

Les Apéritifs

Apéritif sans alcool	€5.00	Coupe de Cava	€6.00
Martini blanc / rouge.....	€5.00	Kir vin blanc	€6.00
Porto blanc / rouge	€5.00	Kir Royal (cava).....	€7.00
Pineau des Charentes	€5.00	Ricard 4cl	€5.00
Picon bière du patron (25cl)	€7.00	Pisang 5cl + jus d'orange ou ananas	€7.50
Picon vin blanc.....	€7.00	Passoã 5cl + jus d'orange.....	€7.50
Vodka orange 5cl + jus d'orange	€7.50	Campari 5cl + jus d'orange	€7.50



Aperol Spritz.....	€9.00
Limoncello Spritz	€9.00
Spritz à la fleur de sureau	€8.50

Mojito €10.00 (Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche) 4 x Mojito€36.00 Mojito Royale€12.00 (Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava) Mojito Fraise €12.00 (Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fraises) Virgin Mojito (sans alcool) €7.00 (Sirop de Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche) Moscow Mule€10.00 (vodka, citron vert, ginger beer) Dark & Stormy€10.00 (rhum brun, citron vert, ginger beer)	Piña Colada€10.00 (Rhum blanc, Batida de coco, vanille, jus ananas) Piña Colada Sans alcool€7.00 Daiquiri aux fraises€10.00 (Rhum blanc, liqueur de fraises, citron vert, jus de fraises) Daiquiri aux fraises Sans alcool€7.00 Pornstar Martini (vodka, vanille, fruits de la passion).....€10.00 Sangria rouge (Quint) avec fruits frais ...€9.00 Cuba Libre€10.00 (Rhum brun, citron vert, coca-cola) Bombay Gin Sapphire, Premium Tonic 20cl€12.00
--	---

Les Alcools et Digestifs

Baileys.....	€6.00	Cointreau.....	€6.00
Grand Marnier.....	€6.50	Poire Williams.....	€6.00
Get 27.....	€6.00	Rhum.....	€6.00
Whiskey 'William Lawson'.....	€6.00	Calvados.....	€6.00
Whiskey 'Jack Daniel's'.....	€8.00	Amaretto.....	€6.00
Cognac.....	€6.00	Genièvre.....	€6.00
Suppl. coca (€2.50), jus d'orange, (€2.50), jus ananas (€2.50) etc. ...		Limoncello	€6.00
		Limoncello par 10.....	€5.00/verre



LES VINS DU PATRON

C H A M P A G N E

100% PINOT NOIR -
EXTRA BRUT
CUVÉE DES JEAN

BOUTEILLE: €45

C A V A

BRUT
CHIC BARCELONA

VERRE: €6
BOUTEILLE: €26

M O E L L E U X

CÔTES DE GASCOGNE
DOMAINE MAGNAUT
GROS MANSENG

VERRE: €6,5
BOUTEILLE: €26

R O S É

GRENACHE-SYRAH
TERRASSES DE LA MER

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

B L A N C S

CÔTES DE GASCOGNE
CELLIER DU PRIEUR

VERRE: €4.5
PICHET 25 CL: €8
PICHET 50 CL : €15
BOUTEILLE: €23

CHARDONNAY
MOULIN DES VIGNES

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

R O U G E

ALICANTE BOUSCHET
PEAU DE VACHE

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

MALBEC
HORNHEAD

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



Les Boissons Fraîches

Chaudfontaine plate ou pétillante 25cl€2.30	Chaudfontaine plate ou pétillante 50cl€4.00
Coca-Cola.....€2.50	Chaudfontaine plate ou pétillante 1l€6.00
Coca-Cola Zero.....€2.50	Oasis Tropical.....€2.80
Coca-Cola 1 litre.....€7.50	Diabolo.....€2.50
Gini.....€2.50	Lipton Ice Tea Pêche€2.80
Nordic Mist Tonic / Agrum€2.80	Looza ananas, orange, pomme, ace, tomate, raisin ou pomme-cerise€2.50
Orangina.....€2.80	Supplément sirop : fraise, violette, menthe, pêche, grenadine ou citron..... €0.40
Sprite.....€2.50	Cécémel.....€2.50
Fanta orange.....€2.50	
Gerolsteiner Orange/citron light..€2.80	
Cidre demi-sec.....€2.80	

Les Smoothies

Smoothie Fraise-Framboise €6.80	Smoothie Mangue-Fraise €6.80
Smoothie Ananas-Mangue..... €6.80	Smoothie Fraise-Banane..... €6.80

Les Boissons Chaudes

Café.....€2.50	Irish Coffee (whisky).....€8.00
Décaféiné.....€2.50	Wambrechies Coffee (Genièvre)....€8.00
Cappuccino (avec chantilly)€3.00	French Coffee (Cognac).....€8.00
Espresso.....€2.50	Marnissimo Coffee (Grand- Marnier).....€8.50
Double Espresso.....€4.50	Baileys Coffee (Baileys).....€8.00
Latte Macchiatto.....€4.50	Russe Coffee (Vodka).....€8.00
Chocolat chaud.....€3.00	Antillais Coffee (Rhum).....€8.00
Thé nature, citron, menthe, fruits rouges, vert.....€2.50	Italian Coffee (Amaretto).....€8.00
Café ou thé Gourmand (café ou thé avec divers petits desserts)€8.50	Suisse Coffee (Poire Williams).....€8.00
	Cointreau Coffee..... €8.00

Les Bières

Au Fût

Queue de Charrue blonde 6.6%	33cl	€4.00
Hapkin 8,5%	33cl	€4.50
Bière du mois		

Blanches

Hoegaarden 4.9%	25cl	€3.00
St. Hubertus blanche 5,2%	33cl	€4.00

Blondes/Triple

ST. Hubertus 7,2%	33cl	€4.00
Paix Dieu 10%	33cl	€5.20
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	€4.00
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
Queue de Charrue triple boisée	33cl	€4.20

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	€4.00
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	€4.00
St. Hubertus 7,2%	33cl	€4.00

Fruitées

Kriek cerise Lindemans 3.5%	25cl	€3.00
Lambic beer Framboise Lindemans 2.5%	25cl	€3.60
Queue de charrue rouge 8,7%	33cl	€4.20
Kasteel Beer rouge 8%	33cl	€4.20

Composées

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

Sans Alcool

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

Tapas

A partager

Planche apéritive (assortiment chaud et froid)€20.00

Nacho's, pulled beef Barbacoa Irish, cheddar Irlandais, guacamole, salsa, crème aigre....€12.00

Saumon fumé, toast, crème à l'aneth, persil, échalote.....€12.00

Carpaccio d'entrecôte séchée Rouge des Flandres, tapenade de poivron, roquette, parmesan, pignons de pins.....€18.00

Portion de fromage, moutarde..... €6.00

Croquettes mélangées, sauce tartare et aigre-douce :

(12 pièces : fromage Grimbergen, chèvre, crevettes, scampi curry rouge, poulet, chorizo).....€13.50

Mini croquettes de fromage d'abbaye, moutarde à l'ancienne (9pc).....€9.00

Assortiment de charcuterie (4 sortes)€12.00

Scampis à l'ail (9 pc.), pain €14.00

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

Terrine de lièvre, confiture d'oignons, toasts €12.00

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

Escargots 6 ou 12 pièces€9.00/€13.00



Nos plats

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

A base de viande :

Tomahawk Irlandais (± 1.5 kg) pour deux personnes, frites, crudités (±30-45 minutes d'attente selon la cuisson)

€36.00 pour une personne



Côte à l'os Blanc Bleu Belge (±1.2 kg), pour deux personnes, frites, crudités

(±30-45 minutes d'attente selon la cuisson).....€26.00 pour une personne

Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), frites, crudités.....€27.00

Filet pur Holstein (±250g), frites, crudités.....€28.00

Jambonneau grillé, pommes de terre en gratin Dauphinois, crudités €19.50

Sauce au choix :

Sauce pleurotes, poivre, maroilles ou échalote..... €2.50

Cuisses de canettes cuites à basse température, poêlée de légumes de saison et de pommes de terre, sauce à l'échalote..... €20.00

Souris d'agneau mijotée, pommes de terre en gratin dauphinois, thym, sauce légère au thym parfumé à l'ail, crudités €22.00

Joues de porc à la Queue de Charrue Brune, salade, frites..... €18.00

Vol-au-vent, feuilleté, frites €16.00

Nos hamburgers:

Smokey Burger 100 % Black Angus, bacon, pickles à l'aigre-doux, moutarde à l'américaine, sauce barbecue, cheddar Irlandais, tomate, salade, oignon rouge, frites €17.50

New York Burger 100 % Black Angus, pastrami de Holstein, raclette, pickles à l'aigre-doux, salsa de tomates, tomate, salade, oignon rouge, frites €17.50

Avocado Burger (végétarien) burger à l'avocat, salsa de mangue tropical, cheddar Irlandais, tomate, salade, oignon rouge, frites..... €17.50

A base de fromage:

Gratiné de raclette*, raclette fondue sur lamelles de pommes de terre au four, jambon fumé, salade	€17.00
Gratiné de maroilles*, fromage maroilles fondu sur lamelles de pommes de terre au four, lardons, salade.....	€17.00
Gratiné de reblochon*, fromage reblochon fondu sur lamelles de pommes de terre, oignon, lardons (tartiflette), salade	€17.00
Au chèvre chaud* : fromage de chèvre chaud enrobé de lard sur tartelette de pommes et oignons, pommes de terre au four, salade	€18.00
Mont d'or au four, pommes de terre au four, jambon fumé, salade.....	€18.00

Les salades :

Salade scampis (9 crevettes géantes), salade mélangée, vinaigrette curry, pommes, tomates séchées	€20.00
Croquettes de crevettes (2pc/3pc), salade mélangée, vinaigrette	€18.00/21.00

Les petites faims

Spaghettis sauce bolognaise petit – grand.....	€10.00 / 14.00
Petit Vol-au-vent, frites	€10.00
Bâtonnets de poulet, frites	€9.00
Steak haché, frites.....	€9.00
Jambon, frites	€7.00
Boulettes maison à la sauce tomates (1 boulette /2 boulettes/3 boulettes) avec frites ou spaghettis.....	€7/€10/€13

Suppléments :

Gratin dauphinois.....	€3.00
Crudités/salade.....	€3.00
Frites	€3.00
Jambon fumé.....	€3.00

Végétarien *

Ces plats peuvent être servis sans viande.

Et notre sélection du jour... voir tableau

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

1 Addition Par table

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

Nos Desserts

Brownies aux noix, glace vanille, confiture de lait	€7.50	Baba au rhum, chantilly.....	€9.00
Tiramisu Spéculos.....	€6.50	Assiette gourmande (4 petits desserts).....	€6.00
Crème brûlée.....	€7.00	Café Gourmand (café avec divers petits desserts).....	€8.50
Crumble aux pommes.....	€6.50	Thé Gourmand (thé avec divers petits desserts).....	€8.50
Crumble aux pommes avec glace.....	€8.50		

Les crêpes

Crêpes à la cassonade.....	€4.50	Crêpes chocolat ou nutella/Chantilly	€5.50
Crêpes chantilly.....	€4.50	Crêpes au beurre.....	€4.50
Crêpes au chocolat ou nutella.....	€5.00	Crêpes glace vanille/chocolat ou nutella /chantilly	€8.50

Glaces et Milk-shakes Maison

Nos parfums : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos, cookies

Milk-shake au choix	€6.00	Brésilienne (2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne, chantilly).....	€7.50
Coupe tricolore (3 boules au choix, chantilly).....	€6.50	Coupe bicolore (2 boules aux choix, chantilly).....	€4.50
Dame Blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly).....	€7.50	Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly).....	€7.50
Dame Noire (3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly).....	€7.50	Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly).....	€7.50
Coupe Cookies (3 boules glace cookies, cookies, sauce chocolat, chantilly).....	€8.50	Coupe Caramel beurre salé (3 boules de caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly)	€8.50
Colonel Citron (sorbet citron avec vodka 4cl).....	€9.00	Coupe Spéculos (3 boules spéculos, spéculos, chantilly).....	€8.50
Duo de sorbet (citron, framboise).....	€4.50	Trio de sorbet (citron, framboise).....	€6.50

Suppléments :

Sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, sauce caramel	€1.00
Chantilly.....	€1.00
1 boule de glace au choix.....	€2.00
1 boule de glace au choix avec chantilly	€2.50

1 Addition Par table

CARTE DES VINS



Nos Bulles

Espagne

Cava Chic Barcelona, Brut €26

France

Champagne Extra Brut, Cuvée des Jean
100% Pinot Noir €45

Notre Vin Doux

Côtes de Gascogne

Domaine Magnaut, Equilibre de Manseng
€26

Nos Vins Blancs

Bourgogne

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

Bourgogne – Mâcon

Domaines de la Denante Mâcon « La roche
Vineuse », Damien Martin, Chardonnay €30

Loire – Touraine

Domaines Beauséjour « Les Silex », Arnaud
et Albert Lechat, Sauvignon blanc €28

Côtes de Gascogne

Domaine de Magnaut, Colombar €25
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 Vinçonnaire €25

Nos Vins Rosés

Provence

Côtes de Provence, Masfleurey,
Cuvée Sélectionnée €25

Rosé d'Anjou

Domaine de la petite Croix €25
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 €28

Bordeaux

Château La Braulterie de Peyraud, Premières
Côtes de Blaye €25
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 €36

La Fleur de Badette, Saint-Emilion Grand
cru €39

Le château Badette à Saint-Emilion appartient à la
famille Vandenbogaerde d'origine belge. Le vignoble
s'étend sur 9 hectares et le vin est issu d'une sélection
de parcelles qui produisent un vin élégant et fruité.

Côtes du Rhône

Légende des Toques €25
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 

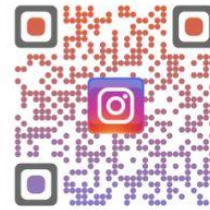


Des salles de
réception



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 HOW HACHE

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 : 15 € p.p.

HORAIRES :

Jeudi : 17h00 - 22h00

Vendredi : 17h00 - 22h00

Samedi : 14h00 - 23h00

Dimanche : 11h00 - 21h00

Nous ouvrons également hors les horaires
d'ouverture pour des groupes à partir de 10
personnes.

**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

