

INCORRECT®

Maintenant que vous êtes bien installé, il est temps de savoir pourquoi vous êtes là. INCORRECT, c'est quoi ce truc?

Après avoir passé plusieurs années dans le milieu de la gastronomie, notre chef a décidé, avec sa compagne, d'ouvrir INCORRECT avec l'envie de proposer un regard différent et local sur la pizza traditionnelle. Ici, nous mettons en avant nos producteurs locaux et les saisons (Les Jardins de la Vecquée, les Moulins Bodson, Wild Specialty Coffee Roaster, Bucket Bière and Co, Chroma, Zythologist, Plaisir, Ferme du vieux Tilleul, Boerenerf, De Rank, Vulpio, Unseen Brewing Company, la pisciculture d'Annevoie, brasserie {C}, Le fossé fleuri, cornet ou petit pot ? KAAS, le jardin de la sœur du chef et bien d'autres).

L'idée est de valoriser des associations rock'n'roll, des techniques de cuisine modernes et des méthodes de conservation anciennes. Chez nous, la carte est pensée et réalisée non pas par un pizzaiolo mais par un cuisinier/boulangier.

Hell Yeah! chez INCORRECT, on aime les croûtes épaisses, car c'est l'élément central de notre cuisine. Nous revendiquons une pâte à pizza inspirée du style napolitain contemporain, réalisée uniquement avec un levain naturel, une fermentation longue à froid, une farine locale et une hydratation scandaleusement élevée (plus de 90%d'H), pour vous offrir légèreté et digestion optimale.

Maintenant, prenez le temps d'apprécier notre univers, profitez du moment, de la musique (désolé d'avance si ce n'est pas votre répertoire habituel), du cadre et de l'expérience INCORRECT !

Un tout grand merci à l'oncle d'Alex (CERAMIFOUX) pour avoir réalisé toute notre vaisselle.



INCORRECT®

A PARTAGER (ou pas...)

PORTION DE PAIN 4.50€
(PAIN AU LEVAIN - HUILE VEGETALE)

PORTION D'OLIVES 4.50€
(OLIVES MANZANILLA ESPAGNOLES)

MISS PATATE 10.00€
(CREME DE PATATE DOUCE AU ZA'ATAR - SARRASIN SOUFFLE - HUILE DE BASILIC - PAIN AU LEVAIN)

BORAT' A 12.00€
(BURRATA - GEL CITRON - GRAINES DE COURGE - HERBES FRAICHES - HUILE D'ANETH - PAIN AU LEVAIN)

FABRICE ZUCCHINI 12.00€
(CREME DE PETIT POIS ET CITRON - COURGETTES CRUES - PESTO DE CORIANDRE - PIGNONS DE PIN - CITRONNELLE - HUILE D'ANETH)

CLAUDY FOCA 12.00€
(FOCACCIA MAISON - STRACCIATELLA - CHARCUTERIE DE THON - AVRUGA - AMANDES - HERBES FRAICHES - RICOTTA FUMEE)

CHANTENT LES SARDINES 15.00€
(CREME DE CELERI RAVE - CELERI RAVE LACTO - SARDINE FACON ANCHOIS - NOISETTES - MIZUNA - HUILE AIL DES OURS - PAIN AU LEVAIN)

PLANCHETTE CHARCUT' 19.00€
(CHARCUTERIE D'EXCEPTION DU MOMENT - PAIN AU LEVAIN)

LA MEGA PLANCHETTE 35.00€
(CHARCUTERIE D'EXCEPTION DU MOMENT - SELECTION DE FROMAGE DE CHEZ KAAS - HOUMOUS - LEGUMES PRESERVES- PAIN AU LEVAIN)

MANGE TES CROUTES !!!

SI TU VEUX RENDRE LE CHEF FIERE DE TOI ET TERMINER TON ASSIETTE, NOUS TE PROPOSONS 4 ACCOMPAGNEMENT :

CREME DE 'NDUJA 2.00€

HOUMOUS AU ZA'ATAR 2.00€

SOBRASSADA DE BELLOTA 4.00€

TRIO DE SAUCE PIQUANTE MAISON ... 2.00€



INCORRECT®



NOS PIZZAS CORRECT®

🍃 **CORRECTA** (3 fonteinen*) **19.50€**
(BASE TOMATES FRAICHES - PESTO BASILIC - PESTO TOMATE-STRACCIATELLA)

🍃 **'NDUJA** (Boriner Vice) **21.50€**
(BASE TOMATES FRAICHES - SCAMORZA FUMEE - PESTO BASILIC-PESTO TOMATE - 'NDUJA PICANTE - STRACCIATELLA - PIGNONS DE PIN - RICOTTA FUMEE)

DEAD ADELE (vulpio blonde*) **21.50€**
(FIOR DI LATTE - MORTADELLE PISTACHE IGP - PESTO BASILIC - STRACCIATELLA - GRAINE DE COURGE)

NOS PIZZAS INCORRECT®

🍃 **SPEARS** (It's Britney, B*tch) (Fugushima*) **24.00€**
OPTION SANS SALCICCIA **22.50€**
(PESTO CORIANDRE - FIOR DI LATTE - SALCICCIA FENOUIL - ASPERGES - AMANDES - MIZUNA - ASPERGE LACTO - HUILE CAMELINE G.)

🍃 **GENTILLE MYRTILLE** (Arakiri*) **22.50€**
(CREME DE COURGETTE - COURGETTE - SAUCE CHIMICHURRI- FETA FUMEE - MYRTILLES PICKLES - OLIVE TAGGIASCHE - GRAINES DE COURGE - MENTHE - CITRONELLE - HUILE ROMARIN)

SHISOPHRENE (kriek cantillon*) **23.50€**
🍃 **OPTION VEGETARIENNE** **22.50€**
(CREME PETITS POIS - MANGE-TOUT - GUANCIALE - STRACCIATELLA - POUDRE OLIVES NOIRES - OIGON PICKLES - SHISO)

🍃 **COUCOU PETITE PERRUCHE** (Pachanero*) .. **24.00€**
(FIOR DI LATTE - PORCHETTA - SAUCE BBQ POIVRON - CHIMICHURRI - JALAPENOS)

*suggestion de pairing bière



INCORRECT®

POUR TERMINER...

ALLER AUX FRAISES 15.00€

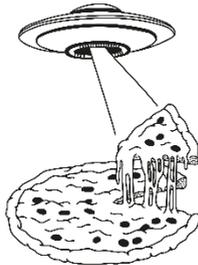
(GLACE FLEUR DE LAIT - FRAISES - CONFITURE DE TOMATES VERTES
DE L ANNEE PASSEE - VERJUS - BASILIC - VERVEINE - SARRASIN
- MERINGUE SUISSE)

GARDE LA PÊCHE 15.00€

(GLACE VANILLE - PÊCHES - CRUMBLE - JUS FRUIT DE LA PASSION
- HERBES FRAÎCHES - SABAYON FROID AU RHUM)

CHEESECAKE 12.00€

(COOKIE- ESPUMA CHEESECAKE- CARAMEL BEURRE SALE FUME -
NOISETTES)



CAFE/BOISSONS CHAUDES

CAFE TORREFIE PAR WILD SPECIALTY COFFEE ROASTERS (LANDENNE)

ESPRESSO 3.10€

CAFE ALLONGE 3.30€

DOUBLE ESPRESSO 3.40€

CAPUCCINO 4.20€

FLAT WHITE 4.50€

ICE LATTE 4.20€

SELECTION DE THE 5.00€

IRISH COFFEE 14.00€

ESPRESSO MARTINI MAISON 14.00€

