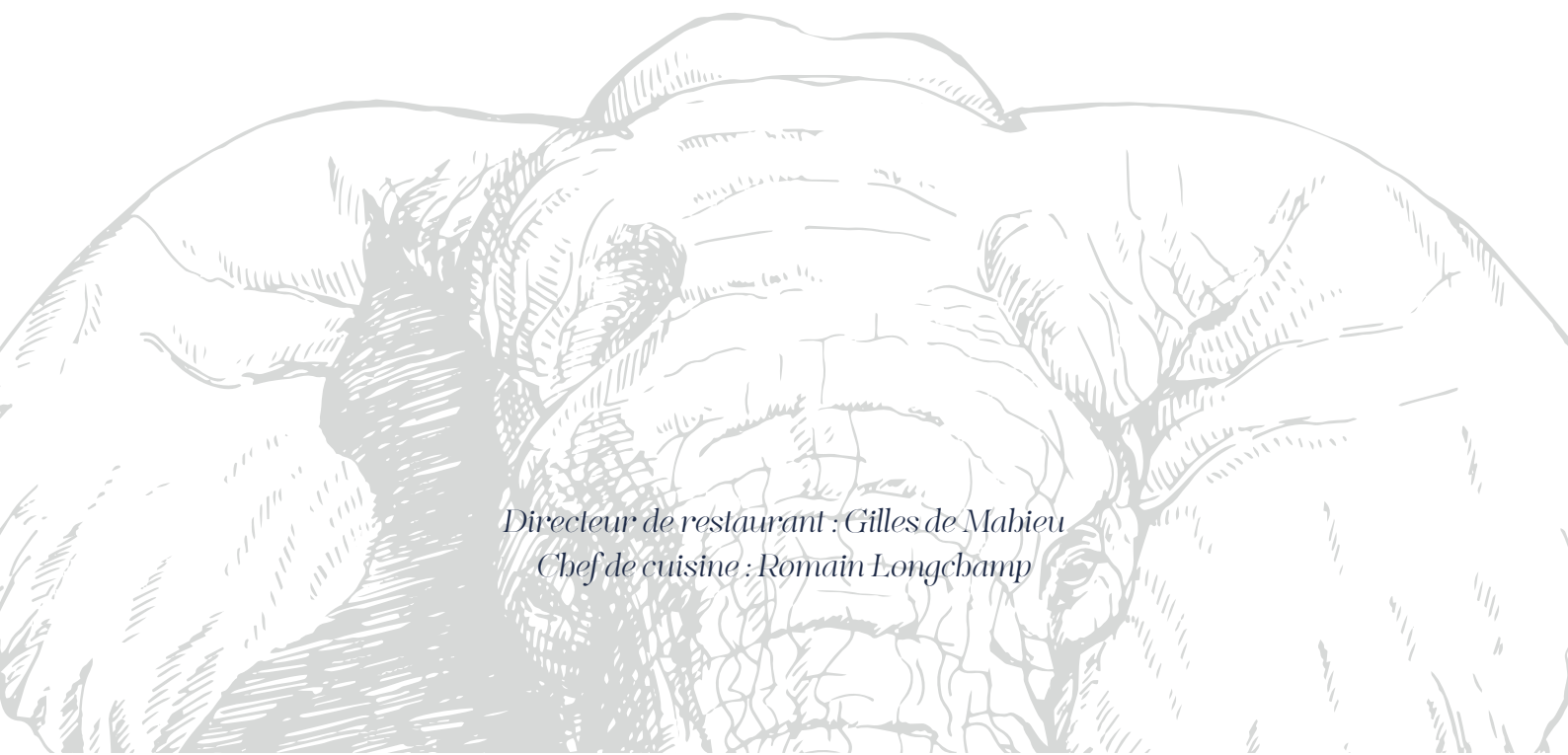




*Nous avons construit Bagbeera à partir d'une feuille blanche. Ce lieu
est unique, personnel, exclusif et complexe à la fois. Pas seulement
un endroit pour manger ou faire la fête. Préparez-vous
à embarquer dans un nouveau mode de vie.
De la volonté d'imaginer un restaurant festif, éclectique mais
savoureux, 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 : Gilles de Mabieu
Chef de cuisine : Romain Longchamp*



formule Lunch

MARDI AU VENDREDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36
ENTRÉE+ PLAT OU PLAT + DESSERT 29
PLAT 22



Cocktail Création

FUEGO 16

Cointreau, Chartreuse verte, Jus de mangue, Jus d'orange, Sirop d'agave

SPENCER 13

Rhum Appleton, Campari, Fruits de la passion, Jus d'ananas, Supasawa, Maraschino,

GREEN FREAK 15

Gin Bulldog, Campari, Supasawa, Italicus, Basilic frais

BLOODY ORANGE 13

Gin Dr.Horse, Aperol, Bâtida de coco, Jus de pamplemousse, Supasawa

PERO'S 13

*Whiskey Jim Beam, Piment, Jus de mangue,
Fruits de la passion, Supasawa, Miel, Blanc d'oeuf*

PAIXAO 15

Rhum Appleton, Fruits de la passion, Sirop de framboise, Supasawa, Blanc d'oeuf



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 - Cizano 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 14

Russian Vodka - Tia Maria - Espresso - Sucre



Tapas

CHARCUTERIES ITALIENNE 15

Culatta / Mortadella / Finocchionna I.G.P

POULET GRILLÉ 16

Mayonnaise au Tandoori / Coriandre / Yaourt

CALAMAR FRITS 17

Mayonnaise au Basilic

CAVIAR IMPERIAL GOLD

50GR 110

100GR 185

Des Lacs Sino-Russe / Sélection spéciale à tradition Iranienne

Blinis / Crème épaisse de Normandie

Entrée

CEVICHE DE MAIGRE 21

Poivrons / Pêches / Salicornes

CAPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES 16

Fraises / Basilic / Balsamique Rosé

OEUF CROUSTILLANT DE LA FERME CENSIER 18

Ratatouille / Herbettes / Vieux Balsamique

VITELLO TONNATO 24

Thon Yellowfin / Capres / Anchois de Cantabrie / Citrons

FOCACCIA RIVIERA 17

Mozarella / courgettes / Poivrons / Olives / Tomates



Poisson

FILET DE BAR À LA PLANCHA 30

*Vierge de Légumes au Piment Yuzu
Pois chiche / Aubergines / Miso / Sésame*

DOS DE CABILLAUD CONFIT AUX AGRUMES 26

Brandade / Chorizo / Courgettes / Citrons Confits

TURBOTIN RÔTI ENTIER 82 (2P.)

*À Partager
Sauce Choron
Composition de Tomates / Pommes de terre Rôties*

Viande

CANARD DE BARBARIE RÔTI SUR LE COFFRE 32

*Sauce Bigarrade
Choux Pointu / Fruits rouges / Hibiscus
Petit chou farci de cuisses confites au foie gras*

PLUMA DE PORC DUROC D'OLIVE FROTTÉE AU ROMARIN 26

*Jus de porc acidulé
Poivrons / Cocos de Paimpol / Olives / Paprika Fumé
Petit Piquillos farci à la joue de Porc*

GROSSE PIÈCE DE BOEUF SELECTION BAGHEERA 92 (2P.)

*Rotie à Partager
Sauce Choron
Composition de Tomates / Pommes de terre Rôties*

Végétarien

GROS GNOCCHI DE POMMES DE TERRE À LA CORIANDRE 24

*Sauce Tomate « Olli »
Basilic Thaï / Pak Choi / Citrons vert*



Dessert

FRAÎCHEUR DE FRUITS DE SAISON 13

Pêches / Abricots / Nectarines / Yaourt / Verveine

TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES 14

Estragon / Amandes

COMPOSITION DE CERISES 13

Shiso / Grué de Cacao

Time to make Brussels roar

5 CHUPITOS 40€

10 CHUPITOS 75€

ALPHA FABULOUS

Chartreuse Verte, Vodka, Supasawa, Concombre

LONG ISLAND

Espolon Tequila, Skyy Vodka, Bulldog Gin, Rhum Appleton, Cointreau, Supasawa

MARGARITA

Espolon Tequila, Supasawa

PINA COLADA

Rhum Appleton, Ananas, Supasawa, Coco

MEZCALITA

Mezcal, Supasawa

BALALAÏKA

Vodka, Cointreau, Citron vert



Carte des boissons

APERITIFS

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

SOFTS

<i>San Pellegrino 50cl</i>	5
<i>Vittel 50cl</i>	5
<i>Perrier 20cl</i>	4
<i>Perrier 75cl</i>	7
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	4
<i>San Pellegrino Aranciata Rossa</i>	4
<i>San Pellegrino Limonata</i>	4
<i>Coca-Cola</i>	4
<i>Coca-Cola Zero</i>	4
<i>Lipton Ice-Tea</i>	4
<i>Jus de Pomme</i>	5
<i>Jus de Tomate</i>	5
<i>Thomas Enry 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>Goose IPA</i>	7
<i>Victoria</i>	6
<i>Duvel</i>	6
<i>Amazonia Erolica</i>	7

GIN

<i>Bulldog</i>	12
<i>Roku</i>	13
<i>Virunga</i>	14
<i>Sir Cbill</i>	15
<i>Blind Tiger Piper Cuba</i>	15
<i>Drunken Horse</i>	16
<i>Aqualuce</i>	18
<i>Opibr</i>	16
<i>Plymouth</i>	16

WHISKY

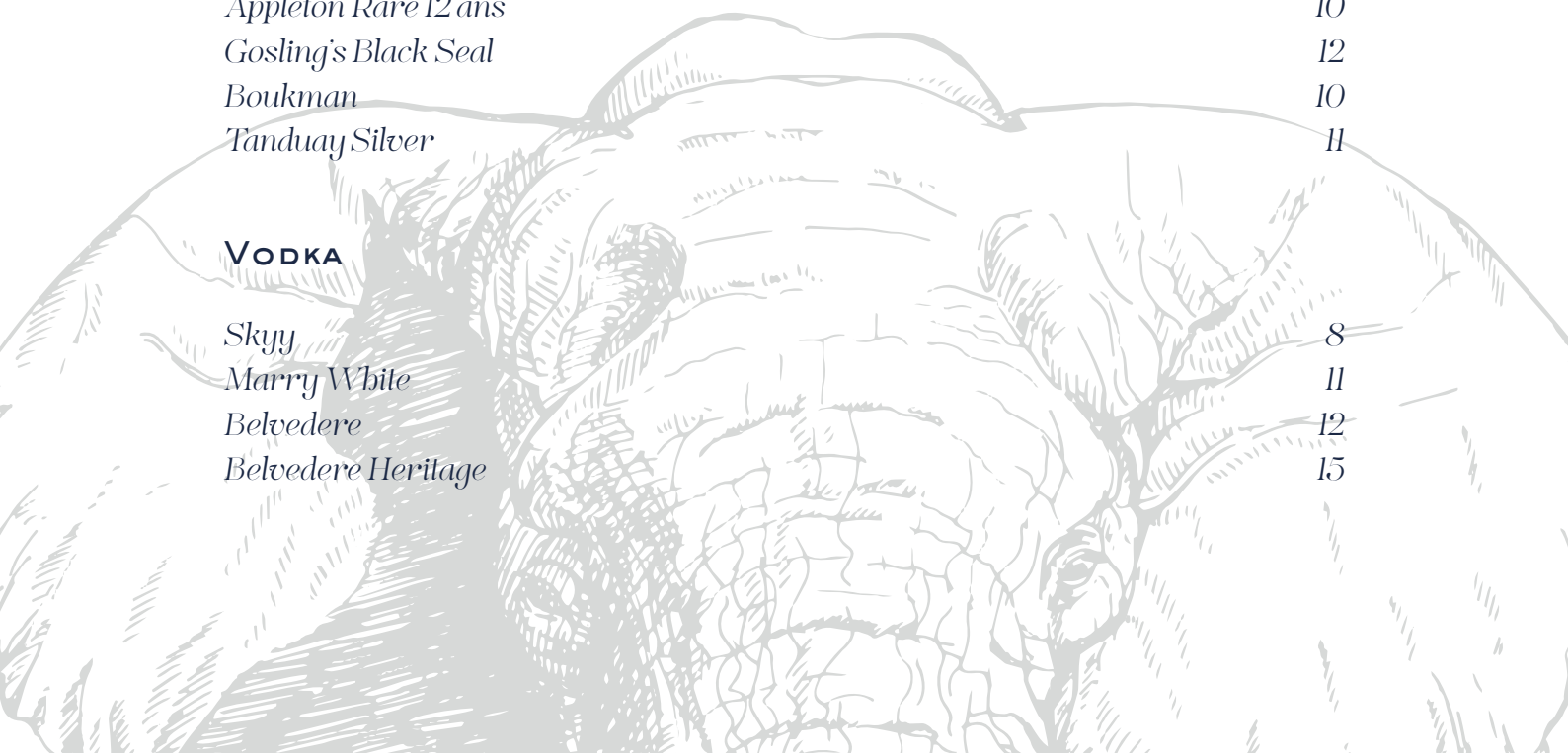
<i>Glenmorangie 10 ans</i>	10
<i>Hibiki Suntory Harmony Master's Select</i>	25
<i>Oban 14 ans</i>	15
<i>Laphroaig 10 ans</i>	14
<i>Maker's Mark</i>	10
<i>Jim Beam</i>	10
<i>Bowmore 12 ans</i>	14
<i>Glen Garioch</i>	18
<i>Kilbeggan</i>	10

RHUM

<i>Appleton Signature Blend</i>	8
<i>Appleton Estate 8 ans</i>	9
<i>Appleton Rare 12 ans</i>	10
<i>Gosling's Black Seal</i>	12
<i>Boukman</i>	10
<i>Tanduay Silver</i>	11

VODKA

<i>Skyjy</i>	8
<i>Marry White</i>	11
<i>Belvedere</i>	12
<i>Belvedere Heritage</i>	15



DIGESTIFS

<i>Amaretto</i>	8
<i>Limoncello</i>	7
<i>Cynar</i>	6
<i>Averna</i>	6
<i>Braulio</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	7
<i>Ancho Reyes</i>	10
<i>Hierbas</i>	10
<i>Absinthe</i>	10
<i>Chartreuse</i>	11
<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