

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 D'OLIVES	4.50€
<i>(OLIVES MANZANILLA ESPAGNOLES)</i>	
PAIN & HOUMOUS	6.50€
<i>(PAIN AU LEVAIN - HOUMOUS - ZA'ATAR)</i>	
PIZZA BALL	12.00€
<i>(PÂTE à PIZZA SOUFFLEE- SCAMORZA FUMEE - SAUCE BBQ POIVRON - HERBES FRAICHES - RICOTTA FUMEE)</i>	
BORAT' A	12.00€
<i>(BURRATA - GEL CITRON - GRAINES DE COURGE - HERBES FRAICHES - HUILE D'ANETH - PAIN AU LEVAIN)</i>	
FABRICE ZUCCHINI	12.00€
<i>(CREME DE PETIT POIS ET CITRON - COURGETTES CRUES - PESTO DE CORIANDRE - PIGNONS DE PIN - CITRONNELLE - HUILE D'ANETH)</i>	
PLANCHETTE CHARCUT'	19.00€
<i>(CHARCUTERIE D'EXCEPTION DU MOMENT - PAIN AU LEVAIN)</i>	

MANGE TES CROÛTES !!!

SI TU VEUX RENDRE LE CHEF FIER DE TOI ET TERMINER TON ASSIETTE, NOUS TE PROPOSONS 3 ACCOMPAGNEMENTS :

PESTO DE CORIANDRE	2.50€
BEURRE AU KIMCHI	2.50€
SOBRASSADA DE BELLOTA	4.00€

POUR TERMINER...

CAPOUT' CCINO	12.00€
<i>(SABAYON RHUM/ CARDAMOME- GLACE FLEUR DE LAIT- AMANDE CAMELISEE- ESPRESSO)</i>	
CHEESECAKE	12.00€
<i>(COOKIE- ESPUMA CHEESECAKE- CAMEL BEURRE SALE FUME - NOISETTES)</i>	



INCORRECT®



NOS PIZZAS CORRECT®

-  **KIDZ** (thé glacé maison*) 8.50€
(BASE TOMATES FRAICHES - FIOR DI LATTE - POUSSE DE BASILIC
POUR LES PLUS COURAGEUX - 150G DE PÂTE)
-  **CORRECTA** (3 fontainen*) 19.50€
(BASE TOMATES FRAICHES - TOMATES CERISES - PESTO BASILIC -
PESTO TOMATE- STRACCIATELLA)
-  **'NDUJA** (Boriner Vice) 21.50€
(BASE TOMATES FRAICHES - SCAMORZA FUMEE - TOMATES CERISES
- PESTO BASILIC- PESTO TOMATE - 'NDUJA PICANTE -
STRACCIATELLA - PIGNONS DE PIN - RICOTTA FUMEE)

NOS PIZZAS INCORRECT®

- SUMAC SHAKUR** (La classe américaine*).. 24.00€
-  **OPTION SANS SALSICCIA** 22.50€
(CRÈME DE COURGETTES - COURGETTE - PÊCHE - SALSICCIA FENOUIL
- PIGNONS DE PIN - LABNEH SUMAC - VERVEINE - HUILE D'ANETH)
-  **GENTILLE MYRTILLE** (Arakiri*) 23.50€
(CREME DE COURGETTE - COURGETTE - SAUCE CHIMICHURRI- FETA
FUMEE - MYRTILLES PICKLES - OLIVE TAGGIASCHE - GRAINES DE
COURGE - MENTHE - CITRONNELLE - HUILE ROMARIN)
-  **COUCOU PETITE PERRUCHE** (Pachanero*) .. 24.50€
(FIOR DI LATTE - PORCHETTA - SAUCE BBQ POIVRON - CHIMICHURRI
- JALAPENOS)
- MISO-GINE** (Vulpio ambrée*) 24.50€
(CREME AUBERGINE ET MISO - TOMATES JANGAJJI - STRACCIATELLA
- PISTOU AGASTACHE - SARDINES FACON ANCHOIS - GRAINE DE
SESAME - OIGNONS FRITS- CORIANDRE)
-  **BOLO DE MAMY** (Sangria de mamy*) 23.50€
(BASE TOMATES FERMENTEES - TOMATES CERISE - TOMATES
CONFITES - POUDRE DE TOMATE - POUDRE D'OLIVES NOIRES - GOUDA
36 MOIS - HUILE DE COURGES)

*suggestion de pairing bière

