



*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



Cocktails Créations

JACKY'S 16

Rhum Appleton - Sirop de speculoos - Jus de citron - Thé à l'orange

BOOMER 15

Gin Bulldog - Italicus - Jus de Pamplemousse - Jus de citron - Sirop de lavande

THE GREENLANDER 17

Cointreau - Ancho Reyes - Chartreuse verte - Jus de citron

PINK MOON 15

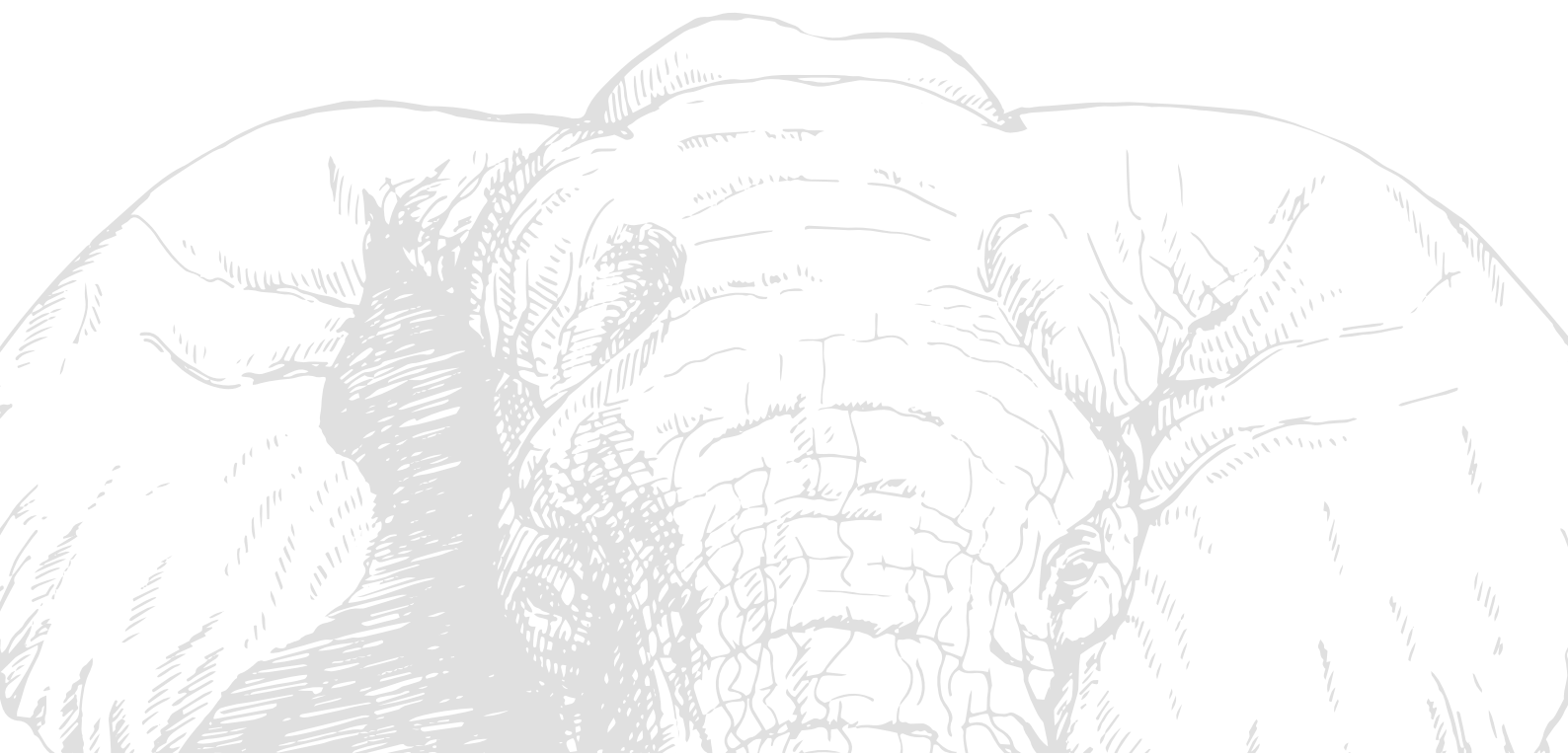
Vodka Bevedere - Jus de citron - Fruits rouges

LEMON-AID 15

Gin Bulldog - Jus de citron - Menthe - Ginger Beer - Miel

MISTER LOVA LOVA 22

Vodka Belvedere - Fruit de la passion - Jus de citron - Champagne - Sucre de canne



Cocktails

BASIL SMASH 13

Gin Bulldog - Jus de citron - Basilic frais

COSMOPOLITAN 11

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

CUBA LIBRE 11

Rhum Appleton - Citron vert - Coca-Cola

DAIQUIRI 11

Rhum Appleton - Jus de citron - Sucre de canne

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 12

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 12

Gin Bulldog - Campari - Vermouth rouge Cinzano

GRAND OLD FASHIONED 11

Grand Marnier - Bourbon - Zestes d'orange

ESPRESSO MARTINI 12

Russian Vodka - Tia Maria - Espresso - Sucre



Entrées froides

BURRATA 16

Suprême d'agrumes - Vinaigrette aux agrumes - Croquantine

AVOCAT 14

Asperges vertes - Fèves des marais - Gel de citron vert - Mayonnaise au wasabi

DAURADE 19

Ceviche - Leche de tigre - Radis - Citron vert

BOEUF 20

Tataki - Pommes - Chicons - Miso

CRABE 22

Chaire de crabe en roll - Avocat - Ciboulette

Entrées chaudes

LANGOUSTINE 19

Brûlé au chalumeau - Laquage mangue et gingembre - Crémeux choux-fleur et lait de coco - Concassé de cacahuètes

OEUF 63° 16

Risotto dépeautre - Asperges blanches - Espuma de parmesan et asperges

CAROTTES 14

Rôties - Salade de graine de tournesol - Coriandre - Vinaigrette à l'orange

RIS DE VEAU 28

En escalope - Morilles - Asperges

CHAMPIGNONS 20

Risotto - Truffes



Poissons

CABILLAUD 29

Vapeur - pois frais - Pointes d'asperges vertes - Beurre blanc aux algues - Purée de pommes de terre nature

DAURADE 25

Rôti - Espuma ail des ourses - Poireaux brûlés - Huile verte de crête

Nos Grosses Pièces pour 2

ENTRECÔTE SELECTION DIERONDONCK 80 / 2P

En fonction de l'arrivage

Viandes

VEAU 25

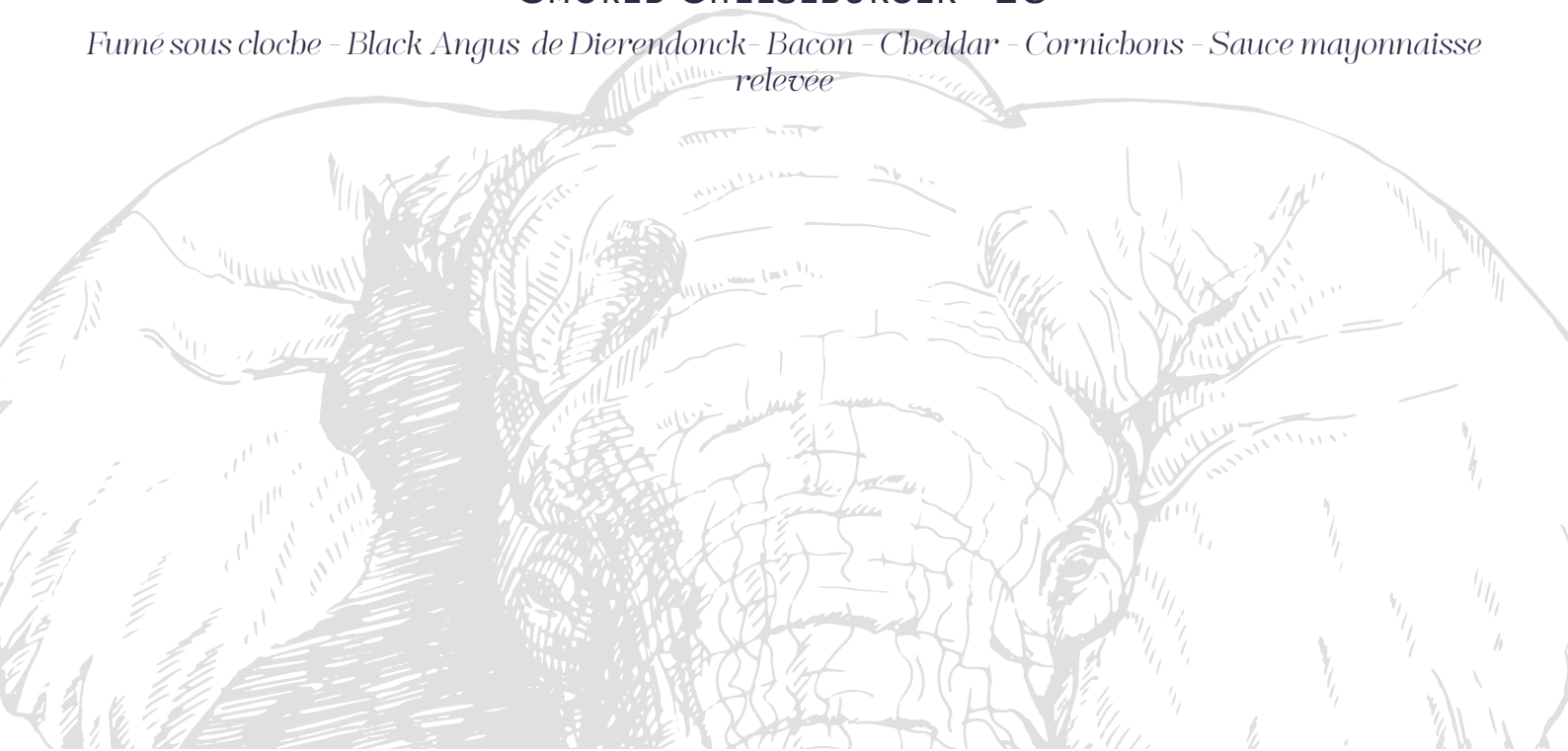
Basse température - Asperges blanches - Grenailles fumés - Sauce morilles

BOEUF HERREFORD 26

Filet mignon - Poivre ou champignons - Frites - Salade

SMOKED CHEESEBURGER 20

Fumé sous cloche - Black Angus de Dierendonck - Bacon - Cheddar - Cornichons - Sauce mayonnaise relevée



Salades

GRECQUE 17

Carpaccio de betteraves rouges - Tapenade olives noires - Feta - Concombre - Tomates cerises

Desserts

CITRON 12

Meringue déconstruit

TARTELETTE 12

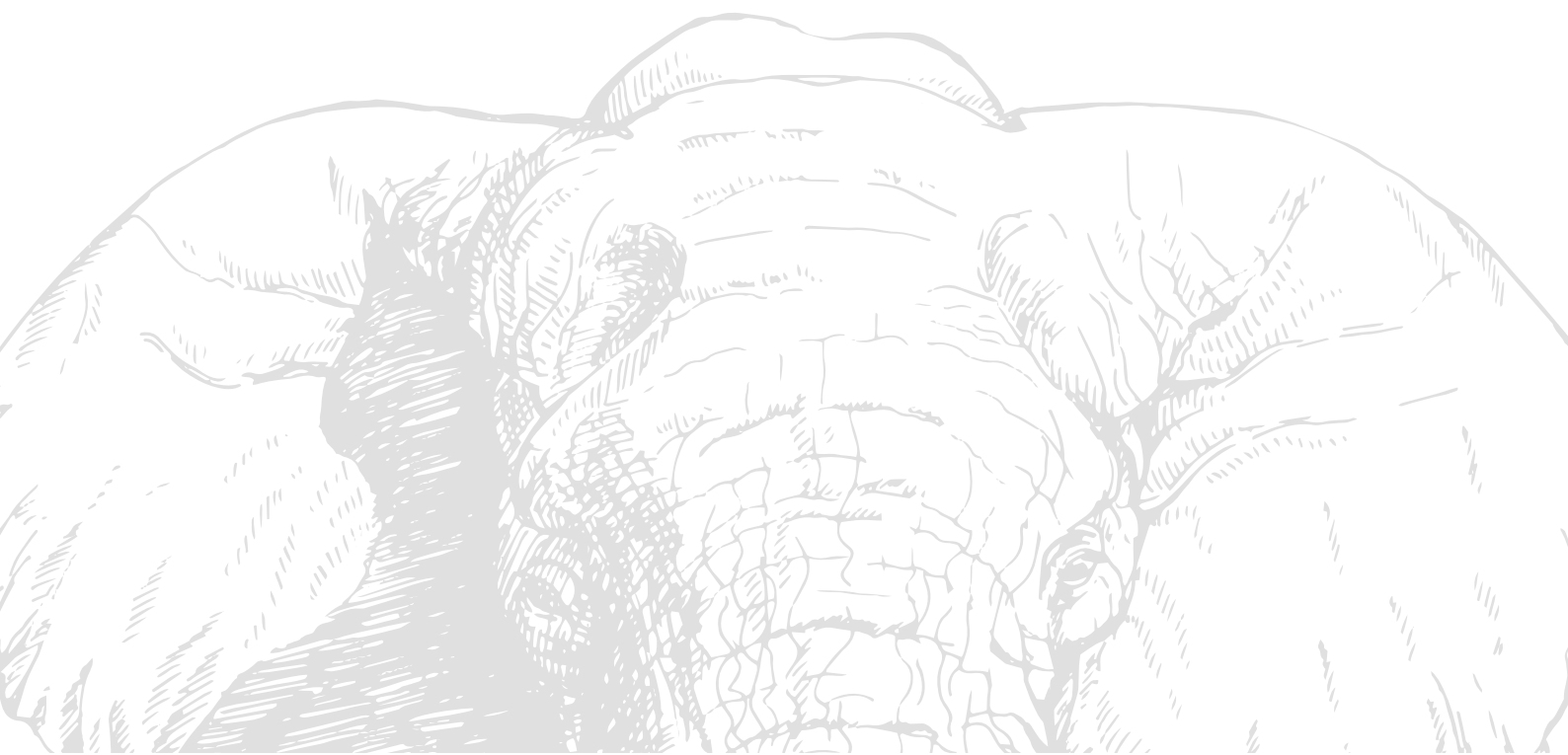
Caramel beurre salé - Compote de pommes - Crème chantilly vanille

ANANAS 12

Rôti caramélisé - Flambé au vieux rhum - Glace coco

CHOCOLAT 12

Gourmandises au chocolat





Carte des boissons

APERITIFS

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

SOFTS

San Pellegrino 50cl	5
Vittel 50cl	5
Perrier 20cl	4
Perrier 75cl	7
San Pellegrino Aranciata	4
San Pellegrino Aranciata Rossa	4
San Pellegrino Limonata	4
Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Lipton Ice-Tea	4
Jus de Pomme	5
Jus de Tomate	5
Thomas Enry Tonic	5
Red Bull	4,50

BIÈRES

Stella Artois	5
Stella Artois 0%	5
Corona	6
Triple Karmeliet	6
Goose IPA	7
Victoria	6
Duvel	5
Amazonia Erolica	7

GIN

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

WHISKY

<i>Glenmorangie 10 ans</i>	10
<i>Ardbeg 10 ans</i>	12
<i>Hibiki Suntory Harmony Master's Select</i>	25
<i>Oban 14 ans</i>	15
<i>Talisker 10 ans</i>	12
<i>Laphroaig 10 ans</i>	14
<i>Maker's Markt</i>	10
<i>Jim Beam</i>	10
<i>Lagavullin 8 ans</i>	18
<i>Bowmore n°1</i>	12

RHUM

<i>Appleton Signature Blend</i>	8
<i>Appleton Estate 8 ans</i>	9
<i>Appleton Rare 12 ans</i>	10
<i>Bacoo 7 ans</i>	11
<i>Boukman</i>	10
<i>Karukera</i>	11
<i>Six Saints</i>	12
<i>Kraken</i>	11

VODKA

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

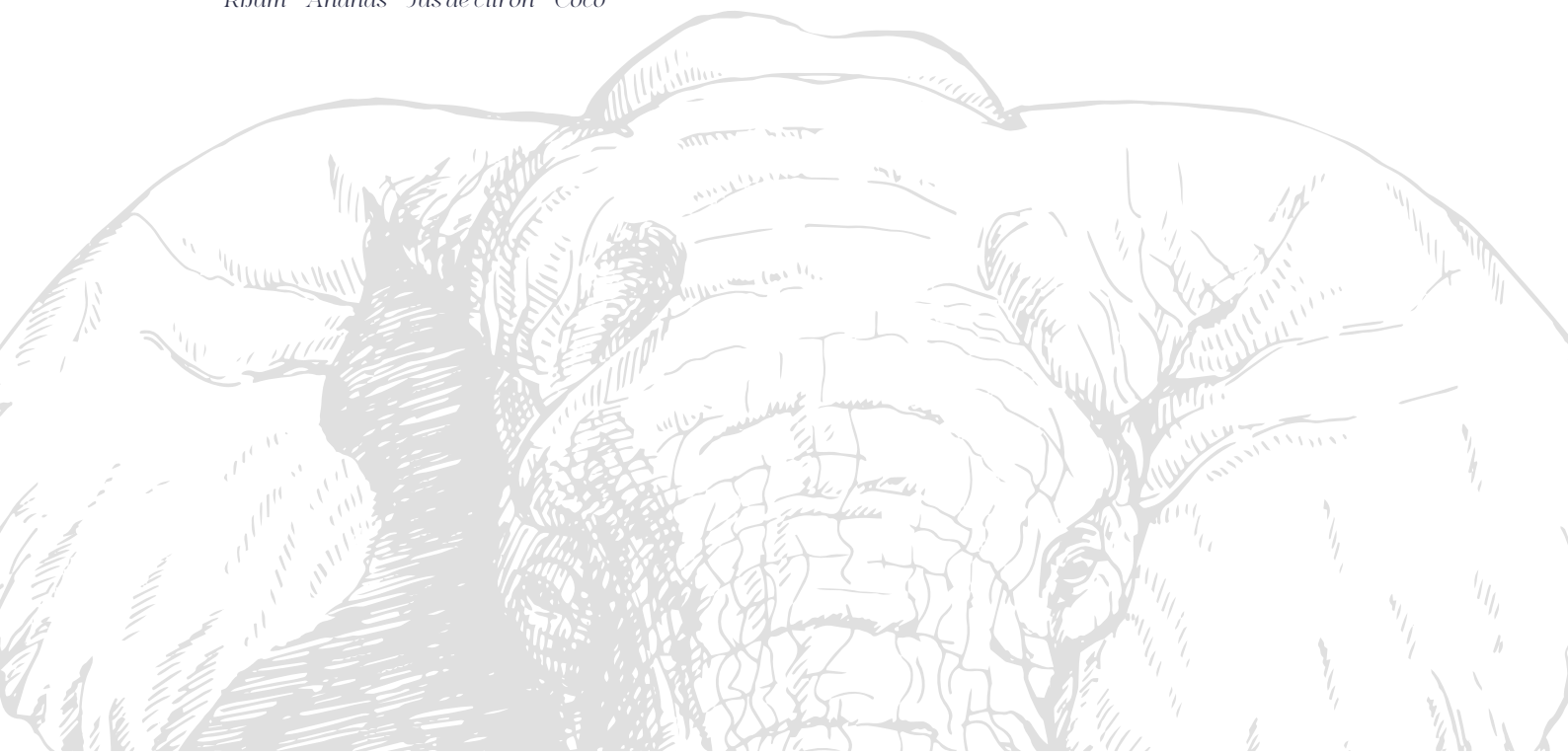


DIGESTIFS

<i>Amarretto</i>	8
<i>Amarretto Riserva</i>	100
<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

CHUPITOS

<i>Mezcalita</i>	7
<i>Mezcal - Jus de citron</i>	
<i>Lemonada</i>	7
<i>Limoncello - Chartreuse</i>	
<i>Alpha Fabulous</i>	8
<i>Chartreuse verte - Vodka - Jus de citron-</i>	
<i>Alcatraz</i>	8
<i>Chartreuse verte - Rhum - Jus de citron - Coco</i>	
<i>Pina Colada</i>	7
<i>Rhum - Ananas - Jus de citron - Coco</i>	



*Nearly extinct
but still alive*



@bagheerabrussels

bagheerarestaurant.com