LES APÉRITIFS

5 € 5 € 7 € 7 €	Kir royal (Cava) Ricard 4 cl Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas Passoa 5 cl + jus d'orange	7 € 6 € 7.5 € 5 € 7.5 € 7.5 €
7.5€	Passoa 5 cl + jus d'orange Campari 5 cl + jus d'orange	7.5€
	5 € 5 € 7 € 7 €	5€ Kir vin blanc 5€ Kir royal (Cava) 5€ Ricard 4 cl 7€ Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas 7€ Passoa 5 cl + jus d'orange



Apérol Spritz Limoncello Spritz Spritz à la fleur de sureau (saison)	9€ 9€ 8.5€		
Mojito Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	10€	Pina Colada Rhum blanc, Batida de coco, vanille, jus ananas	10€
Mojito Royal Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava	12€	Pina Colada Sans alcool Sirop de Rhum, sirop de Pina Colada, vanille, jus ananas	7€
Mojito Fraise (en saison) Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fraise	12€	Daiquiri Fraises Rhum blanc, liqueur de fraises, citron vert, jus de fraises	10€
Virgin Mojito Sans alcool Sirop de rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	7€	Daiquiri Fraises Sans alcool Sirop de Rhum, sirop de fraises, jus de fraises	7€
Berry Mojito Rhum blanc, crème de cassis, jus de citron vert, menthe fraîche	10€	Pornstar Martini Vodka, vanille, fruits de la passion	10€
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	10€	Whisky Sour Whisky, jus de citron, sucre de canne	10€
Dark & Stormy Rhum brun, citron vert, ginger beer	10€	Cuba Libre Rhum brun, citron vert, Coca-Cola	10€
Sangria rouge (Quint) avec fruits frais	9€	Cosmopolitan framboise Vodka, liqueur de framboise, jus de	10€
Bombay Gin Sapphire avec Premium tonic	12€	cranberry, citron vert	

ET LE COCKTAIL DU JOUR ...

LES VINS DU PATRON

CHAMPAGNE

100% PINOT NOIR - EXTRA BRUT CUVÉE DES JEAN

BOUTEILLE: 45€

CAVA

BRUT CHIC BARCELONA

VERRE: 7 € BOUTEILLE: 26€



BLANCS

CÔTES DE GASCOGNE CELLIER DU PRIEUR

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



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



MOELLEUX

CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE MAGNAUT GROS MANSENG

VERRE: 6,5€
PICHET 25 CL: 9.5€
PICHET 50 CL : 17.5€
BOUTEILLE: 26€



ROUGE

ALICANTE BOUSCHET
PEAU DE VACHE

VERRE: 5.5€
PICHET 25 CL: 9€
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€



MALBEC HORNHEAD

VERRE: 5.5€ PICHET 25 CL: 9€ 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€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola zero Coca-Cola 1l Gini Royal Bliss tonic - Agrum Orangina		Fanta orange Gérolsteiner Orange - Citron Oasis Tropical Diabolo Lipton Ice Tea Pêche Looza ananas, orange, pommes, ACE, tomate, pomme-cerise Cécémel Supplément sirop: fraise, violette, menthe, pêche, grenadine, citron	2.8€ 2.8€ 2.6€ 2.8€ 2.8€ 2.8€
---	--	--	--

SMOOTHIES

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.5€	Irish Coffee (Whisky)	8€
Décaféiné	2.5€	Wambrechies Coffee (Genièvre)	8€
Espresso	2.5€	French Coffee (Cognac)	8€
Double Espresso	4.5€	Marnissimo Coffee (Grand-Marnier)	8.5€
Cappuciono (avec chantilly)	3€	Baileys Coffee (Baileys)	8€
Latte Macchiatto	4.5€	Russe Coffee (Vodka)	8€
Chocolat chaud	3€	Antillais Coffee (Rhum blanc)	8€
Chocolat Viennois (avec chantilly)	3.5€	Italian Coffee (Amaretto)	8€
Thé	2.5€	Suisse Coffee (Poire Williams)	8€
Café ou thé gourmand		Cointreau Coffee	8€
(Café ou thé avec divers petits desserts	3) 9€		

LES ALCOOLS

Baileys	6€	Cointreau	6€
Grand Marnier	6.5€	Poire Williams	6€
Get 27	6€	Rhum blanc - Rhum brun	6€
Whisky 'William Lawson'	6€	Calvados	6€
Whisky 'Jack Daniels's'	8€	Amaretto	6€
Cognac	6€	Limoncello	6€
Genièvre	6€	Limoncelle par 10	5€/VERRE

LES BIERES

AU FÛT		BLANCHES	
Queue de Charrue blonde 6,6% - 33cl Hapkin 8,5% - 33 cl Hapkin 8,5 % - 50 cl Bière du mois	4€ 4.8€ 7€	Hoegaarden 4,9% St. Hubertus blanche 5,2%	3€ 4.5€
BLONDES / TRIPLE		BRUNES	
St. Hubertus 7,2 % - 33 cl Paix Dieu 10% - 33 cl Leffe Blonde 6,6% - 33 cl Jupiler 5,2 % - 25 cl Juipler 5,2 % - 50 cl Bernardus Triple 8% - 33 cl Kasteel Beer Triple 11 % - 33 cl Corsendonk Agnus 7,5% - 33 cl Duvel 8,5% - 33 cl Westmalle Triple 9,5% - 33 cl Chimay Triple 8% - 33 cl Rince Cochon 8,5 % - 33 cl Cornet 8,5 % - 33 cl Omer 8% - 33 cl Hommelbier 7,5 % - 25 cl Karmeliet 8,4 % - 33 cl	$4.5 \in 4.5 $	Bernardus 8% - 33 cl Kasteel bier 11% - 33 cl Queue de Charrue 5.4% 33 cl Chimay rouge 7% - 33 cl Chimay bleue 9% - 33 cl Corsendonk Pater 6.5% - 33 cl Leffe brune 6.5% - 33cl Rodenbach 5.2% - 25 cl AMBRÉES Kwak 8% - 33 cl Queue de Charrue 5,5 % - 33 cl St. Hubertus 7,2 % - 33 cl	4.5€€ 4.8€€ 3.85€ 4.5€ 4.5€ 4.5€
Queue de Charrue Triple Boisée 8,3% - 33 cl	4.8€	FRUITÉES	
LES 75 CL Moinette 8,5 % Saint-Feuillien 7,5 % La Chouffe 8% 3 Monts 8,5 % Hommelbier 7,5%	9.5€ 12€ 11€ 8.5€ 11€	Kriek Cerise Lindemans 3,5 % - 25 cl Framboise Lindemans 2,5 % 25 cl Queue de Charrue Rouge 8,7 % - 33 cl Kasteel Beer Rouge 8% - 33 cl	3.2€ 3.6€ 4.5€ 4.5€
SANS ALCOOL		Panaché (limonade, jupiler) Monaco (limonade, jupiler, grenadine)	2.5€ 2.9€
Jupiler O % - 25 cl	2.5€	Monaco (Ilmonade, Juplier, grenadine)	∠.У€

LES TAPAS

À PARTAGER OU EN ENTRÉE

	Planche Apéritive Assortiment chaud et froid	20€
JC	Nacho's Viande de bœuf effilochée, cheddar Irlandais, guacamole, salsa, crème aigre	13€
	Saumon fumé Saumon fumé, toast, crème à l'aneth, persil, échalote	12€
	Carpaccio d'entrecôte séchée Rouge des Flandres accompagné de tapenade de poivron, roquette, parmesan, pignons de pins	18€
{NEW}	Potjevleesch accompagné de toasts, moutarde	12€
	Tomate - Burrata Tomate à l'ancienne, burrata, jambon fumé, pesto maison, toast grillé	12€
{NEW}	Jambon ibérique de Cebo Pata Négra coupé à la minute Jambon espagnol. Porc en liberté dont les sabots sont noir, raison pour laquelle est connu cor "Pata Negra", patte noire. 50% race ibérique.	16€ nme
	Portion de fromage	6€
{NEW}	Croquettes à la bière Duvel (9 pièces), sauce Sriracha	10€
	Croquettes mélangées avec sauce tartare et aigre-douce 12 pièces: fromage Grimbergen, chèvre, crevettes, scampi curry rouge, poulet, chorizo)	14€
	Mini croquettes de fromage d'Abbaye moutarde à l'ancienne, 9 pièces	9€
	Scampis à l'ail (9 pièces), pain	14€
	Terrine de foie de volaille accompagné de confiture d'oignons, toasts	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.

NOS PLATS DE VIANDE

Mont d'Or au four 🏈

boîte chaude, pommes de terre au four, jambon fumé, salade



Tomahawk Irlandais ± 1.5 kg pour deux personnes

Frites, crudites - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)





18€

	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
Côte à l'os Piémontaise ± 1.2 kg pour deux personnes 64€ Frites, crudites - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)	E POUR 2 PERSONNES
Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), frites, crudités	28€
Filet Pur Holstein (± 250 g), frites, crudités	29€
Jambonneau grillé, gratin dauphinois, crudités	21,5€
Souris d'agneau mijotée Gratin dauphinois, sauce au thym parfumé à l'ail, crudités	25€
Joues de porc à la Queue de charrue brune, crudités, frites	20€
Vol-au-vent, feuilleté, frites	17€
Sauce au choix: Pleurotes, Poivre, Maroilles ou échalote	2,5€
NOS BURGERS	
Smokey Burger 100% Black Angus steak haché, bacon, pickles à l'aigre-doux, moutarde à l'américaine, sauce barbecue, che irlandais, tomate, salade, oignon rouge, frites	18€ eddar
New York Burger 100% Black Angus steak haché, pastrami de Holstein, raclette, pickles à l'aigre-doux, salsa de tomates, tom salade, oignon rouge, frites	18€ nate,
Avocado burger(végétarien) 🕜 burger à l'avocat, salsa de mangue tropical, guacamole, cheddar irlandais, tomate, sala rouge, frites	18€ ade, oignon
NOS PLATS DE FROMAGE	
Gratiné de maroilles 🏈 fromage maroilles fondu sur lamelles de pommes de terre au four, lardons, salade	18€

LES PLATS

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

NOS PLATS D'ÉTÉ

M

Tagliata d'Entrecôte Viande de bœuf grillée en tranches (chaud), roquette, parmesan, tapenade de poivron rouge,	28€
vinaigrette balsamique, tomate séchée Potjevleesch Potjevleesch, frites, salade	18€
Steak tartare coupé au couteau salade, frites	25€
Tomate - burrata 🧭 Tomates à l'ancienne, burrata, pistache, basilic, jambon serrano	18€
Salade au chèvre chaud 🧭 Chèvre chaud sur pain aux noix grillé, salade verte, lardons, noix, vinaigrette balsamique	19€
Salade Scampis (crevettes géantes) 9 crevettes géantes, salade mélangée, vinaigrette curry, pommes, tomates séchées	20€
Salade Croquettes de crevettes (2 ou 3 pièces) salade mélangée, vinaigrette	18€/21€
Linguine aux scampis Linguine, pesto, scampis, courgettes, parmesan, pignon de pins, tomates séchés	22€

NOS PETITES FAIMS

Linguine à la sauce bolognaise petit - grand	10€ / 14€
Petit vol-au-vent, frites	10€
Bâtonnets de poulet, frites	9€
Steak haché, Érites	9€
Jambon, frites	7€
Boulettes maison à la sauce tomate (1 - 2 ou 3 boulettes)	
avec frites ou linguine	7€/10€/13€

SUPPLÉMENTS

Gratin dauphinois	3 €
Crudités	3 €
Frites	3 €
Jambon fumé	3 €

CES PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS SANS VIANDE.

ET NOTRE SELECTION DU JOUR ... VOIR TABLEAU

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

NOS DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges	10€	Assiette gourmande (4 petits desserts)	7€
Tiramisu spéculos	7€	Café gourmand	
Crème brûlée	7€	(café avec 4 petits desserts)	9€
Carpaccio ananas, sorbet citron	9€	Thé gourmand	
Baba au rhum, chantilly	9€	(thé avec 4 petits desserts)	9€
Duo de mousse au chocolat et au			
Baileys	8€ '		

NOS CRÊPES

Crêpes à la cassonade Crêpes chantilly Crêpes au chocolat ou nutella	4.5€	Crêpes chocolat ou nutella et chantilly Crêpes glace vanille / chocolat ou nutella / chantilly	5.5€ 8.5€
		′	

NOS GLACES ET MILKSHAKES

Nos parfums: café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculos, cookies, fraise, praliné

Coupe fraise 1 boule fraise, 1 boule vanille, fraises fraîches, coulis framboise	9€	Brésilienne 8 € 2 boules café, 1 boule praliné, caramel, brésilienne, chantilly
Coupe fraise sans glace	7€	Café liégeois 8 € 2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly
Coupe 1 boule 1 boule au choix, chantilly	3.5€	Chocolat liégeois 8 € 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat,
Coupe 2 boules 2 boules au choix, chantilly	5€	chantilly
Coupe 3 boules 3 boules au choix, chantilly	7€	Coupe Caramel beurre salé 9 € 3 boules de caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	8€	Coupe Spéculos 3 boules spéculos, spéculos, chantilly
Dame Noire 3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	8€	Sorbet 2 ou 3 boules 5.5€/7.5€ Citron, framboise
Coupe Cookies 3 boules glace cookies, cookies, sauce chocolat, chantilly	9€	Colonel Citron 9 € Sorbet citron, vodka 4 cl
Milkshake parfum au choix	6€	

SUPPLÉMENTS

Sauce chocolat,	sauce	caramel	beurre	salé,	sauce	carame
Chantilly						

1€ 1€















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 !





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!



