

Les Apéritifs

Apéritif maison.....	€6.00	Coupe de Cava	€5.00
Apéritif sans alcool.....	€3.50	Kir vin blanc	€4.00
Martini blanc	€4.00	Kir Royal (cava).....	€5.00
Martini rouge.....	€4.00	Ricard 4cl	€4.00
Porto blanc.....	€3.50	Suze	€4.00
Porto rouge	€3.50	Pisang orange ou ananas.....	€6.00
Pineau des Charentes.....	€4.00	Passoã orange.....	€6.00
Picon bière du patron (25cl)	€6.50	Campari orange.....	€6.00
Picon vin blanc.....	€5.50		

Les Cocktails

Mojito	€9.00	Piña Colada	€9.00
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)		(Rhum blanc, Batida de coco, vanille, jus ananas)	
4 x Mojito	€28.00	Daiquiri aux fraises	€9.00
Mojito Royale	€11.00	(Rhum blanc, liqueur de fraises, citron vert, jus de fraises)	
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava)		Sangria (Quint) avec fruits frais	€7.00
Mojito Fraise	€10.00	Cuba Libre	€9.00
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fraises)		(Rhum brun, coca-cola)	
Virgin Mojito	€5.00	Gin Et Tonic Fever Tree	€9.00
(Sirop de Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)			

Les Smoothies

Smoothie Fraise-Framboise	€6.00	Smoothie Mangue-Fraise	€6.00
Smoothie Ananas-Mangue.....	€6.00	Smoothie Fraise-Banane.....	€6.00

Les Alcools

Baileys 4cl.....	€5.00	Vodka 'Eristoff'	€5.00
Gin 4cl.....	€5.50	Whisky 'William Lawson'.....	€5.00
Get 27.....	€5.00	Whisky 'Jack Daniel's'	€7.50
		Suppl. coca (€2.00), jus d'orange, (€2.50),	
		jus ananas (€2.50) etc. ...	

Les Amuses Gueules

Portion de fromage	€5.00	Saucisson sec.....	€5.00
Portion de salami	€5.00	Saucisse sèche (50g).....	€ 2.00/pc
Portion fromage et salami.....	€6.00	Terrine de foie de volaille, confiture d'oignons, toasts	€10.00
Croquettas mélangées, sauce tartare et aigre-douce (10pc).....	€12.00	Portion Howarderie (assortiment).....	€12.00
Moules gratinées.....	€12.00	Assortiment charcuterie coupé à la Berkel	€4,5/p

Les Vins du Patron



Vin blanc Moelleux

Côtes de Gascogne

Domaine de Magnaut, Gros Manseng

Le verre

€6.00

La bouteille

€22

Vin blanc Sec

Luxembourg

Domaines Vinsmoselle, Rivaner

Côtes de Gascogne

Domaine de Magnaut, Colombard

Le verre

€4

Pichet 25cl

€6

Pichet 50cl

€12

La bouteille

€18

Vin Rouge

Silène des Peyrals, Cabernet Sauvignon

Silène des Peyrals, Merlot

Vin Rosé

Silène des Peyrals, Syrah

Cava

Chic Barcelona, Brut

La bouteille

€20

Champagne

François Diligent

La bouteille

€45

Les Boissons Fraîches

Les Eaux

Perrier 20cl	€2.00
Chaudfontaine plate ou pétillante 25cl	€2.00
Chaudfontaine plate ou pétillante 50cl	€3.50
Chaudfontaine plate ou pétillante 1L	€5.50

Soft drink

Coca-Cola.....	€2.20
Coca-Cola 1 litre	€7.00
Gini.....	€2.30
Schweppes Tonic/ Agrumes.....	€2.30
Orangina	€2.50
Sprite.....	€2.30
Fanta orange	€2.30
Oasis Tropical.....	€2.30
Limonade citron.....	€2.20
Diabolo	€2.50
Lipton ice tea pêche.....	€2.30
Looza ananas, orange, pomme, ace, tomate, raisin ou pomme-cerise	€2.50
Cécémel.....	€2.30
Supplément sirop : fraise, violette, menthe, pêche, grenadine ou citron.....	€0.40

Les soft drink sans sucres

Gerolsteiner orange.....	€2.30
Gerolsteiner citron	€2.30
Coca Zero.....	€2.30

Les cidres

Cidre demi-sec	€2.50
----------------------	-------

Les Bières



Au Fût

Queue de Charrue blonde 6.6%	33cl	€3.50
Hapkin 8.5%	33cl	€4.50
Bière du Mois.....	Prix du jour		

Blanches

Hoegaarden 4.9%	25cl	€3.00
-----------------------	------	------	-------

Blondes/Triple

Leffe blonde 6.6%	33cl	€4.00
Jupiler 5.2%	25cl	€2.20
Jupiler 5.2%	50cl	€4.00
Bernardus triple 8%	33cl	€3.80
Kasteel bier triple 11%.....	33cl	€4.00
Corsendonk agnus 7.5%	33cl	€3.60
Duvel 8.5%	33cl	€3.80
Karmeliet triple 8.4%	33cl	€4.20
Westmalle triple 9.5%	33cl	€4.00
Chimay Blonde 8%.....	33cl	€4.00
Rince Cochon 8.5%	33cl	€4.00
Cornet 8.5%.....	33cl	€3.80
Omer 8%.....	33cl	€3.80

Les 75 cl blondes

Moinette 8.5%.....	€8.50
Saint-Feuillien 7.5%.....	€8.00
La Chouffe 8%.....	€8.00
Hommelbier 7.5%.....	€8.50
3 Monts 8.5%.....	€8.00

Brunes

Bernardus 8%	33cl	€3.80
Kasteel bier 11%.....	33cl	€4.00
Queue de Charrue 5.4%.....	33cl	€3.50
Chimay rouge 7%	33cl	€3.50
Chimay bleue 9%	33cl	€4.50
Corsendonk Pater 6.5%	33cl	€3.60
Leffe 6.5%.....	33cl	€4.00
Rodenbach 5.2%.....	25cl	€2.80

Ambrées

Kwak 8%	33cl	€4.00
Queue de Charrue 5.5%.....	33cl	€3.50

Fruitées

Kriek cerise Lindemans 3.5%.....	25cl	€3.00
Kriek framboise Lindemans 2.5% ...	25cl	€3.60
Queue de charrue rouge 8,7%.....	25cl	€3.90
Kasteel Beer rouge 8%.....	25cl	€3.90

Composées

Panaché (limonade, Jupiler)	€2.00
Monaco (limonade, Jupiler, grenadine).....	€2.40

Sans Alcool

Jupiler NA.....	25cl	€2.50
-----------------	------	------	-------

Bière du Mois

Prix du jour

Nos Entrées

Salade de gésiers et lardons frits.....	€9.00
Salade aux scampis	€14.00
Salade de tomates à l'ancienne, burrata (50g), jambon de parme, pesto	€12.00
Salade au chèvre : croustillant de chèvre chaud, salade mélangée, pignons de pin, fruits exotiques, lardons, vinaigrette miel moutarde.....	€9.00
Terrine de lièvre maison, salade verte	€7.00
Escargots à l'ail 6pc/12pc	€8.50/€13.00
Soupe courgette au boursin	€4.00

Nos petites faims

Croque-monsieur sans garniture.....	€5.50
Croque-monsieur avec crudités.....	€8.00
Spaghettis bolognaise grand.....	€10.00
Spaghettis bolognaise petit	€8.00
Spaghetti sauce béchamel jambon-fromage grand.....	€10.00
Spaghettis sauce béchamel jambon-fromage petit.....	€8.00
Jambon, purée ou frites	€5.00
Boulettes maison à la sauce tomates (1 boule/2 boules/3 boules) avec frites ou purée	€6/€9/€12

Une addition par table

Nos plats

Nos salades :

- Aux Scampis : Scampis à l'ail, croûtons, salade mélangée, vinaigrette à l'échalote..... €19
- Salade aux gésiers : salade de gésiers et lardons frits, croûtons, salade mélangée, vinaigrette à l'échalote..... €16
- Salade de tomates à l'ancienne, burrata (100g), jambon de parme, pesto..... €18
- Salade au chèvre : croustillant de chèvre chaud, salade mélangée, pignons de pin, fruits exotiques, lardons, vinaigrette miel moutarde€16

A base de fromage :

- De Seguin : Fromage de chèvre chaud enrobé de lard sur tartelette de pomme et oignons, pommes de terre au four, crudités..... €16
- Uno, duo ou trio de fromage gratiné, crudités
- Fromage à raclette, reblochon ou maroilles€10/15/20

A base de poisson :

- Plat de poisson du jour prix du jour

A base de viande :

- Vol au vent, purée de pomme de terre, feuilleté, €12,5
- Jambonneau grillé, pommes de terre en gratin Dauphinois, Sauce moutarde, crudités €17
- Souris d'agneau mijotée, pommes de terre en gratin dauphinois, thym, sauce légère au thym parfumé à l'ail, crudités €20
- Carbonnades flamandes à la bière, frites..... €15
- Pavé de bœuf, sauce du chef (à l'estragon), moutarde ou poivre, frites, crudités €20
- Tomahawk, pour deux personnes, sauce du chef (à l'estragon), moutarde ou poivre, frites, crudités..... €30/pers
- Hamburger pur bœuf du chef, raclette, tomate, cornichon, salade, frites €15

Hamburger 100 % Black Agnus, sauce barbecue, cheddar Irlandais, pickles à l'aigre-doux, frites €15

Steak tartare au couteau, préparé par le chef, salade, frites.....€ 19

Suppléments :

Gratin dauphinois..... €2

Crudités/salade..... €2.5

Et notre sélection du jour... voir tableau

Nous servons du pain et de la sauce tartare avec tous les plats

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

Pour plus d'informations concernant les allergènes, veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.



OFFRE BURGER HOW'

1 cible (= 1 heure de lancer de haches)

+ 1 cocktail

+ Hamburger pur bœuf avec frites

= 35 € par personne



Infos & Réservation La How'Hache ? Rendez-vous à la dernière page !

Nos Desserts

Duo de mousses au chocolat, caramel beurre salé, noisettes...	€6.5
Carpaccio ananas mariné, sorbet exotique.....	€6.5
Crème citron, crumble, meringue italienne.....	€7
Crème brûlée	€6

Sorbets

Sorbets Alcoolisés

Normand (sorbet pomme avec calvados 4cl)	€6.5
Colonel (sorbet citron avec vodka 4cl)	€6.5
Sorbet Suisse (sorbet poire avec poire William 4cl)	€6.5

Sorbets

Trio de sorbets (3 boules au choix : citron, framboise, poire)	€5.5
Duo de sorbets (2 boules au choix : citron, framboise, poire)	€4

Les Gourmands

Café Gourmand (café avec divers petits desserts)	€7
Thé Gourmand (thé avec divers petits desserts)	€7

Crêpes

Crêpe chantilly	€3.50
Crêpe à la cassonade	€3.50
Crêpe au beurre	€3.50
Crêpe au chocolat.....	€4.00
Crêpe au Nutella	€4.00
Crêpe chocolat/chantilly	€4.50
Crêpe glace vanille/chocolat/chantilly.....	€7.50

Pour plus d'informations concernant les allergènes,

veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.

Glaces* et Milk-shakes artisanaux

Milk-shake (parfum au choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos, praliné, cookies)..... €5.00

Coupe tricolore (3 boules au choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos, praliné, cookies/ chantilly)..... €5.50

Dame Blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)..... €6.00

Dame Noire (3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly)..... €6.00

Brésilienne (2 boules café, 1 boule praliné, caramel, brésilienne, chantilly)....
..... €6.00

Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly)..... €6.00

Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly)..... €6.00

Coupe cookies (2 boules aux cookies, 1 boule vanille, sauce chocolat, cookies, chantilly)..... €7.00

Coupe Caramel beurre salé (2 boules de caramel beurre salé, 1 boule vanille, caramel beurre salé, chantilly) €7.00

Coupe bicolore (2 boules aux choix : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculoos, praliné, cookies/ chantilly)..... €4.00

* La glace est fabriquée par nos soins à base de lait de ferme, d'œufs, de sucre et de crème. Nous fabriquons également des gâteaux et des gâteaux glacés pour toutes les occasions (anniversaire, baptême, communion, ...).

Pour plus d'informations concernant les allergènes,
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.

Les Boissons chaudes

Café.....	€2.10
Café Gourmand (café avec divers petits desserts)	€7.00
Décaféiné	€2.10
Cappuccino (avec chantilly).....	€2.60
Espresso.....	€2.10
Chocolat chaud.....	€2.50
Thé nature, citron, menthe	€2.10
Thé Gourmand (Thé avec divers petits desserts)	€7.00

Les alcoolisés

Irish coffee (Whisky).....	€6.50
Wambrechies coffee (Genièvre).....	€6.50
French coffee (Cognac).....	€6.50
Italian coffee (Amaretto)	€6.50
Marnissimo coffee (Grand Marnier)	€7.00
Russe coffee (Vodka)	€6.50
Antillais coffee (Rhum).....	€6.50
Suisse coffee (Poire Williams)	€6.50

Les Digestifs

Cognac.....	€5.00
Grand Marnier.....	€5.50
Cointreau.....	€5.00
Poire Williams.....	€5.00
Rhum	€5.00
Calvados.....	€5.00



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 = 1 à 2 participants = 15 € p.p.

Par cible = max. 3 personnes = 40 €

HORAIRES :

Judi : 17h00 - 22h00

Vendredi : 17h00 - 22h00

Samedi : 14h00 - 23h00

Dimanche : 11h00 - 21h00

**N'hésitez pas à nous demander plus d'infos
et réserver votre cible !**



www.lahowhache.com/fr



@lahowhache