



Bienvenue à LA HOWARDERIE !

Horaires

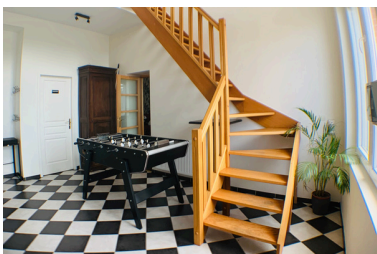
Jeudi	19h00 - 21h00
Vendredi	12h00 - 15h00 19h00 - 23h00
Samedi	12h00 - 23h00
Dimanche	12h00 - 22h00

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



Plus d'informations sur notre site web
www.lahowarderie.be

Bon appétit



LES APÉRITIFS

Apéritif sans alcool maison	8 €	Coupe de Cava	8 €
Martini Blanc / Rouge	6 €	Kir vin blanc cassis	6 €
Porto Blanc / Rouge	6 €	Kir royal (Cava) cassis	9 €
Pineau des Charentes blanc	6 €	Ricard 4 cl	8 €
Picon bière du patron (25 cl)	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 4 cl + jus d'orange	10 €		



AVEC ALCOOL

Aperol Spritz	10 €
Limoncello maison Spritz	12 €
Spritz à la fleur de sureau	10 €
Sarti Spritz	10 €



Mojito	11 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	

Mojito Royal	13 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava	

Berry Mojito	12 €
Rhum blanc, cranberry, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	

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	

Negroni	12 €
Gin, vermouth rouge, campari	

COCKTAIL Maison 12 €

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€



ROSÉ

GRENACHE-SYRAH
TERRASSES DE LA MER
FRUITÉ

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



MALBEC - MERLOT
EUGÉNIE LA JOLIE
DEMI-SEC

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



SANS ALCOOL



VIN BLANC OSMOSE
VIN ROSÉ OSMOSE

VERRE : 4.5€



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



ROUGE

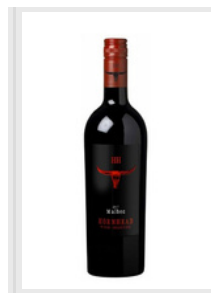
GRENACHE MERLOT
CARACT'ERRE

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




MALBEC
HORNHEAD

VERRE: 6€
PICHET 25 CL: 9.5€
PICHET 50 CL : 17€
BOUTEILLE: 26€



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	3.3 €	Looza ananas, orange, ACE, tomate,	3 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero 1l	9 €	pomme-cerise	
Schweppes agrumes	3 €	Jus de pommes maison	3.5 €
Sprite	3 €	Cécémel	3 €
Ginger Beer Fever tree	4.5 €	Bionina limonade bio	3.5 €
 Ice Tea maison fruits rouges	4.5 €	Mister Lemon (citron)	
Supplément sirop: fraise, violette,	0.5 €	Lady Pink Grapefruit (pamplemousse)	
menthe, pêche, grenadine, citron		Miss Blood Orange (orange sanguine)	


SMOOTHIES



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

LES BOISSONS CHAUDES



Café	3 €	Irish Coffee (Whisky)	9 €
Décaféiné	3 €	French Coffee (Cognac)	9 €
Espresso	3 €	Marnissimo Coffee (Grand-Marnier)	9.50 €
Double Espresso	5 €	Baileys Coffee (Baileys)	9 €
Cappuccino (chantilly ou mousse de lait)	3.8 €	Antillais Coffee (Rhum blanc)	9 €
Latte Macchiato	5 €	Italian Coffee (Amaretto)	9 €
Supplément sirop: Vanille, Caramel	0.7 €	Cointreau Coffee	9 €
Chocolat chaud	3 €	Café ou thé gourmand	10 €
Chocolat Viennois (avec chantilly)	3.8 €	(Café ou thé avec divers petits desserts maison)	
Thé	3 €		
 Chai Latte	5.5 €		

LES ALCOOLS

Baileys 5 cl	6 €	Cointreau 4 cl	6 €
Grand Marnier 5cl	7 €	Poire Williams 4 cl	6 €
Get 27 5 cl	6 €	Rhum Don Papa 7 years 4 cl	10 €
Whisky 'William Lawson' 4 cl	6 €	Rhum Don Papa Baroko 4 cl	9 €
Whisky 'Jack Daniels's' 4 cl	8 €	Calvados 4 cl	6 €
Whisky 'Chivas' 4 cl	10 €	Amaretto 4 cl	6 €
Cognac 4 cl	6 €	Limoncello 5 cl	6 €
Jägermeister 5 cl	6 €	Limoncello shots 3 cl par 10	3 € / SHOT



LES BIÈRES

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	3 €
Jupiler 5,2 % - 50 cl	5.5 €
Bernardus Triple 8% - 33 cl	4.8 €
Kasteel Beer Triple 11 % - 33 cl	5 €
Corsendonk Agnus 7,5% - 33 cl	4 €
Duvel 8,5% - 33 cl	4.8 €
Westmalle Triple 9,5% - 33 cl	5 €
Chimay Triple 8% - 33 cl	4.5 €
Cornet 8,5 % - 33 cl	4.5 €
Omer 8% - 33 cl	4.5 €
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€
Sportzot 0% - 33 cl	4€



BLANCHES

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

BRUNES

Bernardus 8% - 33 cl	4.8 €
Kasteel bier 11% - 33 cl	5 €
Queue de Charrue 5,4%. - 33 cl	4.5 €
Chimay rouge 7% - 33 cl	4 €
Chimay bleue 9% - 33 cl	5 €
Lefte brune 6,5% - 33 cl	4.5 €

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	5 €
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



NOS PLANCHES :

- Planche Apéritive 22 €
Assortiment froid et chaud : divers tapenade, charcuterie fine, fromages et autres tapas, toasts, tapas frits
- Planche du boucher 22 €
Un assortiment de 3 charcuteries d'exception : Dolce zero (entrecôte séchée maturée 3 à 6 semaines, avec des arômes de café brésilien), Enigma (Picanha légèrement fumé au bois de hêtre, frottée avec un paprika espagnol doux et légèrement sucré) et Pata Negra (jambon espagnol d'exception, issu de porcs élevés en liberté, reconnaissables à leurs sabots noirs.)

Nacho's 13 €

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

Croquettes chorizo, tapenade paprika (6pc) 12 €

 Croquettes Holstein, moutarde (6pc) *delicious!* 12 €

Portion de fromage 6.5 €

Mini croquettes de fromage d'Abbaye, moutarde (9pc) 10 €

Foie gras (40g), brioche, confiture d'oignons 16 €

Pâté de Foie de volaille maison, toast, chutney 12 €

Boudin Blanc "Dierendonck" grillé, légumes aigre doux, moutarde 16 €

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 90€ POUR 2 PERSONNES
Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)

 Côte à l'os Piemontese ± 1.3 kg pour deux personnes 76€ 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, Bordelaise



Scannez pour plus d'infos sur nos viandes rouges !

NOS BURGERS

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

LES PLATS

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



NOTRE CARTE PRINTANIÈRE

Boîte "Chaud Biloute" au four, jambon serrano, salade, pommes de terres au four 	20 €
Pluma Ibérique, légumes verts, estragon, croquettes de pommes de terre, sauce bordelaise	32 €
Asperges à la flamande, beurre fermier, persil, oeufs, pommes de terre  supplément saumon fumé (+3€)	28 €
Asperges vertes grillées, huile à l'ail des ours, crumble méditerranéen, jambon pata négra, parmesan 	24 €
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 bœuf Piemontese, 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 - 20:00

TARIFS / TARIEVEN P.P

1 Heure € 17

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

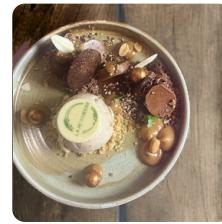


NOS DESSERTS MAISON

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
(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 6 €
2 boules au choix, chantilly

Coupe 3 boules 8 €
3 boules au choix, chantilly

Dame blanche 9 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Dame Noire 9 €
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 9 €
2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne,
chantilly

Café liégeois 9 €
2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly

Chocolat liégeois 9 €
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 1 €
Chantilly 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€



MALBEC - MERLOT
EUGÉNIE LA JOLIE
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 28€



ROUGE

BORDEAUX
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE
CHÂTEAU EUGÈNE REULIER

BOUTEILLE : 27€



BORDEAUX
SAINT-EMILION GRAND CRU
LA FLEUR DE BADETTE

BOUTEILLE : 42€



CÔTE DU RHÔNE
GIGONDAS
LE PAS DE MONTMIRAIL

BOUTEILLE : 45€



CRU DES CÔTES DU RHÔNE
DOM VENITIA
BEAUME DE VENISE

MAGNUM 1.5L : 85€



BORDEAUX
SAINT-ESTÈPHE
CHÂTEAU MOUTINOT

BOUTEILLE : 45€



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
ORIOR

BOUTEILLE : 29€



BORDEAUX
SAINT-EMILION GRAND CRU
CHÂTEAU MONTLABERT

BOUTEILLE : 75€



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: 42€



ITALIE
ZOLLA
PRIMITIVO DI MANDURIA

BOUTEILLE : 40€