

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€
(OLIVES MANZANILLA ESPAGNOLES)

PAIN & HOUMOUS 6.50€
(PAIN AU LEVAIN - HOUMOUS - ZA'ATAR)

PIZZA BALL 12.00€
(PÂTE à PIZZA SOUFFLEE- SCAMORZA FUMEE - SAUCE BBQ
POIVRON - GEL CITRON- HERBES FRAICHES - HUILE AIL DES
OURS)

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

DWIGHT SCHRUTE 14.00€
(CREME DE BETTERAVE - ESPUMA CHEVRE FUME - AVRUGA -
POUDRE D'OLIVES NOIRES - HUILE D'ANETH - PAIN AU LEVAIN)

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

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€

LE 50/50 JEAN-PIERRE

INDECIS ENTRE 2 PIZZAS? CHOISIS LE 50/50 ET
FUSIONNE 2 PIZZAS DIFFERENTES EN 1 SEULE
(PRIX DE LA PIZZA LA PLUS ELEVEE +1€)



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)

NOS PIZZAS INCORRECT

- KILL DILL** (Pickle Juice*) **24.50€**
- 🍷 **OPTION VG** **23.50€**
(BASE DE TOMATES FRAICHES - TOMATES CERISES - GUANCIALE - POIVRONS PADRON - PIQUILLO PEPPER - OIGNON PICKLES - SAUCE CORNICHONS FUMES - CAPRES FRITS - POUTARGUE - ANETH)
- 🍷 **GENTILLE MYRTILLE** (Arakiri*) **23.50€**
(CREME DE COURGETTE - COURGETTE - SAUCE CHIMICHURRI- FETA FUMEE - MYRTILLES PICKLES - OLIVE TAGGIASCHE - GRAINES DE COURGE - MENTHE - VERVEINE - 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 - TOMATES MARINEES CORIANDRE - PISTOU AGASTACHE - SARDINES FACON ANCHOIS - GRAINE DE SESAME - OIGNONS FRITS - MAYO AIL NOIR - 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



INCORRECT®

POUR TERMINER...

CAPOUT' CCINO	12.00€
(SABAYON RHUM/CARDAMOME - GLACE VANILLE - AMANDE CAMELISEE- ESPRESSO)	
CHEESECAKE	12.00€
(COOKIE- ESPUMA CHEESECAKE - CAMEL 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€
CAPPUCCINO	4.20€
FLAT WHITE	4.50€
ICE LATTE	4.20€
SELECTION DE THE	5.00€

IRISH COFFEE	14.00€
ESPRESSO MARTINI MAISON	14.00€



INCORRECT®

SOFT

BRU PLATE 50cl	5.50€
BRU PETILLANTE 50cl	5.50€
PAOLA COLA 25cl	3.80€
PAOLA COLA ZERO 25cl	3.80€
LIMONADE CITRON-MENTHE 25cl	3.80€
GINGER BEER PILI-PILI 25cl	3.80€
THE GLACE MAISON	5.00€
KOMBUCHA MAISON	5.00€

CAFE/BOISSONS CHAUDES

CAFE TORREFIE PAR WILD SPECIALTY COFFEE ROASTERS
(LANDENNE)

ESPRESSO	3.10€
CAFE ALLONGE	3.30€
DOUBLE ESPRESSO	3.40€
CAPPUCCINO	4.20€
FLAT WHITE	4.50€
ICE LATTE	4.20€
SELECTION DE THE	5.00€

IRISH COFFEE	14.00€
ESPRESSO MARTINI MAISON	14.00€



INCORRECT®

MOCKTAIL

Jaune 12.00€

Osco l'Original, Menthe, Gingembre

GIN TO NA 12.00€

Gin Copperhead NA, Tonic Thomas Henry Botanical

Bulles NA

SCOB Butter (75CL) 32.00€

Au verre : bulle du moment 6.50€

COCKTAILS **INCORRECT®**

SPRITZ maison 13.00€

Cava de Pro bio- Sprezza- eau pétillante

NEGRONI maison 13.00€

Gin du moment- Sprezza - Marsà gran Vermouth

GIN TONIC du moment 12.00€/15.00€

Gin du moment - Tonic Thomas Henry Botanical

PASTIS ARDENT 7.00€

COCKTAILS **INCORRECT®**

(Et voilà le) **MACHTOU** 13.00€

Pisco Esperitu de Los Andes, Vermouth blanc Del Professore, vin blanc SIN, Verjus, Sirop Basilic

TIKI'KI 14.00€

Mezcal, Rhum Planteray Dark, Falernum, Mangue, Fruit de la passion, Cold Brew de Cascara

MAGICAPRE 13.00€

Dolin Dry Vermouth, Gin Panda Master Juniperus, Oleo pamplemousse, Saumur de câpron

BOB FRAISOWSKI 13.00€

Liqueur fraise maison, Marsà grand vermouth, Sprezza, Pastis Ardent, eau pétillante



INCORRECT®

BIERES

TROTTINETTE 0,4%	33cl.....	4.20€
(IPA sans alcool) (Drink-Drink)		
BICYCLETTE	33cl 4,8%.....	5.50€
(Pale Ale) (DrinkDrink)		
RAVAGE	33cl can. 6%.....	6.00€
(New England IPA) (La Source/Ravage beer bar)		
PHOTO DE FAMILLE	33cl can. 6%.....	6.50€
(PALE ALE VERVEINE-CITRONELLE) (PLAISIR)		
LA CLASSE AMERICAINE	33cl can. 5%	6.50€
(Juicy IPA Passion) (Plaisir)		
PICKLE JUICE	33cl can. 5,5%	6.50€
(Gose cornichons) (Plaisir/Bucket, Bière & Co)		
JUSTE UN DOIGT	33CL can. 8,5%	6.50€
(triple smash lager) (Bucket, bières & Co)		
VULPIO BLONDE	33CL 5%	6.50€
(blonde, locale) (Vulpio)		
VULPIO AMBREE	33CL 8.2%	6.50€
(ambrée, locale) (vulpio)		
COSMIC ART	44cl. Can.8,0%	8.00€
(Double Hazy IPA) (Unseen Brewing Company)		
<u>BIERE "On Acid"</u>		
PACHANERO	33cl. can 4,8%	6.50€
(Sour Habanero-lime) (Unseen Brewing Company)		
ARAKIRI	44cl can. 5,5%.....	8.00€
(Sour framboise) (Unseen Brewing Company)		
BORINER VICE	33cl. 5%	6.50€
(Berliner Weisse) (Brasserie du Borinage)		
OUDE GEUZE CUVÉE.A&G	37.5cl 7%... ..	12.00€
(assemb. Lambics) (Drie Fonteinen)		
SAINT GREGOIRE	37.5cl 5.5%	11.00€
(wild Candy sour) (Zythologist)		
LA SANGRIA DE MAMY	37.5cl 5.5%	11.00€
(wild sour, sangria style avec fruit, vieillie sur chène)		
KRIEK CANTILLON	37.5cl 6%.....	13.00€
(Assemb. lambics et griottes) (Cantillon)		
CUVÉE DE RANK	75cl. 7%	16.00€
(fermentation mixte) (De Rank)		
Alsacien	75cl 6,50%	36.00€
(Assemb. Lambics, Quetsch) (Boeren erf)		



INCORRECT®

VINS

BULLES

*CAVA DE PRO ORGANIC 35.00€
XAREL LO/MACABEO/PARELLADA - CATALOGNE (BIO)
*TINC SET (Pet Nat) 35.00€
XAREL LO/PARELLADA - CATALOGNE (NATURE)
*KRAEMER (Pet Nat) 49.50€
TAUBERTAL ROSE - WEISS 2022 - Allemagne (NATURE)

AU VERRE:BULLE DU MOMENT 7.00€

Bulles NA

*SCOB Butter (75CL) 32.00€

AU VERRE:BULLE DU MOMENT 6.50€

BLANC

*DONATO ANGIULI 31.00€
VERDECA POUILLE IGT 2023 (BIO)
*SIN 32.00€
2022 XAREL LO SINPROJECT (NATURE)
*A LA VIE 39.50€
ALSACE - JULIEN MEYER - SYLVANER - PINOT BLANC
(NATURE)
*LA ROUSSANNE 42.00€
COTES DU RHONE- ROMAIN LE BARS - ROUSSANNE (NATURE)

AU VERRE:BLANC DU MOMENT 7.50€/8.50€

« ROSE »

*PISCINE OLYMPIQUE 40.00€
BONNET/COTTON-VIN HYBRIDE-GAMAY/SOUVIGNIER
GRIS/MUSCARIS-BEAUJOLAIS (NATURE)



INCORRECT®

ORANGE

*PREMIER ACTE	47.00€
2022 - LEIPP LEININGER - PINOT GRIS - ALSACE (NATURE)	
*OVELLA NEGRA	47.00€
2022- GARNACHA- MALVASIA- MUSCAT (NATURE)	
*L'ETRANGE ORANGE	49.00€
LOUIS MAURER-ALSACE-MACERATION DE GEWURZTRAMINER (NATURE)	
 AU VERRE ORANGE DU MOMENT	 9.50€

ROUGE

*LES CHINEURS	31.00€
COTES DU RHONE- GRENACHE- SYRAH (NATURE)	
*TENUTA CACASCOLA	36.00€
PRIMITIVO 2023- POUILLE (NATURE)	
*PONZICHTER	36.00€
2022- WEIGNUT- WEININGER (NATURE)	
*NOTE DI ROSSO	47.00€
2024-ALESSANDRO VIOLA-SICILE-NERO D AVOLA/SYRAH (NATURE)	
*IT'S NOW OR NEVER	46.00€
2022-PETRA/ALEX-LA DESPEINADA-BARCELONE/ESPAGNE- GRENACHE (NATURE)	
*BROUILLY BONNEGE	49.00€
2020-BONNET/COTTON-BEAUJOLAIS-GAMAY (NATURE)	
*TAVEL	52.00€
ROMAIN LE BARS - RHONE - 2022 - GRENACHE - SYRAH (NATURE)	
 AU VERRE Rouge du moment	 7.50€/8.50€



INCORRECT®

DIGESTIF (4cl)

RHUM

RHUM ARRANGE MAISON	5.00€
MOUNT GAY XO (BARBADES)	11.00€
HAMPDEM 8Y (JAMAIQUE)	12.00€

WHISKY

KAVALAN PORT. (TAIWAN)	13.00€
STAUNING BASTARD (DANEM.)	13.00€
MARS COSMO (JAPON)	12.00€
BUNNAHBHAIN (ECOSSE)	10.00€
KILCHOMAN MACHIR-BAY (ECOSSE)	11.00€
ABERLOUR 14Y (ECOSSE)	16.00€

TEQUILA/MEZCAL

TEQUILA REPOSADO CASORO	7.00€
TEQUILA REPOSADO MI CAMPO	8.00€
MEZCAL AUGURIO TOBALA/CUISHE ...	14.00€

AUTRES

MARSALA VERGINE	7.00€
MARSALA DOLCE	7.00€
PORTO 10Y (6cl)	7.00€
AMARETTO NOBLESSE	7.00€
AMARETTO ADRIATICO	8.00€
FIVE FARMS IRISH CREAM	6.00€
POIRE WILLIAM 8Y	9.00€
CHARTREUSE M.O.F	11.00€
CHARTREUSE V.E.P (3cl)	18.00€
VIELLE PRUNE	12.00€
VIEUX COGNAC MICHEL FORGERON ...	15.00€

