

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	€7.50
Picon vin blanc.....	€7.00	Passoã 5cl + jus d'orange.....	€7.50
Vodka orange.....	€7.00	Campari 5cl + jus d'orange	€7.50



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	€7.00
Mojito Royale	€12.00		
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava)		Daiquiri aux fraises	€10.00
Mojito Fraise	€12.00	(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	€7.00
Virgin Mojito (sans alcool)	€7.00		
(Sirop de Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)		Sangria rouge (Quint) avec fruits frais ...	€9.00
Moscow Mule	€10.00		
(vodka, citron vert, ginger beer)		Cuba Libre	€10.00
Dark & Stormy	€10.00	(Rhum brun, citron vert, coca-cola)	
(rhum ambré, citron vert, ginger beer)		Bombay Gin Sapphire, Premium Tonic 20cl	€12.00

Les Alcools et Digestifs

Baileys.....	€5.00
Grand Marnier.....	€5.50
Get 27.....	€5.00
Whiskey 'William Lawson'.....	€5.00
Suppl. coca (€2.50), jus d'orange, (€2.50), jus ananas (€2.50) etc. ...	
Cognac.....	€5.00

Cointreau.....	€5.00
Poire Williams.....	€5.00
Rhum.....	€5.00
Calvados.....	€5.00
Amaretto.....	€5.00
Genièvre.....	€5.00
Limoncello.....	€5.00
Limoncello par 10.....	€4.50 le verre
Limoncello à emporter 50cl.....	€19.00



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

BOUTEILLE: €25

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: €7.5
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: €7
PICHET 50 CL : €15
BOUTEILLE: €23

CHARDONNAY
MOULIN DES VIGNES

VERRE: €5
PICHET 25 CL: €7.5
PICHET 50 CL : €16.5
BOUTEILLE: €25

R O U G E

ALICANTE BOUSCHET
PEAU DE VACHE

VERRE: €5
PICHET 25 CL: €7.5
PICHET 50 CL : €16.5
BOUTEILLE: €25

MALBEC
HORNHEAD

VERRE: €5
PICHET 25 CL: €7.5
PICHET 50 CL : €16.5
BOUTEILLE: €25



Les Boissons Fraîches

Chaudfontaine plate ou pétillante 25cl€2.20	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.....€2.50
Coca-Cola 1 litre.....€7.50	Diabolo.....€2.50
Gini.....€2.50	Lipton Ice Tea Pêche€2.50
Nordic Mist Tonic / Agrum€2.50	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..€2.50	
Cidre demi-sec.....€2.80	

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.....€2.50	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	Russe Coffee (Vodka).....€8.00
Chocolat chaud.....€2.60	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
	Baileys Coffee (Baileys).....€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	€3.80

Blondes/Triple

ST. Hubertus 7,2%	33cl	€3,80
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	€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
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	€3.80

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
--------------------	-----------	-------

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

Tapas

A partager

Planche apéritive (assortiment chaud et froid)€20.00

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

Scampis à l'ail pimenté (9 pc.), pain€14.00

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

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 Irlandais (± 1.5 kg) pour deux personnes,
sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites, crudités
($\pm 30-45$ minutes d'attente selon la cuisson) ..€36/personne



Côte à l'os Blanc Bleu Belge (± 1.2 kg), pour deux
personnes, sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites, crudités ($\pm 30-45$ minutes d'attente
selon la cuisson).....€26.00/personne

Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites,
crudités.....€27.00

Filet pur (± 250 g), sauce du chef, pleurotes ou poivre, frites, crudités... ..€28.00

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 (9 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

Petit 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

Moelleux au chocolat, boule caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé	€7.50	Assiette gourmande (4 petits desserts).....	€6.00
Tiramisu Spéculos.....	€6.50	Mousse au chocolat.....	€6.50
Crème brûlée.....	€7.00	Café Gourmand (café avec divers petits desserts).....	€8.50
Crumble aux pommes tiède.....	€6.00	Thé Gourmand (thé avec divers petits desserts).....	€8.50
Crumble aux pommes tiède avec une boule de glace vanille.....	€8.00		

Les crêpes

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

Glaces et Milk-shakes Maison

Milk-shake (parfum au choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos).....	€5.50	Brésilienne (2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne, chantilly).....	€7.50
Coupe tricolore (3 boules au choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos/ chantilly).....	€6.50	Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly)	€7.50
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).....	€7.50
Dame Blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	€7.50	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)	€7.50	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).....	€6.50

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

CARTE DES VINS

Nos Bulles

Espagne

Cava Chic Barcelona, Brut €25

France

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

Notre Vin Doux

Côtes de Gascogne

Domaine Magnaut, Equilibre de Manseng
€25

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 Vingonnière €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

Légende des Toques €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 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

