

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

ROSE SPRITZ 17

Vermouth Blanc - Liqueur de Cassis - Rosé - Eau pétillante

FEU DE LA JUNGLE 17

Mezcal - Jus de Mangue - Citron Vert - Sucre - Liqueur d'Orange

SAFARI SAUVAGE 17

Bourbon - Liqueur de Cassis - Sirop d'Érable Épicé - Bitter Orange

MERMAID'S DREAM 17

Gin - Liqueur de Sapin - Citron - Sirop de Fleur de Sureau - Eau gazeuse

Océan Breeze 17

Vodka - Liqueur de Pêche - Citron Vert - Sirop d'Agave

YSBD (YOU SHOULD BET AND DARE) 17

Amaretto - Supasawa - Speculoos - Blanc d'Œuf

RUBEN IN THE TABLE 17

Vodka à la Vanille (Infusion 24h) - Liqueur de Rhubarbe - Sirop de Vanille - Tia Maria - Supasawa

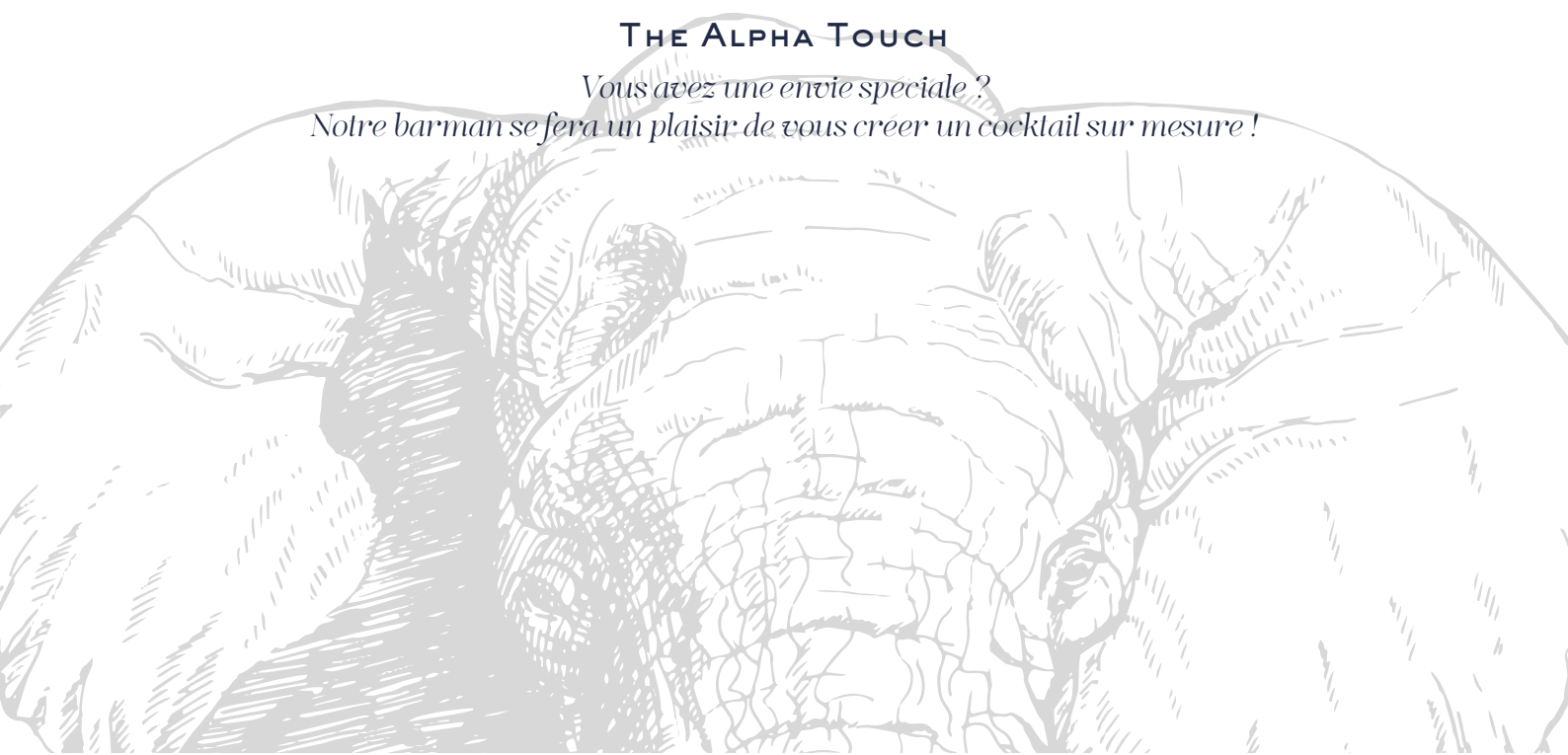
“ELDORADO” 17

Rhum Blanc - Citron Vert - Sirop d'Orgeat - Liqueur de Pêches

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

Bekvedere 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

POULET GRILLÉ AU PONZU 16

Gingembre / Laitue Romaine / Sésame

FISH AND CHIPS BAGHEERA 18

Mayonnaise à la Liveche

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

OEUF PARFAIT DE LA FERME CENSIER 22

*Sauce Hollandaise au Côtes du Jura
Asperges / Pain Melba / Cerfeuil*

THON YELLOWFIN MARINÉ ET CROUSTILLANT 25

Fèves / Basilic / Cebettes / Poutargue

MAQUEREAU MI-CUIT AU VINAIGRE DE CIDRE 19

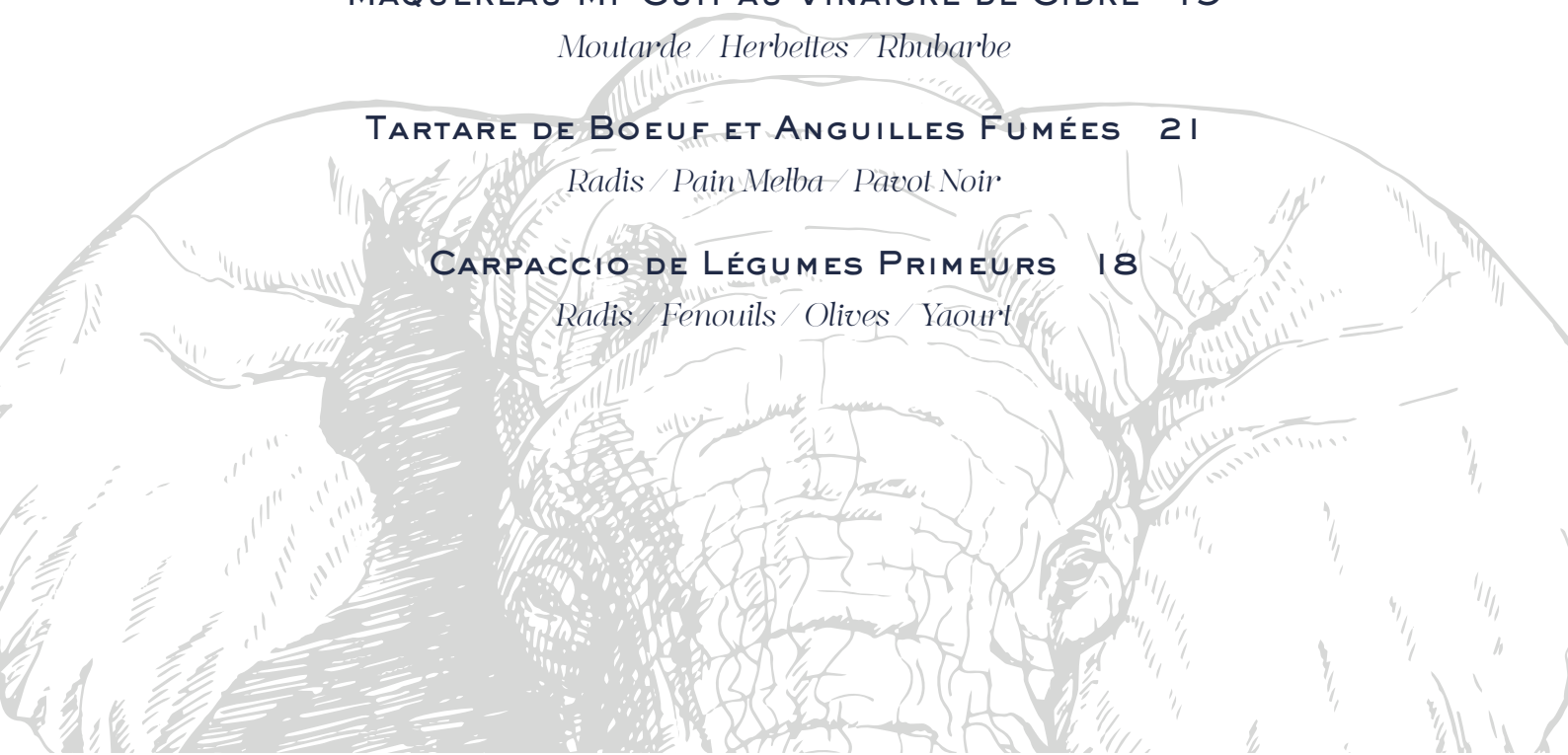
Moutarde / Herbettes / Rhubarbe

TARTARE DE BOEUF ET ANGUILLES FUMÉES 21

Radis / Pain Melba / Pavot Noir

CARPACCIO DE LÉGUMES PRIMEURS 18

Radis / Fenouils / Olives / Yaourt



Recette Signature

TAGLIOLINI AU CAVIAR IMPÉRIAL GOLD 55

Crème de Normandie / Encornets / Encre de Seiche

Poisson

DOS DE SAUMON CONFIT 26

Sauce au Noilly Prat

Oseille / Pommes de Terre / Épinards

DORADE ROYALE À LA PLANCHA 32

Beurre aux Algues

Brocolis / Citron / Noisettes / Chou Pointu

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

Rôtie Meunière à Partager

Sauce Champagne

Potatoes / Jardinière de Légumes / Jeunes Pousses

Viande

VOLAILLE JAUNE RÔTIE AU LAURIER 32

Jus de Poulet

Asperges / Pop-Corn / Morilles

Petite tartine de cuisses confites au foie gras

QUASI D'AGNEAU FROTTÉ À LA SARRIETTE 27

Tzatziki aux Petits Pois

Ail des Ours / Pommes de Terre / Menthe

Petite cassolette de souris d'agneau braisée

ENTRECÔTE DE BOEUF SÉLECTION BAGHEERA (2P.) 92

Rôtie à Partager

Sauce Béarnaise

Potatoes / Jardinière de Légumes / Jeunes Pousses

Végétarien

RAVIOLE OUVERTE À L'AIL DES OURS 23

Asperges / Pistaches / Parmesan / Roquette

Dessert

FRAICHEUR DE RHUBARBE ET PAMPLEMOUSSE 13

Verveine / Yaourt / Sucre Muscovado

RIZ "ACQUERELLO" AU LAIT 14

Poire / Caramel

TARTELETTE CHOCOLAT 15

Glace au Snickers

Cacahuètes / Cacao / Yuzu

Time to make Brussels roar

5 CHUPITOS 40€

10 CHUPITOS 75€

ALPHA FABULOUS

Chartreuse Verte, Vodka, Supasawa, Concombre

LONG ISLAND

Tequila, Vodka, Gin, Rhum, Cointreau, Supasawa

MARGARITA

Tequila, Supasawa

PINA 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

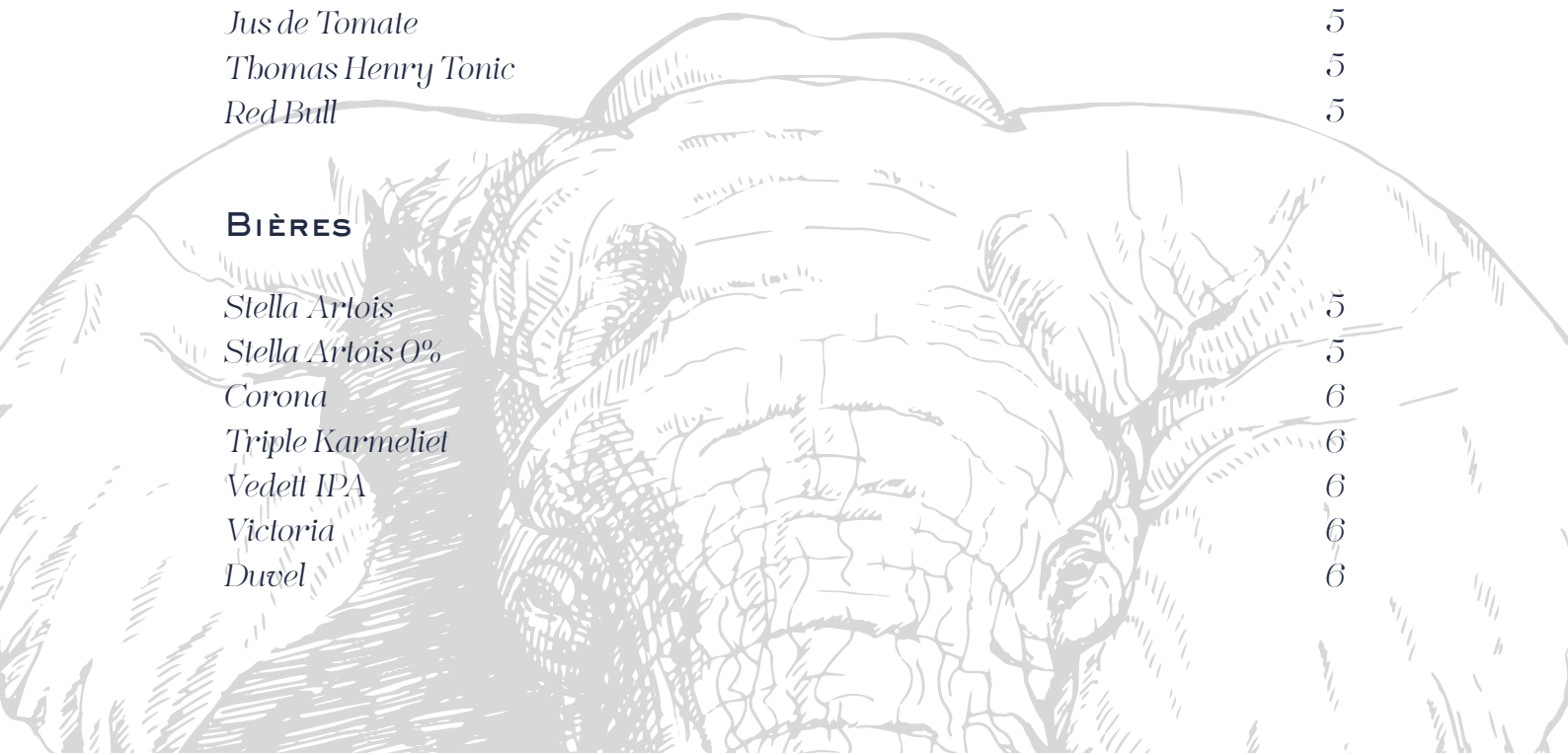
<i>Campari Tonic</i>	11
<i>Campari Orange</i>	10
<i>Aperol Spritz</i>	11
<i>Campari Spritz</i>	11
<i>Biancosarti</i>	9
<i>Porto</i>	8
<i>Zenzero</i>	9
<i>Cocktail sans alcool</i>	12
<i>Crodino</i>	5

SOFTS

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

BIÈRES

<i>Stella Artois</i>	5
<i>Stella Artois 0%</i>	5
<i>Corona</i>	6
<i>Triple Karmeliet</i>	6
<i>Vedett IPA</i>	6
<i>Victoria</i>	6
<i>Duvel</i>	6



GIN

<i>Bulldog</i>	8
<i>Roku</i>	9
<i>Virunga</i>	10
<i>Sir Cbill</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 Markt</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>Skyjy</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

