion et curiosité. Grâce à la collaboration avec notre caviste **Aux Sens Large**s et à nos voyages et rencontres avec de nombreux producteurs, nous avons sélectionné des bouteilles authentiques, de qualité et pleines 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 le vin avec plaisir.

- VINS BLANCS -

V B

DOMAINE DE VALENSAC (LANGUEDOC)

5,5 30

Le 100% **Chardonnay** typique, frais et équilibré, idéal en toutes circonstances.

DOMAINE DE L'EPINAY (VAL DE LOIRE)

Indisponible

Sauvignon gris au nez extrêmement floral, avec une bouche ronde et suave.

DOMAINE CHAVET (VAL DE LOIRE)

6,5 37

Cuvée dite "Le Petit Georges", **Sauvignon blanc**, vif aux notes de fruits exotiques.

AZIENDA ARGICOLA GORGIO (VÉNÉTIE)

6,5 37

Pinot grigio joyeux, fleuri et rafraîchissant, vinifié entre le lac de Garde et Vérone.

CANTINA ROMAGNOLI (MARCHES)

5,5 30

Cuvée dite "Amor", 100 % **Verdicchio**, vif et sec, à la bouche croquante.

CHATEAU DE LA PEYRADE (LANGUEDOC)

6 33

Muscat doux, délicatement sucré aux touches de lychee et de pêche.



- VINS ROUGES -

V B

CANTINA ANGIULI DONATO (POUILLES)

5,5

30

Cuvée "Montrone", **Nero di Troia**, offrant un vin solaire et fruité avec une belle rondeur.

LA VOÛTE DU VERDUS (LANGUEDOC)

6

33

Cinsault sans sulfite bio et naturel, alliant fraîcheur, minéralité et arômes intenses.

CHÂTEAU DE ROUX (CÉVENNES)

5,5

30

Cuvée "Menhir", **Merlot et Marselan**. Un vin convivial combinant puissance mesurée et finesse.

DOMAINE DE L'ÉCU (VAL DE LOIRE)

7

39

Cuvée "Nobis", **Syrah**, bio et naturel, un vin de copains au caractère fruité et épicé.

DOMAINE FOND CROZE (CÔTES-DU-RHÔNE)

Indisponible

Cuvée "Shyrus", **Syrah**. Ample et puissant. Une main de fer dans un gant de velours.



- VIN ROSÉ -

Demandez le vin rosé du moment.

5,5

30





- 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

27

Des copains de la cidrerie du Condroz, aromatique et frais grâce aux variétés de pommes utilisées dans l'assemblage



- 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

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



- GINS TONIC -

QUE DU LOCAL

GIN DE LA VEUVE

13

Notre gin botanique signature produit pour nous par la distillerie de Namur et en collaboration avec l'herboriste "Mana". Agastache et verveine citronnelle.

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 mêlant 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



- 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

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

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.

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

ICE TEA FLEURS SAUVAGES 4

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

KOMBUCHA 5,5

Boisson fermentée artisanale aux fruits rouges.

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

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.

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

THÉS ET TISANES 4,5

Demandez notre carte de thés
et tisanes.