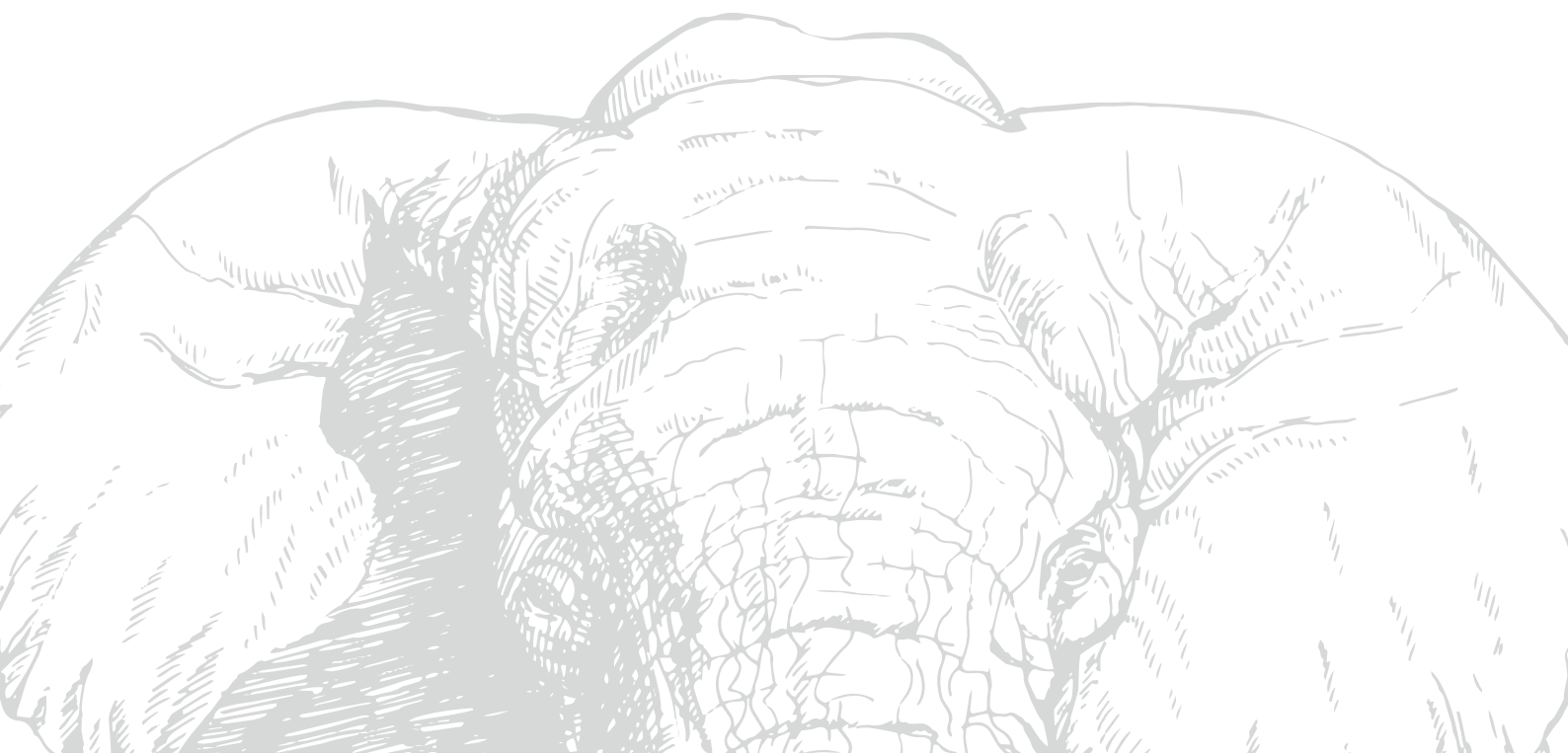






*Nous avons construit Bagbeera à partir d'une feuille blanche. Ce lieu
est unique, personnel, exclusif et complexe à la fois. Pas seulement
un endroit pour manger ou faire la fête. Préparez-vous
à embarquer dans un nouveau mode de vie.
De la volonté d'imaginer un restaurant festif, éclectique mais
savoureux,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



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 15

Russian Vodka - Tia Maria - Espresso - Sucre



Tapas

CHARCUTERIES ITALIENNES 15

Culatta / Mortadella / Finocchionna I.G.P

POULET GRILLÉ 16

Sauce Hoisin / Cacahuètes / Coriandre / Menthe

CALAMARS FRITS 17

Mayonnaise au Basilic

CAVIAR IMPERIAL GOLD

50GR 110

100GR 185

*Des Lacs Sino-Russes / Sélection spéciale à tradition Iranienne
Blinis / Crème épaisse de Normandie*

Entrée

TARTARE DE BOEUF LÉGÈREMENT FUMÉ 20

Mayonnaise / Herbettes / Anchois / Toast Melba

CEVICHE DE MAIGRE 21

Noix de Coco / Coriandre / Tomates Vertes / Piments Verts

OEUF PARFAIT DE LA FERME CENSIER 19

Sauce Hollandaise / Vin Jaune / Champignons des Bois / Croutons

MAQUEREAU BRULÉ À LA FLAMME 17

Aubergines / Tomates / Basilic / Sésame

FOCCACIA « RIVIERA » 23

*La revisite signature du célèbre pain Bagnol Niçois
Thon Yellowfin / Oeufs de Caille / Tomates / Radis / Cébettes*



Poisson

DOS DE LIEU JAUNE CONFIT AU LAURIER 26

Beurre Blanc

Crevettes Grises / Laitues de Mer / Pommes de Terre / Brocolis

FILET DE DORADE À LA PLANCHA 30

Sauce Champagne

Epinards / Chorizo / Pommes de Terre

QUEUE DE LOTTE MARINÉE AU TANDOORI 82 (2P.)

Rôtie sur l'arête à partager

Riz Noir / Jardinière de Légumes / Jeunes Pousses

Viande

CANARD DE BARBARIE RÔTI SUR LE COFFRE 32

Plat Signature du chef Romain Longchamp

Sauce Bigarade aux Baies de Genévrier

Belleraves / Figs / Sarrasin

Petit Parmentier de cuisses au foie gras

CARRÉ DE PORC DU PAYS « DUROC D'OLIVE » 26

Jus Parfumé au Thym Citronné

Carottes / Poires / Graines de Moutarde

Pommes de Terre Bilou

CÔTE DE BOEUF MATURÉE SÉLECTION BAGHEERA 92 (2P.)

Rôtie à Partager

Sauce Bearnaise / Sauce au Poivre Vert

Potatoes / Jardinière de Légumes / Jeunes Pousses

Végétarien

JARDINIÈRE DE LÉGUMES-FLEURS AU RAS EL HANOUT 23

Semoule / Choux Fleur / Brocolis / Amandes / Raisins Secs

Dessert

DOUCEUR AU CHOCOLAT 14

Café / Caramel / Fruits de la Passion

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE 13

Basilic / Flocons d'Avoine

FRAICHEUR DE NOIX DE COCO 13

Groseilles / Framboises / Chocolat Blanc

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>Vedett IPA</i>	6
<i>Victoria</i>	6
<i>Duvel</i>	6

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>Opibr</i>	16

WHISKY

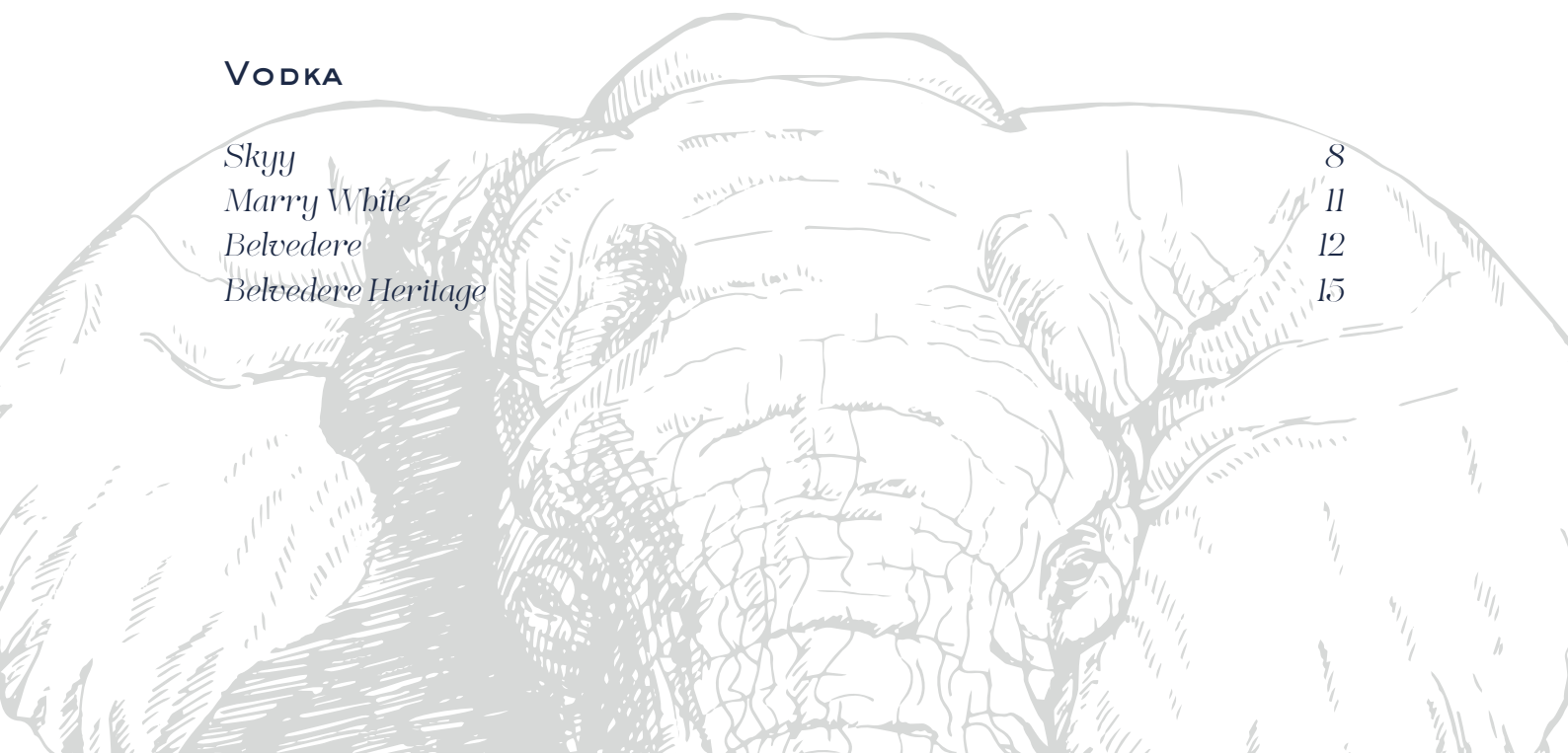
<i>Glenmorangie 10 ans</i>	10
<i>Hibiki Suntory Harmony Master's Select</i>	25
<i>Oban 14 ans</i>	15
<i>Laphroaig 10 ans</i>	14
<i>Maker's Markt</i>	10
<i>Jim Beam</i>	10
<i>Glen Garioch</i>	18

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

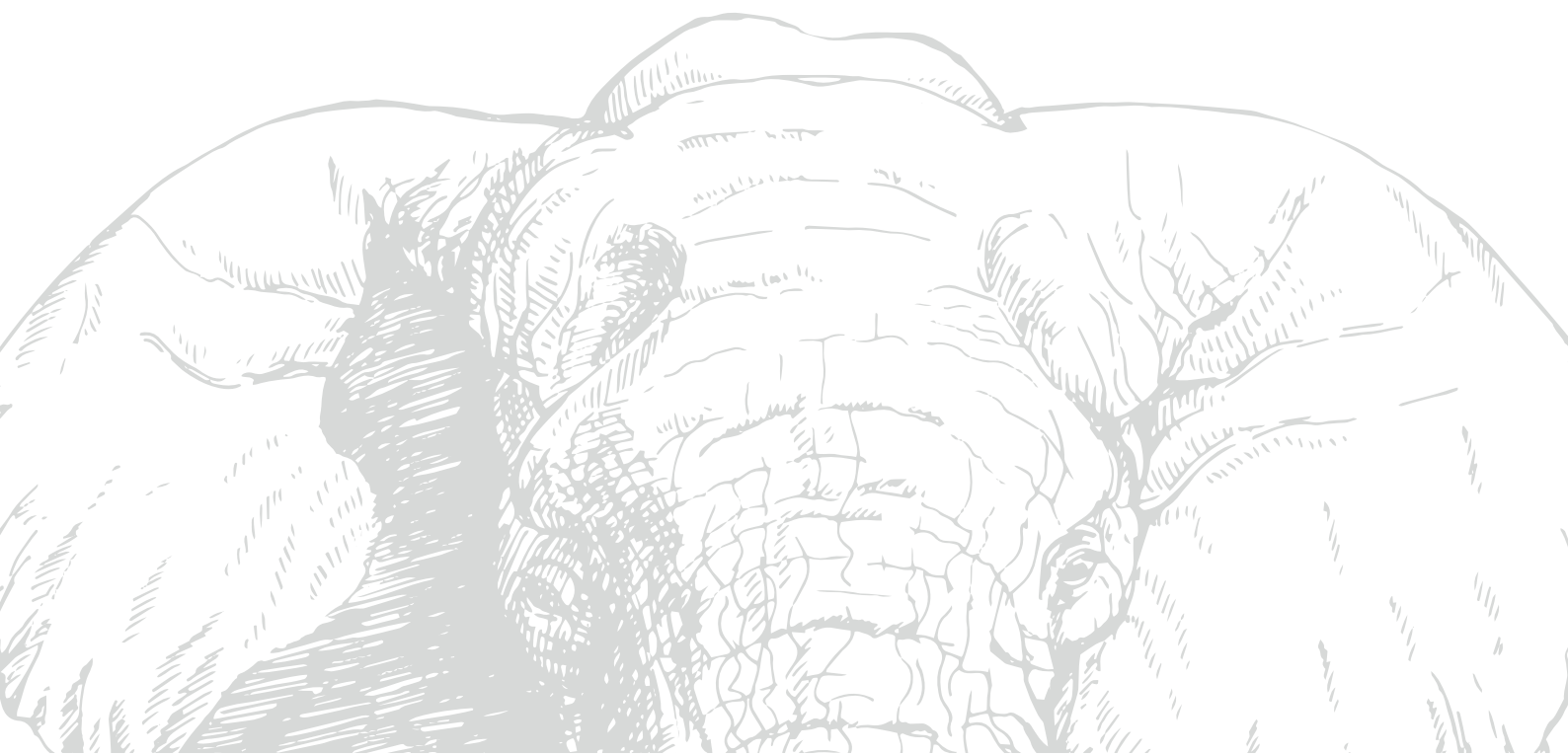
VODKA

<i>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>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