



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

Bon appétit



LES APÉRITIFS

Apéritif sans alcool maison	6 €	Coupe de Cava	8 €
Martini Blanc / Rouge	6 €	Kir vin blanc	6 €
Porto Blanc / Rouge	5 €	Kir royal (Cava)	9 €
Pineau des Charentes	5 €	Ricard 4 cl	8 €
Picon bière du patron (25 cl)	8,9 €	Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas	8 €
Picon Amer Commynes vin blanc	8 €	Passoa 5 cl + jus d'orange	8 €
Picon Amer Commynes Royal	10 €		
Vodka orange 5 cl + jus d'orange	9 €		



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

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	

COCKTAIL Maison

12 €

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

Daiquiri Fraise	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 Fraise 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€



MOELLEUX

DOMAINE MAGNAUT GROS MANSENG

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



LAURENT PERRIER

BOUTEILLE: 85€



CAVA

BRUT CHIC BARCELONA

VERRE: 8 €
BOUTEILLE: 26€



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€

ROSÉ

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



GRENACHE MERLOT CARACT'TERRE

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

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, tomate, pomme-cerise	3 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero 1l	9 €	Cécémel	3 €
Schweppes agrumes	3 €		
Sprite	3 €		
 			
Ice Tea maison fruits rouges	4.5 €	Bionina limonade bio	3.5 €
Supplément sirop: fraise, violette, menthe, pêche, grenade, citron	0.5 €	Mister Lemon (citron)	
		Lady Pink Grapefruit (pamplemousse)	
		Miss Blood Orange (orange sanguine)	

SMOOTHIES



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

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.8 €	Irish Coffee (Whisky)	8.5 €
Décafériné	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 €

BLANCHES

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

BLONDÉS / TRIPLE

	Plugstreet triple 7.5° - 33cl	5 €
	St. Hubertus 7,2 % - 33 cl	4.5 €
	Paix Dieu 10% - 33 cl	6 €
	Leffe 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€

BRUNÉS

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 €
Leffe 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 €
NEW 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 €
NEW Croquettes de rillettes à la bière 1894, moutarde (6pc) <i>delicious!</i>	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 Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)	88€ POUR 2 PERSONNES
	Côte à l'os Piemontese ± 1.3 kg pour deux personnes Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)	74€ POUR 2 PERSONNES
	Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), frites, crudités	32€
	Tagliata d'Entrecôte Irlandaise, frites Viande de bœuf grillée en tranches (chaud), roquette, parmesan, tapenade de poivron rouge, vinaigrette balsamique, tomate séchée	33€
	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 York Pastrami Burger steak haché de boeuf, pastrami, sauce burger, raclette, oignon, pickles, moutarde à l'américaine, salade, frites	21€
	Smokey Burger 100% Black Angus steak haché de boeuf, bacon, pickles à l'aigre-doux, moutarde à l'américaine, sauce barbecue, cheddar irlandais, tomate, salade, oignon rouge, frites	21€
	Végé burger  burger à la betterave rouge, cheddar irlandais, salade, pickles de tomate, moutarde à l'ancienne, frites	21€

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'A 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
 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

10 €

(café avec 4 petits desserts)

Thé gourmand

10 €

(thé avec 4 petits desserts)



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

8.5 €

nutella / chantilly



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



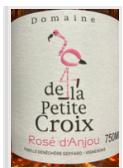
BOUTEILLE: 85€

ROSÉ



PROVENCE
CÔTES DE PROVENCE, MASFLEUREY
SEC

BOUTEILLE: 27€



ROSÉ D'ANJOU
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 25€

ROUGE



BORDEAUX
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE
CHÂTEAU LA BRAULTERIE 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€



BOURGOGNE
POUILLY-FUSSIÉ, TERROIR

BOUTEILLE: 49€



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

BOUTEILLE: 30€



LOIRE - TOURAIN
DOMAINE "LES SILEX"
SAUVIGNON BLANC

BOUTEILLE: 28€



CÔTES DU RHÔNE
ORIOR

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€