



Restaurant à la ferme

LA HOWARDERIE

Tea room

Ouvert : Le vendredi à partir de 18h30

Le samedi à partir de 18h30

Le dimanche midi à partir de 12h

(ouvert l'après midi et le soir)

Nous sommes également ouvert la semaine pour les groupes à partir de 20 personnes sur réservation !

Les réservations sont souhaitées mais pas obligatoires !

Téléphone : 0032 (0) 56/58 89 65

Un menu peut être élaboré pour une fête, un anniversaire, une communion, un groupe, un comité, un repas d'enterrement ...

Des salles sont disponibles pour organiser un séminaire, une soirée à thème, un anniversaire, un mariage, ...

Les Apéritifs

Apéritif maison.....	€3.00	Picon bière du patron.....	€4.30
Apéritif sans alcool.....	€2.60	Picon vin blanc.....	€3.90
Martini blanc.....	€2.90	Gin Tonic.....	€5.00
Martini rouge.....	€2.90	Gin orange.....	€5.00
Porto blanc.....	€2.90	Gin.....	€4.40
Porto rouge.....	€2.90	Vodka orange.....	€5.00
Pineau des Charentes.....	€2.90	Vodka.....	€4.40
Vin blanc.....	€2.40	Pisang orange.....	€5.00
Coupe de mousseux.....	€2.50	Pisang ananas.....	€5.00
Kir vin blanc.....	€3.10	Passoa orange.....	€5.00
Kir mousseux.....	€3.20	Campari orange.....	€5.00
Ricard.....	€3.00	Whisky J&B.....	€4.40
Suze.....	€2.80	Whisky Coca.....	€5.00
Baileys.....	€3.80	Jet 27.....	€3.80

Les Amuses gueule

Portion de fromage.....	€3.50	Pot de rillettes avec toasts.....	€5.00
Portion de salami.....	€3.50	Pot de pâté avec toasts.....	€5.00
Portion fromage et salami.....	€5.00	Saucisson sec.....	€5.00

Les Vins

Vin Blanc	verre.....	€2.40	Vin Rouge	verre.....	€2.40
	Pichet 25cl.....	€4.40		Pichet 25cl.....	€4.40
	Pichet 50cl.....	€7.90		Pichet 50cl.....	€7.90
	Rivaner 1l.....	€15.00			
Vin Rosé	verre.....	€2.40	Vin Mousseux 'Charmelieu'.....	€15.00	
	Pichet 25cl.....	€4.40			
	Pichet 50cl.....	€7.90	Champagne.....	€39.00	

Voir aussi la carte des Vins

Les boissons fraîches

Vittel	€1.90
Vittel avec sirop.....	€2.20
Vittel 1/2 litre.....	€3.30
Eau plate	€1.60
Eau gazeuse	€1.60
Perrier.....	€1.90
Bru 1/2 litre	€3.30
Eau plate ou Gazeuse 1 litre	€5.10
Cécémel.....	€1.90
Coca 1 litre	€6.60
Coca.....	€1.80
Qini.....	€1.90
Schweppes.....	€1.90
Schweppes dry agrum	€1.90
Limonade citron.....	€1.70
Limonade orange	€1.70
Diabolo (fraise, violette, pêche, grenadine ou citron)	€2.00
Lipton ice tea.....	€2.00
Lipton ice tea pêche.....	€2.00
Looza ananas, orange, pomme, ace, tomate, raisin ou pomme-cerise	€1.90
Sirop citron, fraise, grenadine, menthe, violette ou pêche	€1.90

Les sans sucres

Tönissteiner nature	€1.90
Tönissteiner orange.....	€1.90
Tönissteiner citron.....	€1.90
Coca Zero.....	€2.00

Les cidres

Cidre demi-sec.....	€2.30
Cidre à la pêche.....	€2.30

Les Bières

Au Fût

Jupiler	25cl	€1.80
Jupiler.....	50cl	€3.40
Leffe blonde.....	33cl	€2.90
Queue de Charrue blonde.....	25cl	€2.70

Blanches

Hoegaerden	25cl	€2.50
Blancheer de Watou	25cl	€2.50

Blondes

Bernardus triple	33cl	€3.40
Kasteel bier	33cl	€3.40
Corsendonk agnus.....	33cl	€3.30
Duvel.....	33cl	€3.20
Karmeliet triple	33cl	€3.30
Tuborg.....	25cl	€2.50
Westmalle triple	33cl	€3.20
Chimay Blonde.....	33cl	€3.00

Nouveau!

Les 75 cl blondes

Moinette		€7.80
Saint-Feuillien		€7.90
La Chouffe		€7.80
Hommelbier		€7.90
3 Monts		€7.50

Brunes

Bernardus 8%	33cl	€3.20
Kasteel bier.....	33cl	€3.40
Queue de Charrue.....	25cl	€2.70
Chimay rouge 7%.....	33cl	€3.10
Chimay bleue 9%.....	33cl	€3.30
Corsendonk Pater.....	33cl	€3.30
Leffe	33cl	€2.90

Ambrées

Bass Pale Ale 5,2%.....	25cl	€2.60
Bush beer 12%.....	25cl	€3.20
Kwak 8%.....	33cl	€3.40
Queue de Charrue.....	25cl	€2.70

Fruitées

Kriek	25cl	€2.50
Gueuze	25cl	€2.50
Gueuze Bouchons.....	37,5cl	€4.00

Composées

Mazout.....	25cl	€1.90
Panaché.....	25cl	€1.90

Sans alcool

Jupiler N A	25cl	€2.00
-------------------	------	-------

Nos entrées

Cassolette de St-Jacques aux petits légumes et sauce hollandaise	€9.00
Terrine de lapin au muscadet sur salade verte.....	€7.00
Tourte aux maroilles sur salade verte	€7.00
Soupe fraîche de légumes de saison	€3.50

Nos salades

Entrée/Plat

Au camembert : Croustillant de camembert chaud, salade mêlée, pignons de pin, fruits exotiques, vinaigrette miel- moutarde.....	€6.5/12
Au chèvre : Croustillant de chèvre chaud, salade mêlée, pignons de pin, fruits exotiques, lardons, vinaigrette miel-moutarde	€7/12.5
Au foie gras : foie gras, magret de canard, raisins secs, salade mêlée, pignons de pin, fruits exotiques, vinaigrette miel- moutarde.....	€10.5/16
Au gésiers : Salade de gésiers et lardons frits, croûtons, salade mêlée, vinaigrette à l'échalote.....	€7/12.5

Nos plats de pommes de terre

A base de fromage :

De Savoie : pommes de terre en lamelles, lardons, oignons et reblochon mijoté au four, crudités €13.20

De Lille : pomme de terre, Maroilles fondu et gratiné et lardons, crudités €13.20

D'Italie : gratin de pommes de terre, courgette, poivrons, tomate, oignons et mozzarella gratiné, jambon fumé, crudités €11.80

De Monsieur Seguin : pomme de terre au four, fromage de chèvre chaud enrobé de lard, tartelette de pomme et oignons, crudités €12.80

De la Montagne : pomme de terre au four, fromage à raclette fondu, jambon fumé et crudités..... €12.80

La Trio : pomme de terre avec fromage à raclette fondu et jambon fumé, pomme de terre avec Maroilles et lardons grillés, pomme de terre au four avec fromage de chèvre enrobé de lard chaud, crudités €17.30

A base de poisson :

De la Mer : pomme de terre au four, tomates aux crevettes grises, citron, sauce cocktail, crudités..... €12.80

Du Nord : pomme de terre au four, sauce aneth, saumon fumé, citron, crudités €12.80

Il est également possible de commander les plats sur la carte à emporter.

Une seule addition par table

Nos plats de pommes de terre

A base de viande :

Du Pays : pomme de terre au four, crème tartare, jambon grillé, crudités
..... €7.00

De Parmentier : purée de pomme de terre maison et haché à la sauce
tomate..... €10.50

De la Ferme : pomme de terre au four, lardons frits, œufs de la ferme
sur le plat, crudités..... €8.20

Du Dauphinois : pommes de terre en gratin Dauphinois, jambonneau grillé,
crudités..... €12.90

Des Flandres : pomme de terre au four, carbonades à la bière, carottes
..... €10.50

De Bruxelles : purée de pomme de terre, endives enrobées de jambon, sauce
béchamel et gruyère gratiné..... €10.80

Du Poulailier : purée de pomme de terre, vol au vent, feuilleté, sauce
champignons..... €10.80

A l'Anglaise : pomme de terre au four, charcuterie, pâté, saucisson sec,
jambon, œuf dur, crudités..... €11.80

Du Berger : pommes de terre en gratin Dauphinois, souris d'agneau mijotée,
thym, crudités, sauce légère au thym parfumé à l'ail..... €16.20

Du sud- Ouest chaud : pomme de terre au four, gésiers confits chauds,
crudités..... €10.20

Et notre sélection du jour... voir tableau

Nous servons du pain et de la sauce tartare avec tous les plats

Il est également possible de commander les plats sur la carte à emporter.

Une seule addition par table

Nos petites faims

<i>Une tranche de jambon blanc, purée et carottes râpées</i>	<i>€4.00</i>
<i>Croque-monsieur sans garniture.....</i>	<i>€5.00</i>
<i>Croque-monsieur avec crudités.....</i>	<i>€6.00</i>
<i>Crêpe jambon fromage avec crudités</i>	<i>€7.20</i>
<i>Spaghettis bolognaise.....</i>	<i>€7.50</i>
<i>Spaghettis bolognaise enfant.....</i>	<i>€6.00</i>
<i>Tagliatelles sauce béchamel aux jambon et au fromage.....</i>	<i>€7.50</i>
<i>Tagliatelles sauce béchamel aux jambon et au fromage enfant... </i>	<i>€6.00</i>
<i>Hachis Parmentier enfant</i>	<i>€6.00</i>
<i>Montagne enfant : jambon blanc, pdt, fromage à raclette et crudités</i>	<i>€10.50</i>

Nos Desserts et fromages

Assiette de fromages€6.00

Café Gourmand (café avec divers petits desserts).....€6.10

Thé Gourmand (thé avec divers petits desserts).....€6.20

Crêpes

Crêpe chantilly.....€2.90

Crêpe à la cassonade€2.70

Crêpe au beurre.....€2.80

Crêpe au chocolat€2.90

Crêpe chocolat /chantilly.....€3.40

Crêpe glace vanille/chocolat/chantilly€5.00

Crêpe glace vanille/chocolat/chantilly/Grand Marnier (2cl).....€7.00

Crêpe banane/chocolat/chantilly€5.00

Crêpe normande (pommes caramélisées)€6.00

Crêpe normande + Calvados (2cl)€8.00

Salade de fruits (fruits frais)€4.00

Tartes tièdes

Tartelette rhubarbe.....€3.00

Tartelette aux rhubarbe avec glace vanille et chantilly.....€4.50

Tartelette aux pommes€3.00

Tartelette aux pommes avec glace vanille et chantilly.....€4.50

Crumbles

Crumble aux poires€3.20

Crumble pommes et raisins€3.20

Mousse au chocolat€4.60

Sorbets

Colonel (sorbet citron ou framboise avec vodka)€5.90

Sorbet normand (sorbet pomme avec Calvados).....€5.90

Sorbet Suisse (sorbet poire avec poire William).....€5.90

Glaces* et Milk-shakes artisanaux

Milk-shakes (parfum au choix : café, chocolat, vanille, fraise, spéculoos, banane, citron, framboise, pomme, poire, pistache, praliné.).....€4.20

Coupe tricolore (3 boules au choix : café, chocolat, vanille, fraise, spéculoos, banane, citron, framboise, pomme, poire, pistache, praliné/ chantilly)€4.10

Dame Blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly).....€4.60

Dame Noire (3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly)€4.60

Brésilienne (2 boules café, 1 boule praliné, caramel, brésilienne , chantilly)..
.....€4.60

Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly).....€4.60

Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly)€4.60

Banana Split (1 banane, 2 boules banane, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly)€5.10

Pêche Melba (1 boule vanille, 1 boule fraise, 2 demi-pêches, coulis de fraise, chantilly)€5.10

Poire Belle Hélène (1 boule vanille, 1 boule chocolat, 2 demi-poires, sauce chocolat, chantilly)€5.10

Coupe Fraises (en saison :2 boules de glace, fraises fraîches, coulis de fraise, chantilly)€6.20

Coupe Maison (Salade de fruits frais, 1 boule vanille, 1 boule fraise, chantilly)€6.20

Coupe bicolore (2 boules aux choix : café, chocolat, vanille, fraise, spéculoos, banane, citron, framboise, pomme, poire, pistache, praliné/ chantilly)€3.10

* La glace est fabriqué par nos soins à base de lait de ferme, d'œufs, de sucre et de crème. Nous fabriquons également des gâteaux et des gâteaux glacés pour toutes les occasions (anniversaire, baptême, communion, ...).

Les Boissons chaudes

Café.....	€1.80
Café Gourmand (café avec divers petits desserts).....	€6.10
Décaféiné.....	€1.90
Cappuccino.....	€2.30
Expresso.....	€1.80
Chocolat chaud.....	€1.90
Thé nature, citron, menthe.....	€1.90
Thé Gourmand (café avec divers petits desserts).....	€6.20
Irish coffee (Whisky).....	€5.30
Wambrechies coffee (Genièvre).....	€5.30
French coffee (Cognac).....	€5.30
Italian coffee (Amaretto).....	€5.30
Marnissimo coffee (Grand Marnier).....	€5.80
Normand coffee (Calvados).....	€5.30
Russe coffee (Vodka).....	€5.30
Antillais coffee (Rhum).....	€5.30
Suisse coffee (Poire).....	€5.30

Les Digestifs

Cognac.....	€4.40
Grand Marnier.....	€4.40
Calvados.....	€4.40
Cointreau.....	€4.40
Poire Williams.....	€4.40
Rhum.....	€4.40