



Bienvenue à LA HOWARDERIE !

Horaires

Jeudi	19h00 - 21h00
Vendredi	12h00 - 15h00
	18h30 - 23h00
Samedi	12h00 - 15h00
	18h30 - 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 €
Martini Blanc / Rouge	6 €
Porto Blanc / Rouge	6 €
Pineau des Charentes blanc	6 €
Picon bière du patron (25 cl)	9 €
Picon Amer Commynes vin blanc	8 €
Picon Amer Commynes Royal	10 €
Vodka orange 4 cl + jus d'orange	10 €
Coupe de Cava	8 €
Kir vin blanc cassis	6 €
Kir royal (Cava) cassis	9 €
Ricard 4 cl	8 €
Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas	8 €
Passoa 5 cl + jus d'orange	8 €

COCKTAILS & SPRITZ

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz	10 €
Limoncello maison Spritz	12 €
Spritz à la fleur de sureau	10 €
Winter apple Spritz (vodka, jus pomme, canelle, prosecco)	12 €



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

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

Moscow Mule — 12 €
Vodka, citron vert, ginger beer

Napoleon Winter Mule — 12 €
Mandarine Napoléon, vodka, 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 du jour — 12 €

Pina Colada — 11 €
Rhum blanc, Batida de coco, vanille, jus ananas

Dark & Stormy — 12 €
Rhum brun, citron vert, ginger beer



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

Winter Berry — 9 €
Jus de cranberry, sirop de canelle, jus d'orange, citron vert, ginger ale

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

LA HOWARDERIE
1 ADDITION PAR TABLE

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€

POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS À LA FIN DE LA CARTE

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'TERRE

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€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate - pétillante 25cl	2.5 €
Chaudfontaine plate - pétillante 50cl	4.5 €
Chaudfontaine plate - pétillante 1l	6 €
Coca-Cola	3 €
Coca-Cola zero	3 €
Coca-cola cherry	3.3 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero 1l	9 €
Schweppes agrumes	3 €
Sprite	3 €
Ginger Beer Fever tree	4.5 €
Ice Tea maison fruits rouges (Home Made)	4.5 €
Supplément sirop: fraise, violette, menthe, pêche, grenadine, citron	0.5 €
Fanta orange	3 €
Gérolsteiner light Orange - Citron	3 €
Oasis Tropical	3 €
Diabolo	3 €
Lipton Ice Tea Pêche	3 €
Looza ananas, orange, tomate, pomme-cerise	3 €
Jus de pommes maison	3.5 €
Cécémel	3 €
Bionina limonade bio Mister Lemon (citron) Lady Pink Grapefruit (pamplemousse) Miss Blood Orange (orange sanguine)	3.5 €

SMOOTHIES



Fraise - Framboise	7.5 €
Ananas - Mangue	7.5 €
Fraise - Banane	7.5 €

LES BOISSONS CHAUDES



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

LES ALCOOLS

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

LA HOWARDERIE
1 ADDITION PAR TABLE

LES BIERES

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 €
Leffe 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	5.5 €
Leffe 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 — 24 €

  Assortiment froid et chaud : divers tapenade, charcuterie fine, fromages et autres tapas, toasts, tapas frits

- Planche du boucher — 25 €

  Un assortiment de 3 charcuteries d'exception : Dolce zero (entrecôte sechée 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 — 14 €

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

Croquettes de cerf, airelles (6pc) delicious! — 13 €

Foie gras, toast, chutney — 13 €

Portion de fromage Italien à la truffe, Moliterno al Tartufo — 10 €

Rilletes d'oie, toasts — 12 €

Croquettes de moules au vin blanc, mayonnaise au curry (6pc) — 13 €

Toast champignon, foie gras, roquette, vinaigrette balsamique — 18 €









LES PLATS

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

ET NOTRE SUGGESTION DU JOUR ... VOIR TABLEAU

NOS PLATS DE VIANDE

Côte à l'os Piemontese ± 1.3 kg pour deux personnes — 80€ POUR 2 PERSONNES

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

Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), frites, crudités — 33€

Tagliata de Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), frites — 35€

Viande de bœuf grillée en tranches (chaud), roquette, parmesan, tapenade de poivron rouge, vinaigrette balsamique, tomate séchée

Filet Pur Holstein (± 250 g), frites, crudités — 34€

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 — 23€

Sauce au choix: 2,5€
Champignon, Poivre, Maroilles, Béarnaise, Morilles (4€)

Scannez pour plus d'infos sur nos viandes rouges !

NOS BURGERS

Smokey Burger — 22€

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 D'AUTOMNE

Boîte "Chaud Biloute" au four, jambon serrano, salade, pommes de terres au four	21€
Tartiflette au reblochon, crudités	22€
Steak tartare, truffe, parmesan, frites, roquette	31€
Poulet jaune, crème de celeri, truffe, sauce morilles, croquettes de pommes de terre	29€
Orzo gratiné aux légumes d'automne, fromage Epoisses et amandes grillées	24€
Mijoté de chevreuil, airelles, légumes de saison, croquettes de pommes de terre	28€
Croquettes de fromage Vieux Bruges (2 ou 3 pièces), salade, vinaigrette ciboulette	20€/22€
Croquettes de crevettes (2 ou 3 pièces), salade, vinaigrette ciboulette	22€/25€
Salade de foie gras, toast brioché, vinaigrette miel moutarde, confiture d'oignon rouge	25€

NOS PETITES FAIMS

Spaghetti à la sauce bolognaise petit - grand	10€ / 16€
Boulettes maison à la sauce tomate (3 boulettes) avec frites ou spaghetti	16€

PLATS ENFANT JUSQU'A 12 ANS

Steak de bœuf Piemontese, frites	18€
Steak haché, frites	14€
Bâtonnets de poulet, frites	10€
Boulettes maison à la sauce tomate (1 ou 2 boulettes) avec frites ou spaghetti	10€/12€

SUPPLÉMENTS

Gratin dauphinois / frites / croquettes de pommes de terre	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

1H	€ 17
2H	€ 30

Infos & Réservations/Reservaties :

www.lahowhache.com

@ contact@lahowhache.com

+32 56 58 89 65

Accès gratuit salle de jeux intérieur pour tous les enfants situé dans la cour (How'Hache/restaurant).

Gratis toegang tot de binnenspeeltuin voor alle kinderen in de binnenkoer (How'Hache/restaurant).



Ouverture sur demande pour groupes > 10 personnes

Open op vraag voor groepen > 10 personen

@lahowhache

NOS DESSERTS MAISON

Crunchy Pistachoco: *biscuit dacquoise noisette, mousse au chocolat au lait, croustillant au Kadaïf, crème chocolat blanc au pistache*	12 €
Pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé, chantilly, compoté de pommes	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 €


Crunchy Pistachoco


Snickers revisité

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 1 boule au choix, chantilly	4 €
Coupe 2 boules 2 boules au choix, chantilly	6 €
Coupe 3 boules 3 boules au choix, chantilly	8 €
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	9 €
Dame Noire 3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	9 €
Milkshake parfum au choix	6.5 €
Coupe Kinder Bueno 3 boules kinder bueno, coulis et biscuit kinder bueno, chantilly	10 €
Brésilienne 2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne, chantilly	9 €
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly	9 €
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly	9 €
Coupe Caramel beurre salé 3 boules de caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly	10 €
Sorbet 2 ou 3 boules Citron, framboise	5.5 € / 7.5 €
Colonel Citron Sorbet citron, vodka 4 cl	9 €

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€

BLANCS



BOURGOGNE
POUILLY-FUISSÉ, TERROIR

BOUTEILLE: 49€



LOIRE - TOURAINE
DOMAINE "LES SILEX"
SAUVIGNON BLANC

BOUTEILLE: 28€



CÔTES DU RHÔNE
ORIOR

BOUTEILLE : 29€

ROUGE



BORDEAUX
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE
CHÂTEAU EUGÈNE REULIER

BOUTEILLE : 27€



BORDEAUX
SAINT-EMILION GRAND CRU
LA FLEUR DE BADETTE

BOUTEILLE : 45€



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€



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€