



# Bienvenue à LA HOWARDERIE !

## Horaires

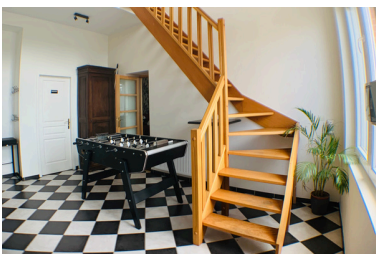
Jeudi	19h00 - 21h00
Vendredi	12h00 - 15h00 19h00 - 23h00
Samedi	12h00 - 23h00
Dimanche	12h00 - 22h00

Ouvert à la demande pour des groupes de 20 personnes et plus.



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

Des gîtes et des salles  
de réceptions

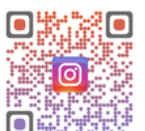


et des activités comme  
le lancer de haches et  
le labyrinthe de maïs



Plus d'informations sur notre site web  
[www.lahowarderie.be](http://www.lahowarderie.be)

*Bon appétit*



# LES APÉRITIFS



Apéritif sans alcool maison	6 €
Martini Blanc / Rouge	6 €
Porto Blanc / Rouge	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Picon bière du patron (25 cl)	8,9 €
Picon Amer Commynes vin blanc	8 €
Picon Amer Commynes Royal	10 €
Vodka orange 5 cl + jus d'orange	9 €

Coupe de Cava	8 €
Kir vin blanc	6 €
Kir royal (Cava)	9 €
Ricard 4 cl	8 €
Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas	8 €
Passoa 5 cl + jus d'orange	8 €



Apérol Spritz	10 €
Limoncello maison Spritz	10 €
Spritz à la fleur de sureau	10 €

<b>COCKTAIL</b> <i>Maison</i>	12 €
----------------------------------	------

Mojito	10 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	

Mojito Royal	12 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava	

Berry Mojito	11 €
Rhum blanc, crème de cassis, jus de citron vert, menthe fraîche	

Moscow Mule	12 €
Vodka, citron vert, ginger beer	

Dark & Stormy	12 €
Rhum brun, citron vert, ginger beer	

Sex on the beach	12 €
Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'orange	

Pina Colada	11 €
Rhum blanc, Batida de coco, vanille, jus ananas	

Daiquiri Fraises	11 €
Rhum blanc, liqueur de fraises, citron vert, jus de fraises	

Pornstar Martini	12 €
Vodka, vanille, fruits de la passion	

Cuba Libre	10 €
Rhum brun, citron vert, Coca-Cola	

Bombay Gin Sapphire	13 €
avec Premium tonic	

Gin Basil Smash	13 €
Gin, citron vert, basilic	

Sangria Rouge Quint	10 €
---------------------	------

## SANS ALCOOL

Aperol Spritz Sans Alcool	8 €
---------------------------	-----

Pina Colada Sans alcool	9 €
Sirop de Rhum, sirop de Pina Colada, vanille, jus ananas	

Daiquiri Fraises Sans alcool	9 €
Sirop de Rhum, sirop de fraises, jus de fraises	

Virgin Mojito Sans alcool	8,5 €
Sirop de rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	

Gin Basil Smash Virgin	10 €
Gin sans alcool, citron vert, basilic	

Gin Seedlip sans alcool	11 €
avec Premium tonic	

# LES VINS DU PATRON

## CHAMPAGNE



MOUTARD

1/2 BOUTEILLE : 37.5€  
BOUTEILLE: 48€



LAURENT PERRIER

BOUTEILLE: 85€



## CAVA

BRUT  
CHIC BARCELONA

VERRE: 8 €  
BOUTEILLE: 26€



GRENACHE-SYRAH  
TERRASSES DE LA MER  
FRUITÉE

VERRE: 5€  
PICHET 25 CL: 8.5€  
PICHET 50 CL : 16.5€  
BOUTEILLE: 25€



ROSÉ D'ANJOU  
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 25€

MALBEC - MERLOT  
EUGÉNIE LA JOLIE  
DEMI-SEC

VERRE: 7.5€  
PICHET 25 CL: 11€  
PICHET 50 CL : 18.50€  
BOUTEILLE: 28€



## MOELLEUX

DOMAINE MAGNAUT  
GROS MANSENG

VERRE: 6.5€  
PICHET 25 CL: 9.5€  
PICHET 50 CL : 17.5€  
BOUTEILLE: 26€



## BLANCS

CÔTES DE GASCOGNE  
CELLIER DU PRIEUR

VERRE: 5€  
PICHET 25 CL: 8.5€  
PICHET 50 CL : 16.5€  
BOUTEILLE: 25€



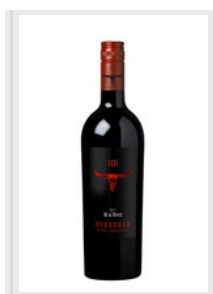
CHARDONNAY  
MOULIN DES VIGNES

VERRE: 5€  
PICHET 25 CL: 8.5€  
PICHET 50 CL : 16.5€  
BOUTEILLE: 25€



GRENACHE MERLOT  
CARACT'ERRE

VERRE: 5.5€  
PICHET 25 CL: 9€  
PICHET 50 CL : 16.5€  
BOUTEILLE: 25€



MALBEC  
HORNHEAD

VERRE: 5.5€  
PICHET 25 CL: 9€  
PICHET 50 CL : 16.5€  
BOUTEILLE: 25€



POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS À LA FIN DE LA CARTE

LA HOWARDERIE  
1 ADDITION PAR TABLE

# LES BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate - pétillante 25cl	2.5 €	Fanta orange	3 €
Chaudfontaine plate - pétillante 50cl	4 €	Gérolsteiner Orange - Citron	3 €
Chaudfontaine plate - pétillante 1l	6 €	Oasis Tropical	3 €
Coca-Cola	3 €	Diabolo	3 €
Coca-Cola zero	3 €	Lipton Ice Tea Pêche	3 €
Coca-cola cherry 33cl	4,5 €	Looza ananas, orange, pommes, ACE,	3 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero 1l	9 €	tomate, pomme-cerise	
Schweppes agrumes	3 €	Cécémel	3 €
Sprite	3 €		
		Bionina limonade bio	3.5 €
		Mister Lemon (citron)	
		Lady Pink Grapefruit (pamplemousse)	
		Miss Blood Orange (orange sanguine)	
Supplément sirop: fraise, violette, menthe, pêche, grenadine, citron	0.5 €		

## SMOOTHIES



Fraise - Framboise	7 €	Fraise - Banane	7 €
Ananas - Mangue	7 €	Mangue - Fraise	7 €

## LES BOISSONS CHAUDES



Café	2.8 €	Irish Coffee (Whisky)	8.5 €
Décaféiné	2.8 €	French Coffee (Cognac)	8.5 €
Espresso	2.8 €	Marnissimo Coffee (Grand-Marnier)	9 €
Double Espresso	4.8 €	Baileys Coffee (Baileys)	8.5 €
Cappuccino (chantilly ou mousse de lait)	3.5 €	Antillais Coffee (Rhum blanc)	8.5 €
Latte Macchiato	4.8 €	Italian Coffee (Amaretto)	8.5 €
Supplément sirop: Vanille, Caramel	0.7 €	Cointreau Coffee	8.5 €
Chocolat chaud	3 €	Café ou thé gourmand	10 €
Chocolat Viennois (avec chantilly)	3.5 €	(Café ou thé avec divers petits desserts maison)	
Thé	2.8 €		

## LES ALCOOLS

Baileys 5 cl	6 €	Cointreau 5 cl	6 €
Grand Marnier 5cl	6.5 €	Poire Williams 5 cl	6 €
Get 27	6 €	Rhum Don Papa 7 years 5 cl	10 €
Whisky 'William Lawson' 5 cl	6 €	Rhum Don Papa Baroko 5 cl	9 €
Whisky 'Jack Daniels's' 5 cl	8 €	Calvados 5 cl	6 €
Cognac 5 cl	6 €	Amaretto 5 cl	6 €
Jägermeister 5 cl	6 €	Limoncello 5 cl	6 €
		Limoncello shots 3 cl par 10	3 €/SHOT



# LES BIERES

## AU FÛT



Queue de Charrue blonde 6,6% - 33cl	4.5 €
Queue de Charrue blonde 6,6% - 50cl	6.5 €
Hapkin 8,5% - 33 cl	4.8 €
Hapkin 8,5% - 50 cl	7 €
Bière du mois au fût	.... €

## BLONDES / TRIPLE



Plugstreet triple 7.5° - 33cl	5 €
St. Hubertus 7,2 % - 33 cl	4.5 €
Paix Dieu 10% - 33 cl	6 €
Lefte Blonde 6,6% - 33 cl	4 €
Jupiler 5,2 % - 25 cl	2.8 €
Jupiler 5,2 % - 50 cl	5 €
Bernardus Triple 8% - 33 cl	4.5 €
Kasteel Beer Triple 11 % - 33 cl	4.8 €
Corsendonk Agnus 7,5% - 33 cl	3.8 €
Duvel 8,5% - 33 cl	4.8 €
Westmalle Triple 9,5% - 33 cl	4.5 €
Chimay Triple 8% - 33 cl	4.5 €
Rince Cochon 8,5 % - 33 cl	4.8 €
Cornet 8,5 % - 33 cl	4.5 €
Omer 8% - 33 cl	4.2 €
Hommelbier 7,5 % - 25 cl	3.3 €
Karmeliet 8,4 % - 33 cl	5.5 €
Queue de Charrue Triple Boisée 8,3% - 33 cl	5 €
Rochehaut IPA 7% - 33cl	6.5 €

## LES 75 CL

Moinette 8,5 %	9.5 €
----------------	-------

## SANS ALCOOL



Carlsberg 0 % - 25cl	3€
Cornet 0% - 33cl	4€
Kasteel Rouge 0% - 33 cl	4€

## BLANCHES

Hoegaarden 4,9%	3 €
St. Hubertus blanche 5,2%	4.5 €


## BRUNES

Bernardus 8% - 33 cl	4.5 €
Kasteel bier 11% - 33 cl	4.8 €
Queue de Charrue 5.4% - 33 cl	4.5 €
Chimay rouge 7% - 33 cl	3.8 €
Chimay bleue 9% - 33 cl	3.8 €
Lefte brune 6,5% - 33 cl	4.5 €
Rodenbach 5,2% - 25 cl	3 €

## AMBRÉES

Kwak 8% - 33 cl	5 €
Queue de Charrue 5,5 % - 33 cl	4.5 €
St. Hubertus 7,2 % - 33 cl	4.5 €
Orval 6,2% - 33 cl	6.5 €

## FRUITÉES

Kriek Cerise Lindemans 3,5 % - 25 cl	3.2 €
Framboise Lindemans 2,5 % 25 cl	3.6 €
Queue de Charrue Rouge 8,7 % - 33 cl	4.8 €
Kasteel Beer Rouge 8% - 33 cl	4.5 €
 Kasteel Beer Rubus framboise 7% - 33cl	4.5 €

## COMPOSÉES

Panaché (limonade, jupiler)	3 €
Monaco (limonade, jupiler, grenadine)	3.5 €



# LES TAPAS

## À PARTAGER OU EN ENTRÉE



### Planche Apéritive

Assortiment chaud et froid

22 €

### Nacho's

Viande de bœuf effilochée, cheddar Irlandais, guacamole, salsa, crème aigre

13 €



Toast champignon, foie gras, balsamique, roquette

16 €

Jambon ibérique de Cebo Pata Negra coupé à la minute (80g)

Jambon espagnol. Porc en liberté dont les sabots sont noir, raison pour laquelle est connu comme "Pata Negra", patte noire. 50% race ibérique.



16 €

Croquettes chorizo, sauce sweet pepper (6pc)

12 €



Croquettes de rillettes à la bière 1894, moutarde (6pc) *delicious!*

12 €

Portion de fromage

6 €

Mini croquettes de fromage d'Abbaye, moutarde (9pc)

10 €

Foie gras (40g), brioche, confiture d'oignons

16 €

Pâté de chevreuil maison, toast, chutney

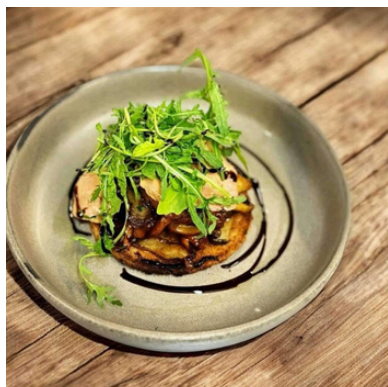
12 €

Camembert au four, miel, romarin, baguette

12 €

Escargots à l'ail 6 ou 12 pièces

9 € / 13 €



# LES PLATS

MAXIMUM 6 PLATS DIFFÉRENTS PAR TABLE S.V.P.

ET NOTRE SUGGESTION DU JOUR ... VOIR TABLEAU

## NOS PLATS DE VIANDE

 Tomahawk Irlandais ± 1.5 kg pour deux personnes 88€ POUR 2 PERSONNES  
Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)

 Côte à l'os Piemontese ± 1.3 kg pour deux personnes 74€ POUR 2 PERSONNES  
Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)

Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), frites, crudités 32€

Tagliata d'Entrecôte Irlandaise, frites 33€

Viande de bœuf grillée en tranches (chaud), roquette, parmesan, tapenade de poivron rouge, vinaigrette balsamique, tomate séchée

Filet Pur Holstein (± 250 g), frites, crudités 32€

Jambonneau grillé (± 800 g), gratin dauphinois, crudités 24.5€

Souris d'agneau mijotée, sauce au thym parfumé à l'ail, gratin dauphinois, légumes de saison 28€

Joues de porc à la Queue de charrue brune, crudités, frites 22€

Vol-au-vent, feuilleté, frites 20€

Sauce au choix: 2,5€  
Champignon, Poivre, Maroilles, Béarnaise

Sauce au choix: 4€  
Morilles



Scannez pour plus d'infos sur nos viandes rouges !

## NOS BURGERS

NEW

New York Pastrami Burger 21€  
steak haché de boeuf, pastrami, sauce burger, raclette, oignon, pickles, moutarde à l'américaine, salade, frites

Smokey Burger 100% Black Angus 21€  
steak haché de boeuf, bacon, pickles à l'aigre-doux, moutarde à l'américaine, sauce barbecue, cheddar irlandais, tomate, salade, oignon rouge, frites

NEW



Végé burger  21€  
burger à la betterave rouge, cheddar irlandais, salade, pickles de tomate, moutarde à l'ancienne, frites

# LES PLATS

MAXIMUM 6 PLATS DIFFÉRENTS PAR TABLE S.V.P.



## NOTRE CARTE D'HIVER

Gratiné de maroilles, lamelles de pommes de terre, lardons, salade	20 €
Boîte "Chaud Biloute" au four, jambon serrano, salade, pommes de terres au four 	19 €
Suprême de poulet jaune à la truffe, sauce morilles, crème de céleri, croquettes de pommes de terre	29 €
Mijoté de cerf, légumes d'hiver, champignons des bois, croquettes de pommes de terre	26 €
Butternut rôti au four, feta, graine de courge, noix, épinards, quinoa 	20 €
Salade de foie gras, toast brioché, vinaigrette miel moutarde, confiture d'oignon rouge	22 €
Croquettes de crevettes (2 ou 3 pièces), salade, vinaigrette ciboulette	20 € / 25 €

## NOS PETITES FAIMS

Spaghetti à la sauce bolognaise grand	14 €
Petit vol-au-vent, frites	14 €
Steak haché, frites	14 €
Boulettes maison à la sauce tomate ( 2 ou 3 boulettes) avec frites ou spaghetti	12 € / 15 €

## PLATS ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Spaghetti à la sauce bolognaise petit	10 €
Steak de boeuf piémontaise, frites	18 €
Petit vol-au-vent, frites	14 €
Steak haché, frites	14 €
Bâtonnets de poulet, frites	10 €
Boulettes maison à la sauce tomate ( 1 ou 2 boulettes) avec frites ou spaghetti	9 € / 12 €

## SUPPLÉMENTS

Gratin dauphinois / Portion de frites	3 €
Crudités / Légumes de saison chaud	3 €



CES PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS SANS VIANDE.

Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur. La  
composition de nos plats peut varier.



# LA HOW'HACHE

## LANCER DE HACHES / BIJLWERPEN



### HORAIRES / OPENINGSUREN

Jeudi / Donderdag	17:00 - 22:00
Vendredi / Vrijdag	17:00 - 22:00
Samedi / Zaterdag	14:00 - 23:00
Dimanche / Zondag	11:00 - 21:00

### TARIFS / TARIEVEN P.P

1 Heure € 15

### Infos & Réservations/Reservaties :

🖱 [www.lahowhache.com](http://www.lahowhache.com)  
@ [contact@lahowhache.com](mailto:contact@lahowhache.com)  
☎ +32 56 58 89 65

Accès gratuit salle de jeux  
intérieur pour tous les  
enfants  
(How'Hache/restaurant).

-----  
Gratis toegang tot de  
binnenspeeltuin voor alle  
kinderen  
(How'Hache/restaurant).



Ouverture sur demande pour groupes > 10 personnes

Open op vraag voor groepen > 10 personen

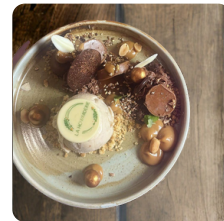


# NOS DESSERTS MAISON

Dacquoise glacée: biscuit dacquoise  
noisette, cœur glacé passion-mangue  
et praliné, glace au yaourt et miel. 12 €

**NEW** Crunchy Pistachoco: biscuit dacquoise  
noisette, mousse au chocolat au lait,  
croustillant au Kadaïf, crème chocolat  
blanc au pistache 12 €

Crème brûlée 8 €  
Snickers revisité 11 €  
Tiramisu spéculos 8 €  
Assiette gourmande (4 petits desserts) 8 €  
Café gourmand  
(café avec 4 petits desserts) 10 €  
Thé gourmand  
(thé avec 4 petits desserts) 10 €



# NOS CRÊPES MAISON

Crêpes à la cassonade 5 €  
Crêpes chantilly 5 €  
Crêpes au chocolat ou nutella 5.5 €

Crêpes chocolat ou nutella et chantilly 6 €  
Crêpes glace vanille / chocolat ou  
nutella / chantilly 8.5 €

# NOS GLACES ET MILKSHAKES



Nos parfums: café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, kinder bueno

Coupe 1 boule 4 €  
1 boule au choix, chantilly

Coupe 2 boules 5.5 €  
2 boules au choix, chantilly

Coupe 3 boules 7.5 €  
3 boules au choix, chantilly

Dame blanche 8.5 €  
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Dame Noire 8.5 €  
3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly

Milkshake 6.5 €  
parfum au choix

**NEW** Coupe Kinder Bueno 10 €  
3 boules kinder bueno, kinder bueno, chantilly



Brésilienne 8.5 €  
2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne,  
chantilly

Café liégeois 8.5 €  
2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly

Chocolat liégeois 8.5 €  
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat,  
chantilly

Coupe Caramel beurre salé 10 €  
3 boules de caramel beurre salé, caramel  
beurre salé, chantilly

Sorbet 2 ou 3 boules 5.5 € / 7.5 €  
Citron, framboise

Colonel Citron 9 €  
Sorbet citron, vodka 4 cl

## SUPPLÉMENTS

Sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, sauce caramel  
Chantilly 1 €  
1 €

# NOTRE CARTE DES VINS

## CHAMPAGNE

MOUTARD

1/2 BOUTEILLE : 37.5€  
BOUTEILLE: 48€



LAURENT PERRIER

BOUTEILLE: 85€

## ROSÉ

PROVENCE  
CÔTES DE PROVENCE, MASFLEUREY  
SEC

BOUTEILLE: 27€

ROSÉ D'ANJOU  
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 25€

## ROUGE

BORDEAUX  
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE  
CHÂTEAU LA BRAULIERIE DE  
PEYRAUD

BOUTEILLE : 27€

BORDEAUX  
SAINT-EMILION GRAND CRU  
LA FLEUR DE BADETTE

BOUTEILLE : 42€

CÔTE DU RHÔNE  
GIGONDAS  
LE PAS DE MONTMIRAIL

BOUTEILLE : 45€

BORDEAUX  
SAINT-ESTÈPHE  
CHÂTEAU MOUTINOT

BOUTEILLE : 45€

## BLANCS

BOURGOGNE  
POUILLY-FUISSÉ, TERROIR

BOUTEILLE: 49€



BOURGOGNE - MÂCON  
DOMAINE DE LA DENANTE MÂCON  
"LA ROCHE VINEUSE", CHARDONNAY

BOUTEILLE: 30€

LOIRE - TOURAINE  
DOMAINE "LES SILEX"  
SAUVIGNON BLANC

BOUTEILLE: 28€

CÔTES DU RHÔNE  
ORJOR

BOUTEILLE : 29€

BORDEAUX  
SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHÂTEAU MONTLABERT

BOUTEILLE : 85€

CÔTES DU RHÔNE  
LÉGENDE DES TOQUES

BOUTEILLE : 27€

LOIRE  
DOMAINE DU FONDIS  
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL

BOUTEILLE : 28€

ITALIE  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
GRAN SASSO

BOUTEILLE: 50€



ITALIE  
THE CHOCOLATE TUBE  
PUGLIA

BOUTEILLE : 46€