

Les Apéritifs

Apéritif sans alcool	€4.00	Coupe de Cava	€6.00
Martini blanc / rouge.....	€4.50	Kir vin blanc	€6.00
Porto blanc / rouge	€4.00	Kir Royal (cava).....	€7.00
Pineau des Charentes	€4.50	Ricard 4cl	€4.00
Picon bière du patron (25cl)	€7.00	Pisang 5cl + jus d'orange ou ananas	€7.00
Picon vin blanc.....	€6.00	Passoã 5cl + jus d'orange.....	€7.00
Vodka orange.....	€7.00	Campari orange.....	€7.00



Aperol Spritz.....	€8.50
Limoncello Spritz	€8.50
Spritz à la fleur de sureau	€8.50

Mojito	€10.00	Piña Colada	€10.00
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)		(Rhum blanc, Batida de coco, vanille, jus ananas)	
4 x Mojito	€34.00	Piña Colada Sans alcool	€6.00
Mojito Royale	€12.00		
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava)		Daiquiri aux fraises	€10.00
Mojito Fraise	€11.00	(Rhum blanc, liqueur de fraises, citron vert, jus de fraises)	
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fraises)		Daiquiri aux fraises Sans alcool	€6.00
Virgin Mojito (sans alcool)	€6.00		
(Sirop de Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)		Sangria rouge (Quint) avec fruits frais ...	€8.00
Bombay Sapphire, Premium Tonic €12.00		Cuba Libre	€10.00
		(Rhum brun, citron vert, coca-cola)	

Les Alcools et Digestifs

Baileys.....	€5.00	Cointreau.....	€5.00
Gin.....	€5.00	Poire Williams.....	€5.00
Get 27.....	€5.00	Rhum.....	€5.00
Whiskey 'William Lawzan'.....	€5.00	Calvados.....	€5.00
Suppl. coca (€2.50), jus d'orange, (€2.50), jus ananas (€2.50) etc. ...		Amaretto.....	€5.00
Cognac.....	€5.00	Genièvre.....	€5.00
Grand Marnier.....	€5.50	Limoncello.....	€5.00
Baileys.....	€5.00	Limoncello par 10.....	€4.50 le verre
		Limoncello à emporter 50cl.....	€19.00

Les Vins du Patron

Vin blanc Moelleux

Côtes de Gascogne

Le verre

€6.00

Domaine de Magnaut, Gros MansengLa bouteille

€25.00

Vin blanc Sec

Luxembourg, Domaines Vinsmoselle, Rivaner

Côtes de Gascogne, Domaine de Magnaut, Colombard

Le verre

€4.00

Vin Rouge

Silène des Peyrals, Cabernet Sauvignon

Pichet 25cl

€6.50

Silène des Peyrals, Merlot

Pichet 50cl

€13.50

La bouteille

€20.00

Vin Rosé

Silène des Peyrals, Syrah

Cava

Chic Barcelona, Brut

La bouteille

€25.00

Champagne

François Diligent

La bouteille

€45.00

Les Boissons Fraîches

Perrier 20cl.....	€2.00	Chaudfontaine plate ou pétillante 50cl		€3.50
Chaudfontaine plate ou pétillante 25cl		Chaudfontaine plate ou pétillante 1l		€5.50
.....	€2.20			
Coca-Cola.....	€2.50	Oasis Tropical.....	€2.50	
Coca-Cola 1 litre.....	€7.50	Diabolo.....	€2.50	
Gini.....	€2.50	Lipton Ice Tea Pêche	€2.50	
Schweppes Tonic / Agrum	€2.50	Cécémel.....	€2.30	
Orangina.....	€2.60	Looza ananas, orange, pomme, ace, tomate,		
Sprite.....	€2.50	raisin ou pomme-cerise	€2.50	
Fanta orange.....	€2.50	Supplément sirop : fraise, violette, menthe,		
Gerolsteiner Orange light.....	€2.50	pêche, grenadine ou citron.....	€0.40	
Gerolsteiner Citron light.....	€2.50	Cidre demi-sec.....	€2.80	
		Coca-Cola Zero.....	€2.50	

Les Smoothies

Smoothie Fraise-Framboise	€6.50	Smoothie Mangue-Fraise.....	€6.50
Smoothie Ananas-Mangue.....	€6.50	Smoothie Fraise-Banane.....	€6.50

Les Boissons Chaudes

Café.....	€2.20	Irish Coffee (whisky).....	€7.00
Décaféiné.....	€2.20	Wambrechies Coffee (Genièvre).....	€7.00
Cappuccino (avec chantilly)	€2.70	French Coffee (Cognac).....	€7.00
Espresso.....	€2.20	Marnissimo Coffee (Grand-	
Double Espresso.....	€4.00	Marnier).....	€7.50
Chocolat chaud.....	€2.60	Russe Coffee (Vodka).....	€7.00
Thé nature, citron, menthe, fruits		Antillais Coffee (Rhum).....	€7.00
rouges, vert.....	€2.20	Italian Coffee (Amaretto).....	€7.00
Café ou thé Gourmand (café ou thé avec		Suisse Coffee (Poire Williams).....	€7.00
divers petits desserts).....	€8.00		

Les Bières

Au Fût

Queue de Charrue blonde 6.6%	33cl	€3.80
Hapkin 8,5%	33cl	€4.50
Kasteel Rouge 8%	33cl	€4.20

Blanches

Hoegaarden 4.9%	25cl	€3.00
St. Hubertus blanche 5,2%	33cl	€3.80

Blondes/Triple

ST. Hubertus 7,2%	33cl	€3,80
Paix Dieu 10%	33cl	€4,90
Leffe blonde 6.6%	33cl	€4.00
Jupiler 5.2%	25cl	€2.50
Jupiler 5.2%	50cl	€4.50
Bernardus triple 8%	33cl	€4.00
Kasteel bier triple 11%	33cl	€4.20
Corsendonk agnus 7.5%	33cl	€3.60
Duvel 8.5%	33cl	€3.80
Westmalle triple 9.5%	33cl	€4.20
Chimay Blonde 8%	33cl	€4.00
Rince Cochon 8.5%	33cl	€4.00
Cornet 8.5%	33cl	€4.20
Omer 8%	33cl	€4.20
Hapkin 8,5%	33cl	€4.50
Hommelbier 7,5%	25cl	€3,20
Karmeliet 8,4%	33cl	€4.50

Les 75 cl blondes

Queue de Charrue triple boisée	€8.50
Moinette 8.5%	€8.50
Saint-Feuillien 7.5%	€8.50
La Chouffe 8%	€8.50
3 Monts 8.5%	€8.50

Brunes

Bernardus 8%	33cl	€4.00
Kasteel bier 11%	33cl	€4.20
Queue de Charrue 5.4%	33cl	€3.80
Chimay rouge 7%	33cl	€3.80
Chimay bleue 9%	33cl	€4.50
Corsendonk Pater 6.5%	33cl	€3.80
Leffe 6.5%	33cl	€4.00
Rodenbach 5.2%	25cl	€3.00

Ambrées

Kwak 8%	33cl	€4.20
Queue de Charrue 5.5%	33cl	€3.80
St. Hubertus 7,2%	33cl	€3.80

Fruitées

Kriek cerise Lindemans 3.5%	25cl	€3.00
Kriek framboise Lindemans 2.5% ...	25cl	€3.60
Queue de charrue rouge 8,7%	25cl	€4.20
Kasteel Beer rouge 8%	25cl	€4.20

Composées

Panaché (limonade, Jupiler)	€2.50
Monaco (limonade, Jupiler, grenadine)	€2.80

Sans Alcool

Jupiler 0.0%	25cl	€2.50
--------------------	-----------	-------

*1 Hapkin achetée = 1 jeton offert pour le jeux de force
à la How'Hache*

Tapas

A partager

Portion de fromage..... €5.50

Croquettes mélangées, sauce tartare et aigre-douce (12 pièces : fromage, crevettes, coucou de Malines, scampi, saumon, vol-au-vent) €13.00

Charcuterie coupée à la Berkel pour 2 à 3 personnes €12.00

Terrine de foie de volaille, confiture d'oignons, toasts €12.00

Planche apéritive (assortiment chaud et froid) €18.00

Camembert au four, miel, romarin, baguette..... €12.00

Escargots 6 ou 12 pièces €9.00/€13.00

Foie gras maison (70g), brioche, confiture d'oignons €14.00



Nos plats

A base de viande :

Tomahawk pour deux personnes, sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites, crudités
(±30-45 minutes d'attente selon la cuisson)€34.50/personne

Côte à l'os, pour deux personnes, sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites, crudités
(±30-45 minutes d'attente selon la cuisson)€26.00/personne

Entrecôte, sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites, crudités.....€25.00

Filet pur, sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites, crudités.....€27.00

Hamburger* 100 % Black Angus, sauce hamburger maison, raclette, tomate,
cornichon, salade, frites €16.50

Hamburger* 100 % Black Angus, sauce barbecue, cheddar Irlandais, pickles à l'aigre-
doux, frites €16.50

Jambonneau grillé, pommes de terre en gratin Dauphinois, Sauce moutarde, crudités
..... €18.00

Souris d'agneau mijotée, pommes de terre en gratin dauphinois, thym, sauce légère
au thym parfumé à l'ail, crudités €20.00

Joues de porc à la Queue de Charrue Brune, salade, frites..... €16.00

Vol-au-vent, feuilleté, frites €15.00

A base de fromage et pommes de terre :

Gratiné de raclette* : raclette fondue sur pommes de terre au four en lamelles,
jambon fumé*, salade..... €16.00

Gratiné de reblochon* : reblochon gratiné sur pommes de terre et oignons en lamelles,
lardons, salade €18.00

Gratiné de maroilles* : crème de maroilles fondu, lardons, pommes de terre en
lamelles, salade €18.00

Au chèvre chaud* : Chèvre chaud enrobé de lard sur tartelette de pommes et
d'oignons, salade, pomme de terre au four€17.00

Les salades :

Salade scampis (crevettes géantes), salade mélangée, vinaigrette curry, pommes, tomates séchées €19.00

Salade au foie gras : Foie Gras (100g), magret de canard, raisins secs, salade mélangée, pignons de pin, fruits exotiques, vinaigrette miel-moutarde €20.00

Croquettes de crevettes (2pc/3pc), salade mélangée, vinaigrette €18.00/21.00

Les petites faims

Tagliatelles sauce béchamel jambon-fromage grand.....€10.00

Tagliatelles sauce béchamel jambon-fromage petit.....€8.00

Vol-au-vent, frites.....€9.00

Steak haché, frites.....€9.00

Jambon, frites€5.00

Boulettes maison à la sauce tomates (1 boulette /2 boulettes/3 boulettes) avec frites.....€7/€10/€13

Suppléments :

Gratin dauphinois..... €2.00

Crudités/salade..... €2.50

Frites €3.00

Sauce pleurotes ou poivre ou du chef..... €3.00

Végétarien *

Ces plats peuvent être servis sans viande. Les hamburgers de bœuf peuvent être remplacés par un hamburger végétarien.



Et notre sélection du jour... voir tableau

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

Maximum 6 plats différents par table s.v.p.

Pour plus d'informations concernant les allergènes, veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse. La composition de nos plats peuvent varier.

1 addition par table.

Nos Desserts

Snickers Revisité	€7.50	Assiette gourmande (4 petits desserts).....	€6.00
Tiramisu Spéculos.....	€5.50	Café Gourmand (café avec divers petits desserts).....	€8.00
Crème brûlée.....	€7.00	Thé Gourmand (thé avec divers petits desserts).....	€9.00
Crumble aux pommes tiède.....	€6.00	Mousse au chocolat, noisettes caramélisées, caramel beurre salé.....	€7.50
Crumble aux pommes tiède avec une boule de glace vanille.....	€8.00		
Tarte au sucre	€5.00		

Les crêpes

Crêpe à la cassonade.....	€4.00	Crêpe chocolat ou nutella/Chantilly...	€5.00
Crêpes chantilly.....	€4.00	Crêpe au beurre.....	€4.00
Crêpe au chocolat ou nutella.....	€4.50	Crêpe glace vanille/chocolat ou nutella /chantilly	€8.00

Glaces et Milk-shakes artisanaux

Milk-shake (parfum au choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos).....	€5.50	Brésilienne (2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne, chantilly).....	€6.50
Coupe tricolore (3 boules au choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos/ chantilly).....	€6.00	Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly)	€6.50
Coupe bicolore (2 boules aux choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos/ chantilly).....	€4.50	Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly).....	€6.50
Dame Blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	€7.00	Coupe Caramel beurre salé (2 boules de caramel beurre salé, 1 boule vanille, caramel beurre salé, chantilly)	€8.00
Dame Noire (3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly)	€7.00	Coupe Spéculos (3 boules spéculos, spéculos, chantilly).....	€8.00
Colonel Citron (sorbet citron avec vodka 4cl).....	€9.00	Duo de sorbet (citron, framboise).....	€4.50
		Trio de sorbet (citron, framboise).....	€6.00

Suppléments :

Sauce chocolat	€0.50
Chantilly.....	€0.50
1 boule de glace au choix.....	€2.00
1 boule de glace au choix avec chantilly	€2.50

CARTE DES VINS

Nos Bulles

Espagne

Cava Chic Barcelona, Brut €25

France

Champagne Brut, François Diligent €45

La maison Diligent joue sur une touche oxydative à zéro dosage. Le raisin a atteint la bonne maturité, celle nécessaire à obtenir une belle matière. Les notes de pommes au four se dévoilent sur sa robe teintée, du fruit pour un bel équilibre aromatique.

Notre Vin Doux

Côtes de Gascogne

Domaine Magnaut, Equilibre de Manseng
€6/verre - €25/btl

Nos Vins Blancs

Bourgogne

Pouilly-Fuissé, Terroir de Vergisson,
Catherine et Didier Tripoz €39

Alsace

Pinot Gris, Cave de Turckheim €28

Côtes de Gascogne

Domaine de Magnaut, Colombard €20
Vin très fruité et frais avec une pointe d'acidité lui donnant son caractère vif; bonne longueur en bouche grâce à l'assemblage des cépages de Gascogne.

Sèvre et Maine

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine
de la Vinçonnière €22

Nos Vins Rosés

Provence

Côtes de Provence, Masfleurey,
Cuvée Sélectionnée €20

Rosé d'Anjou

Domaine de la petite Croix €22

Ce rosé demi-sec bien gouleyant à la robe rosée soutenu, développe de jolis arômes fruités et

Floraux et laisse-en bouche une agréable sensation de fraîcheur et de fruit.

Nos Vins Rouges

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine du
Fondis €24

Bordeaux

Château La Braulterie de Peyraud, Premières
Côtes de Blaye €22

D'une couleur profonde, ce vin a un nez agréable à dominante de fruits rouges et de la finesse en bouche avec des tannins fins et une belle longueur.

Château Picau-Perna, Saint-Emilion €34

Côtes du Rhône

A l'ombre des Fontaines €22

D'un rouge vif et limpide ce Côtes du Rhône est un vin aromatique et friand. Le nez nous évoque les arômes gourmands des paniers de fruits rouges d'été. En bouche, la douceur et la fraîcheur se marient pour le plus grand plaisir de vos papilles, se terminant par d'agréables notes de cerise et de réglisse.



Plus qu'un restaurant,
La Howarderie c'est
aussi...



Des gîtes



À louer ou privatiser pour :
 **Particuliers**
Professionnels 



Des salles de
réception



Pour nous suivre, c'est simple :
scannez les QR codes

Pour plus de renseignements,
n'hésitez pas à nous contacter,
liker la page et nous laisser de
chouettes commentaires. 





La Howarderie

Nos services

Cuisine locale et gastronomique

Privatisation des espaces du restaurant

Large choix de salles de fête pour particuliers
(mariage, anniversaire, baby drink,
communion, baptême...)

Formules sur mesure pour professionnels
(séminaire, teambuilding, réunion
d'entreprise)

Hébergements pour séjourner en famille, entre amis
ou entre collègues (+ de 60 couchages mis à
disposition sur place)

**Merci pour votre lecture
Bon appétit à vous !**



LA HOWHACHE

LANCER DE HACHES / BIJLWERPEN

Une activité unique et originale

à tester entre amis, en famille, en couple,
lors d'un EVG/EVJF ou teambuilding

TARIFS :

Par personne = 1 à 2 participants = 15 € p.p.

Par cible = max. 3 personnes = 45 €

HORAIRES :

Jeudi : 17h00 - 22h00

Vendredi : 17h00 - 22h00

Samedi : 14h00 - 23h00

Dimanche : 11h00 - 21h00

**N'hésitez pas à nous demander plus d'infos
et réserver votre cible !**



www.lahowhache.com/fr
Rue de la Howarderie 9
7783 Le Bizet

