



*Nous avons construit Bagbeera à partir d'une feuille blanche. Ce lieu
est unique, personnel, exclusif et complexe à la fois. Pas seulement
un endroit pour manger ou faire la fête. Préparez-vous
à embarquer dans un nouveau mode de vie.
De la volonté d'imaginer un restaurant festif, éclectique mais
savoureux, nous avons fait naître l'environnement le plus sauvage de la ville.
Il est maintenant temps de faire rugir Bruxelles !*

Antoine Bradfer & Carmelo Licata



*Directeur de Restaurant et Chef de Cuisine : Romain Longchamp
Chef de Salle : Faical Rbayou*

Cocktail Création

FEU DE CHEMINÉE 17

Whisky Tourbé Ardbeg - Tia Maria - Sirop d'Épices

YOU SHOULD BET AND DARE 17

Amaretto - Supasawa - Sirop Spéculoos - Blanc d'œuf

JARDIN ENCHANTÉ 17

Gin Bulldog - Jus de Pamplemousse - Italicus - Sirop de Lavande - Supasawa

THE MEXICAN CAMILO 17

Mezcal - Sweet Vermouth - Campari

MELON MAPLE FIZZ 17

Gin Bulldog - Melon - Supasawa - Sirop d'Érable - Sucre de Canne - Blanc d'œuf

THE ALPHA TOUCH

Vous avez une envie spéciale ?

Notre barman se fera un plaisir de vous créer un cocktail sur mesure !



Cocktail

BASIL SMASH 13

Gin Bulldog - Jus de citron - Basilic frais

COSMOPOLITAN 13

Russian Vodka - Cointreau - Jus de citron - Jus de Cranberry

CUBA LIBRE 13

Rhum Appleton - Citron vert - Coca-Cola

DAIQUIRI 13

Rhum Appleton - Jus de citron

DARK & STORMY 13

Rhum Gosling - Jus de citron - Ginger Beer

DRY MARTINI 13

Gin Bulldog - Cinzano Vermouth blanc - Olives

MOSCOW MULE 15

Belvedere Vodka - Jus de citron - Ginger beer

OLD FASHIONED 13

Bourbon Maker's Mark - Angostura bitter - Sucre de canne

PISCO SOUR 13

Pisco - Jus de citron - Sucre de canne - Blanc d'oeuf

WHISKY SOUR 13

Bourbon Jim Beam - Jus de citron - Sucre de canne - Blanc d'oeuf

NEGRONI 13

Gin Bulldog - Campari - Vermouth rouge Cinzano

GRAND OLD FASHIONED 13

Grand Marnier - Bourbon - Zestes d'orange

ESPRESSO MARTINI 15

Russian Vodka - Tia Maria - Espresso - Sucre



Tapas

FISH AND CHIPS BAGHEERA 18

Sauce Tartare

KEFTA D'AGNEAU 16

Menthe / Sumac / Coriandre

DÉGUSTATION DE CHARCUTERIES ITALIENNES 15

Culatta / Salame Golfetta / Mortadella

CAVIAR IMPERIAL GOLD

50GR 120

100GR 190

Des Lacs Sino-Russes / Sélection spéciale à tradition Iranienne

Blinis / Crème épaisse de Normandie

Entrée

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES 25

Sauce Champagne

Fruits de la Passion / Carottes / Mangues

CARPACCIO DE RADIS D'HIVER 19

Pomelo / Ponzu / Sésame

TRUITE DES ARDENNES MARINÉE AUX AGRUMES 21

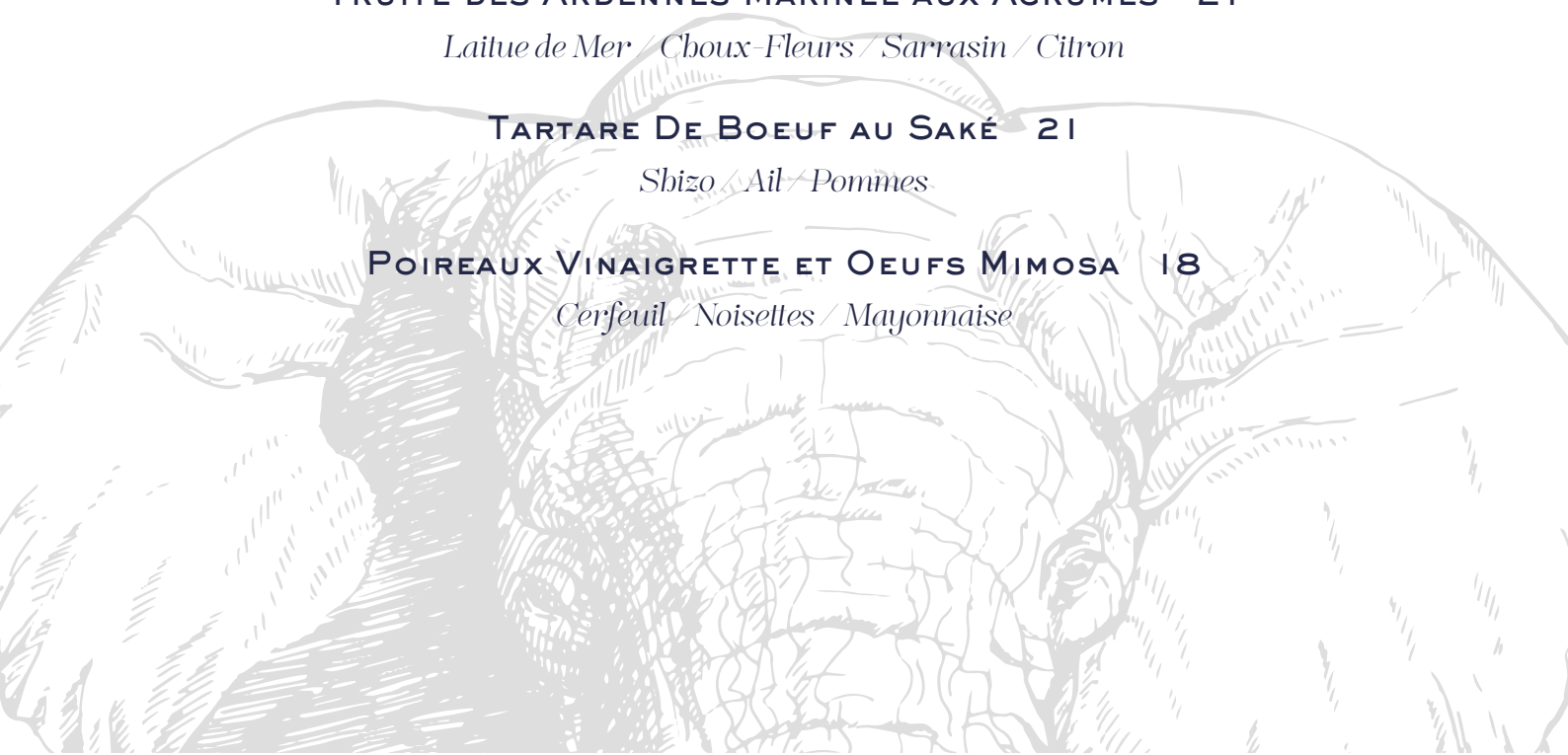
Laitue de Mer / Choux-Fleurs / Sarrasin / Citron

TARTARE DE BOEUF AU SAKÉ 21

Shizo / Ail / Pommes

POIREAUX VINAIGRETTE ET OEUFS MIMOSA 18

Cerfeuil / Noisettes / Mayonnaise



Recette Signature

TAGLIOLINI AU CAVIAR IMPÉRIAL GOLD 55

Crème de Normandie / Encornets / Encre de Seiche

Poisson

DOS DE CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'OLIVE 28

Foie gras / Céleri / Calamars / Ail Noir

FILET DE BAR À LA PLANCHA 32

Beurre Blanc

Cresson de Fontaine / Pommes de Terre / Mâche

AILE DE RAIE DE LA MER DU NORD (2P.) 78

Rôtie Meunière à Partager

Garniture Grenobloise

Potatoes / Crevettes Grises / Jardinière de Légumes / Jeunes Pousses

Viande

FILET PUR DE VEAU RÔTI EN COCOTTE 27

Jus à la Sauge

Polimarrons / Orange / Amandes Fumées

Petite Cassolette d'Osso Bucco au Ras El Hanout

CANARD DE BARBARIE RÔTI SUR LE COFFRE 32

Sauce Bigarrade aux Baies de Genévrier

Coing / Panais / Salsifis / Châtaignes

Petit Parmentier de Cuisses au Céleri

ENTRECÔTE DE BOEUF SÉLECTION BAGHEERA (2P.) 92

Rôtie à Partager

Sauce Bearnaise / Jus corse

Potatoes / Jardinière de Légumes / Jeunes Pousses

Végétarien

GROS GNOCCHI À LA PIÉMONTAISE 23

Parmesan / Oignons de Roscoff / Artichauts / Radicchio

Dessert

DOUCEUR DE TOPINAMBOURS 13

Poires / Caramel / Chocolat

COMPOSITION D'AGRUMES 14

Yuzu / Noisettes / Poivre Timut

FRAÎCHEUR DE FRUITS EXOTIQUES "PIÑA COLADA" 15

Ananas / Citron Vert / Meringue

Time to make Brussels roar

5 CHUPITOS 40€

10 CHUPITOS 75€

ALPHA FABULOUS

Chartreuse Verte, Vodka, Supasawa, Concombre

LONG ISLAND

Tequila, Skyjy Vodka, Bulldog Gin, Rhum Appleton, Cointreau, Supasawa

MARGARITA

Tequila, Supasawa

PIÑA COLADA

Rhum Appleton, Ananas, Supasawa, Coco

MEZCALITA

Mezcal, Supasawa

BALALAÏKA

Vodka, Cointreau, Citron vert

Informez-vous sur nos produits et les allergènes



Carte des boissons

APERITIFS

Campari Tonic	11
Campari Orange	10
Aperol Spritz	11
Campari Spritz	11
Biancosarti	9
Porto	8
Zenzero	9
Cocktail sans alcool	12
Crodino	5

SOFTS

San Pellegrino 50cl	5
Vittel 50cl	5
Perrier 20cl	5
Perrier 75cl	7
San Pellegrino Aranciata	5
San Pellegrino Aranciata Rossa	5
San Pellegrino Limonata	5
Coca-Cola	5
Coca-Cola Zero	5
Lipton Ice-Tea	5
Jus de Pomme	5
Jus de Tomate	5
Thomas Henry Tonic	5
Red Bull	5

BIÈRES

Stella Artois	5
Stella Artois 0%	5
Corona	6
Triple Karmeliet	6
Vedett IPA	6
Victoria	6
Duvel	6

GIN

<i>Bulldog</i>	8
<i>Roku</i>	9
<i>Virunga</i>	10
<i>Sir Chill</i>	11
<i>Blind Tiger Piper Cuba</i>	12
<i>Drunken Horse</i>	12

WHISKY

<i>Glenmorangie 10 ans</i>	10
<i>Hibiki Suntory Harmony Master's Select</i>	25
<i>Oban 14 ans</i>	15
<i>Laphroaig 10 ans</i>	14
<i>Maker's Mark</i>	9
<i>Jim Beam</i>	8
<i>Glen Garioch</i>	18

RHUM

<i>Appleton Signature Blend</i>	8
<i>Appleton Estate 8 ans</i>	10
<i>Appleton Rare 12 ans</i>	12
<i>Kraken</i>	10
<i>Boukman</i>	10
<i>Trois Rivières Blanc</i>	9

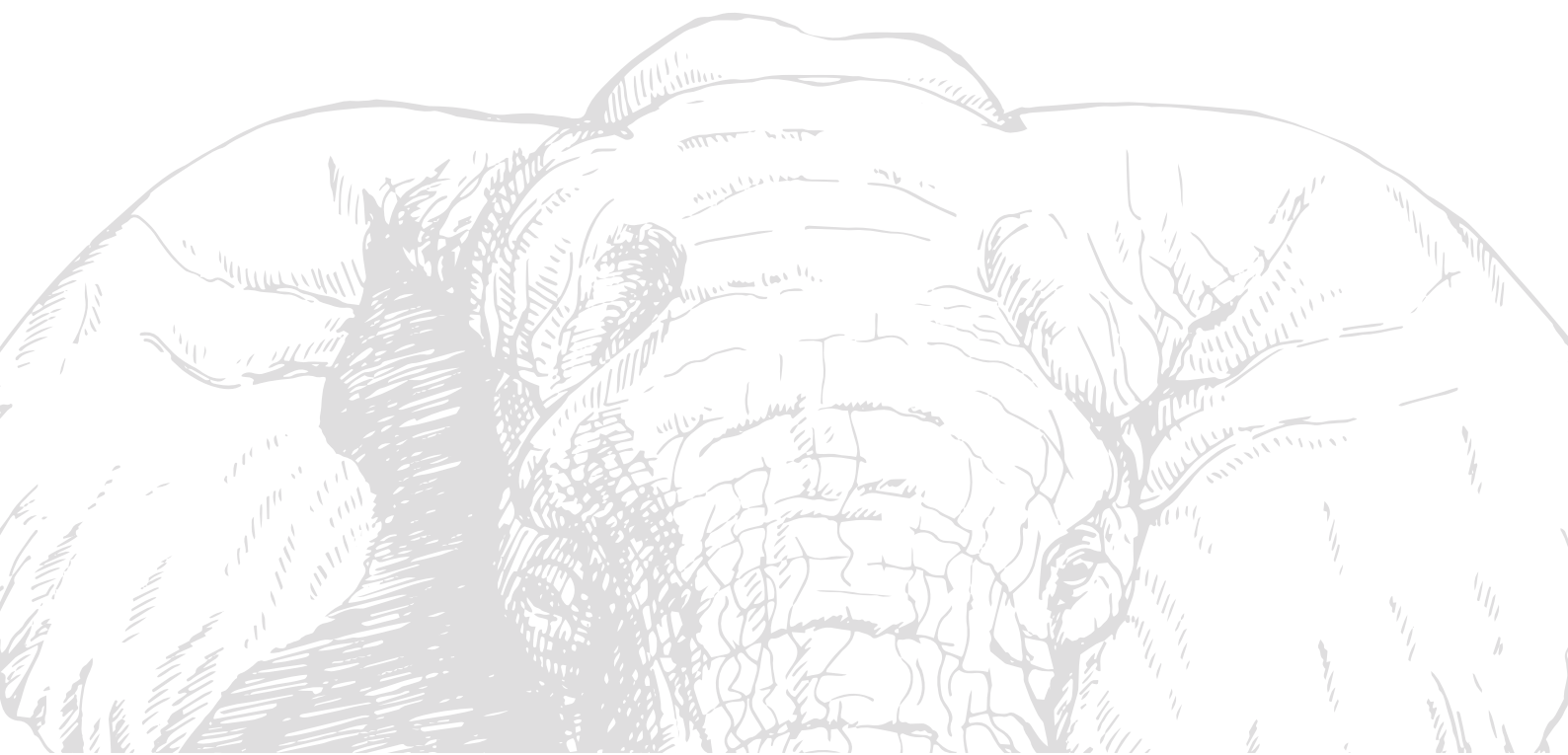
VODKA

<i>Zubrówka Biała</i>	8
<i>Skyv</i>	9
<i>Marry White</i>	11
<i>Belvedere</i>	12
<i>Belvedere Heritage</i>	14



DIGESTIFS

<i>Irish Coffee</i>	17
<i>Italian Coffee</i>	17
<i>Amaretto</i>	9
<i>Limoncello</i>	8
<i>Cynar</i>	7
<i>Averna</i>	7
<i>Braulio</i>	7
<i>Grand Marnier</i>	8
<i>Hierbas</i>	10
<i>Chartreuse Verte</i>	12
<i>Chartreuse Jaune</i>	12
<i>Chartreuse Double (Verte + Jaune)</i>	24
<i>Hennessy XO</i>	20
<i>Hennessy VS</i>	10
<i>Baileys</i>	8
<i>Pastis</i>	9



*Nearly extinct
but still alive*



@bagheerabrussels

bagheerarestaurant.com