

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 ALEX A DÉCIDÉ, AVEC SA COMPAGNE ESTELLE, 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, ZYTHOLOGIST, PLAISIR, FERME DU VIEUX TILLEUL, BOERENERF, DE RANK, VULPIO, UNSEEN BREWING COMPANY, BRASSERIE {C}, LE FOSSÉ FLEURI, TENDANCE GLACÉE, KAAS, NORM BREWING CO, RUSTIQ, CANTILLON, 3 FONTEINEN, LES AROMATES 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 PIZZAÏOLO, MAIS PAR UN CUISINIER/BOULANGER.

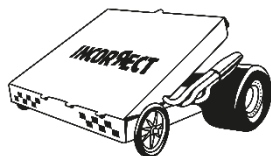
HELL YEAH ! CHEZ INCORRECT, ON AIME LES CROÛTES ÉPAISSES, CAR C'EST L'ÉLÉMENT CENTRAL DE NOTRE CUISINE. NOUS REVENDIQUONS UNE PÂTE RÉALISÉE UNIQUEMENT AVEC UN LEVAIN NATUREL, UNE FERMENTATION LONGUE, UNE FARINE LOCALE (EN PARTIE COMPLÈTE) ET UNE HYDRATATION SCANDALEUSEMENT ÉLEVÉE (PLUS DE 89 % D'H), POUR VOUS OFFRIR LÉGÈRETÉ ET DIGESTION OPTIMALE. DONC SI CE N'EST PAS TON DÉLIRE ET QUE T'ES DU GENRE À METTRE DES AVIS GOOGLE DU STYLE : « IL Y A TROP DE CROÛTES » RENTRE CHEZ TOI, TA MÈRE ELLE FAIT DES CRÊPES.

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®



À PARTAGER (OU PAS...)

OLIVES & TOM 6.00€
(OLIVES ESPAGNOLES)

DAVID CROQUETTE (1PCS = 120G) 8.50€
(PULLED PORK - KIMCHI - FIOR DI LATTE - MAYO SSAMJANG)

DAME BÉA 12.00€
(TEMPURA D'ENOKIS FRITS - BÉARNAISE LIVÈCHE ET MENTHE)

PLANCHETTE CHARCUT OH ! LE BEAU TAS DE COCHONNAILLES ! **24.50€**
(CHARCUTERIE D'EXCEPTION DU MOMENT - PAIN AU LEVAIN - BEURRE DE FERME)

MANGE TES CROÛTES NOM DI DJU !

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

HOUMOUS/ZA' ATAR 2.00€

BEURRE AIL DES OURS/MISO/BONITE ... 2.50€

SOBRASSADA DE BELLOTA 4.00€

POUR TERMINER...

CHEESECAKE (FIVE FARMS IRISH CREAM*) 12.00€
(COOKIE - ESPUMA CHEESECAKE - CARAMEL BEURRE SALÉ FUMÉ -NOISETTES)

ALFONSE BROWN (AMARETTO ADRIATICO*) 12.00€
(BROWNIE - PRALINÉ CACAHUÈTE ET SÉSAME - CRÈME ANGLAISE D'AVOINE GRILLÉ - SARRASIN SOUFFLÉ)

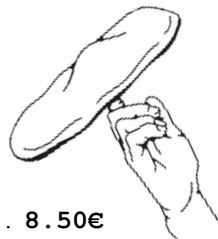
CRÈME BRÛLÉE (RHUM ARRANGÉ ÉPICÉ*) 12.00€
(CRÈME BRÛLÉE DE POTIMARRON - FRUITS DE LA PASSION)

COLONEL REYEL (LIMONCELLO BERGAMOTE*) 10.00€
(GRANITÉ FRAISE ET POIVRE DE SICHUAN - MEZCAL)


*SUGGESTION DE PAIRING DIGESTIF




INCORRECT®



NOS PIZZAS « CLASSIQUES »

 **KIDZ**
(THÉ MAISON*) 8.50€
(TOMATE - FIOR DI LATTE - 150G DE PÂTE) (POUR LES ENFANTS)

 **MARGHERITA**
(CUVÉE SAINT-GILLOISE*) 13.50€
(TOMATE - FIOR DI LATTE - BASILIC - HUILE D'OLIVE)

 **'NDUJA**
(BIÈRE ACIDE DE LA SEMAINE*) 18.50€
(TOMATE - FIOR DI LATTE - 'NDUJA - KIMCHI MAISON - GRAINES DE COURGES - HUILE D'OLIVE)

SALSICCIA
(VULPIO AMBREE*) 20.50€
(TOMATE - SAUCISSE FENOUIL - FIOR DI LATTE - PESTO AIL DES OURS - GRAINES DE COURGES - EPINARDS)

NAPOLI
(NOTHERN LIGHTS*) 20.50€
(TOMATE- SARDINES FAÇON ANCHOIS- POUDRE D'OLIVES - CÂPRES FRITS - ORIGAN - HUILE D'OLIVE)

DEAD ADELE
(TSEUNEUGAYME*) 21.50€
(PESTO BASILIC - FIOR DI LATTE - MORTADELLE IGP - STRACCIATELLA - GRAINES DE COURGE - PECORINO - BASILIC - HUILE D'OLIVE)


NOS PIZZAS

INCORRECT®

Suppléments : stracciatella : 2,7€ / 'Nduja : 2,00€ / Kimchi : 2,00€ / sardines : 2,00€ / salsiccia : 2,00€ / Pesto : 2,00€ (ail des ours, basilic, coriandre)

AIL CARAMBA
(BREAKING BREAD*) 25.50€
(PESTO AIL DES OURS - FETA - PETITS GRIS DE NAMUR - ÉPINARDS - POUDRE D'OLIVE NOIRE - PERSIL TUBÉREUX LACTO - HUILE VÉGÉTALE)
(VERSION SANS ESCARGOTS : 24,50€)

SPEARS IT'S BRITNEY B*TCH
(MIRAGE*) 25.50€
(PESTO CORIANDRE - FIOR DI LATTE - SALSICCIA FENOUIL - ASPERGES - AMANDES - MIZUNA - HUILE DE CAMELINE)
(VERSION VG : 24,50€)

 **CHORILLAZ**
(PACHANERO*) 24.50€
(CRÈME DE PATATE DOUCE ZA'ATAR - CRÈME DE CHOU-FLEUR RÔTI - CHORIZO DE MANGALICA - STRACCIATELLA - GRAINES TORRÉFIÉES - MIZUNA - HUILE PIQUANTE)

TROUTLAWS
(BIÈRE ACIDE DE LA SEMAINE*) 26.50€
(CRÈME DE PATATE DOUCE ZA'ATAR - TRUITE FUMÉE - PANAIS LACTO - STRACCIATELLA - PICKLES DE GROSEILLE ET FLEUR DE FENOUIL - SARRASIN SOUFFLÉ - CERFEUIL - HUILE DE COLZA)

* SUGGESTION DE PAIRING BIÈRE

