

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, Norm brewing Co, le jardin de la sœur du chef et bien d'autres).

L'idée est de valoriser des associations surprenantes, 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)

BORAT' A 15.00€

(BURRATA - SAUCE TARTUFATA/MARSALA - CHAMPIGNON DU MOMENT
- NOISETTES - PAIN AU LEVAIN)

DWIGHT SCHRUTE 14.00€

(CREME DE BETTERAVE - ESPUMA CHEVRE FUME - AVRUGA - ANETH
- PAIN AU LEVAIN)

PLANCHETTE CHARCUT' 19.00€

(CHARCUTERIE D'EXCEPTION DU MOMENT - PAIN AU LEVAIN)

MANGE TES CROÛTES NON DI DJU

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 (Rhum Mount Gay XO*) ... 12.00€

(SABAYON RHUM/CARDAMOME - GLACE VANILLE - AMANDE
CAMELISEE- ESPRESSO)

CHEESECAKE (five farms Irish cream*) .. 12.00€

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

CALZETTE (Limoncello maion*) 12.00€

(PÂTE À PIZZA - COMPOTE GRANNY SMITH - DULCE DE LECHE - GEL
BERGAMOTE - GLACE VANILLE)

CRÈME BRÛLÉE (Tequila repo. Casoro) .. 12.00€

(CRÈME BRÛLÉE COURGE - FRUIT DE LA PASSION - GRAINES DE
COURGE)

*suggestion de pairing digestif



INCORRECT®

PIZZA DE LA SEMAINE

KILL DILL (Pickle Juice*)..... **24.50€**

 **OPTION VG**.....**23.50€**

(COURGETTES - GUANCIALE - POIVRONS PADRON - PIQUILLO
PEPPER - OIGNON PICKLES - SAUCE CORNICHONS FUMES -
ANETH)



INCORRECT®



NOS PIZZAS CORRECT®

- 🍃 **KIDZ** (thé glacé maison*) **8.50€**
(FIOR DI LATTE - PESTO TOMATE - 150G DE PÂTE)
- 🍃 **CORRECTA** (Photo de famille*) **19.50€**
(FIOR DI LATTE - PESTO BASILIC - PESTO TOMATE- STRACCIATELLA - HUILE D'OLIVE)
- 🍃 **'NDUJA** (Cuvée de Rank) **21.50€**
(SCAMORZA FUMEE - PESTO BASILIC - PESTO TOMATE - 'NDUJA PICANTE - PIGNONS DE PIN - STRACCIATELLA - HUILE D'OLI)
- DEAD ADELE** (La classe américaine*) .. **22.50€**
(FIOR DI LATTE - PESTO BASILIC - MORTADELLE AOP - STRACCIATELLA - GRAINS DE COURGE - PECORINO - HUILE D'OLIVE)

NOS PIZZAS INCORRECT®

- 🍃 **KIM JONG** (Pizza Hot*) **23.50€**
(CAROTTE - KIMCHI - SHIITAKE - GOCHUJANG - CORIANDRE - RIZ SOUFFLÉ - ŒUF MOLLET EN SIDE)
- 🍃 **4 FROMASTIQUES** (Picon/Cuvée de Rank*) ... **24.50€**
(COURGE - FIOR DI LATTE - GORGONZOLA - TALEGGIO - GRANA PADANO - FIGUE PICKLES - SIROP BALSAMIQUE)
- ZYTHOLOGIST** (Pachanero*) **24.50€**
(COURGE - CHÂTAIGNES LAQUÉES - VIEUX PECORINO - GUANCIALE - SAUGE - HUILE NOISETTE)
- 🍃 **BOLO DE MAMY** (Bicyclette*) **23.50€**
(TOMATES FERMENTEES - TOMATES CONFITES - POUDRE DE TOMATE - POUDRE D'OLIVES NOIRES - GOUDA 36 MOIS - HUILE DE COURGES)

*suggestion de pairing bière

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€)

