

LES APÉRITIFS

Apéritif sans alcool maison	5 €	Coupe de Cava	7 €
Martini Blanc / Rouge	5 €	Kir vin blanc	6 €
Porto Blanc / Rouge	5 €	Kir royal (Cava)	7.5 €
Pineau des Charentes	5 €	Ricard 4 cl	5 €
Picon bière du patron (25 cl)	7 €	Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas	7.5 €
Picon vin blanc	7 €	Passoa 5 cl + jus d'orange	7.5 €
Vodka orange 5 cl + jus d'orange	7.5 €	Campari 5 cl + jus d'orange	7.5 €




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



LES VINS DU PATRON

CHAMPAGNE



100% PINOT NOIR - EXTRA
BRUT
CUVÉE DES JEAN
BOUTEILLE: 45€

CAVA



BRUT
CHIC BARCELONA
VERRE: 7 €
BOUTEILLE: 26€

MOELLEUX



CÔTES DE GASCOGNE
DOMAINE MAGNAUT
GROS MANSENG
VERRE: 6,5€
PICHET 25 CL: 9.5€
PICHET 50 CL : 17.5€
BOUTEILLE: 26€

ROSÉ




GRENACHE-SYRAH
TERRASSES DE LA MER
FRUITÉE
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€

BLANCS




CÔTES DE GASCOGNE
CELLIER DU PRIEUR
VERRE: 4.5€
PICHET 25 CL: 8€
PICHET 50 CL : 15€
BOUTEILLE: 23€



CHARDONNAY
MOULIN DES VIGNES
VERRE: 5€
PICHET 25 CL: 8.5€
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: 5.5€
PICHET 25 CL: 9€
PICHET 50 CL : 16.5€
BOUTEILLE: 25€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate - pétillante 25cl	2.5 €	Fanta orange	2.8 €
Chaudfontaine plate - pétillante 50cl	4 €	Gérolsteiner Orange - Citron	2.8 €
Chaudfontaine plate - pétillante 1l	6 €	Oasis Tropical	2.8 €
Coca-Cola	2.8 €	Diabolo	2.6 €
Coca-Cola zero	2.8 €	Lipton Ice Tea Pêche	2.8 €
Coca-Cola 1l	8.5 €	Looza ananas, orange, pommes, ACE, tomate, pomme-cerise	2.8 €
Gini	2.5 €	Cécémel	2.8 €
Royal Bliss tonic - Agrum	2.8 €	Supplément sirop: fraise, violette, menthe, pêche, grenadine, citron	0.5 €
Orangina	3 €		
Sprite	2.8 €		

SMOOTHIES

Fraise - Framboise	7 €	Fraise - Banane	7 €
Ananas - Mangue	7 €	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 €
Cappucino (chantilly ou mousse de lait)	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 (Café ou thé avec divers petits desserts)	9 €	Cointreau Coffee	8 €

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 BIÈRES

AU FÛT

Queue de Charrue blonde 6,6% - 33cl	4 €
Hapkin 8,5% - 33 cl	4.8 €
Hapkin 8,5 % - 50 cl	7 €
Anosteke Saison 6% - 33cl	5,5 €

BLONDES / TRIPLE

St. Hubertus 7,2 % - 33 cl	4.5 €
Paix Dieu 10% - 33 cl	5.5 €
Leffe Blonde 6,6% - 33 cl	4 €
Jupiler 5,2 % - 25 cl	2.8 €
Juipier 5,2 % - 50 cl	5 €
Bernardus Triple 8% - 33 cl	4.5 €
Kasteel Beer Triple 11 % - 33 cl	4.8 €
Corsendonk Agnus 7,5% - 33 cl	3.8 €
Duvel 8,5% - 33 cl	4.8 €
Westmalle Triple 9,5% - 33 cl	4.5 €
Chimay Triple 8% - 33 cl	4.5 €
Rince Cochon 8,5 % - 33 cl	4.8 €
Cornet 8,5 % - 33 cl	4.5 €
Omer 8% - 33 cl	4.2 €
Hommelbier 7,5 % - 25 cl	3.3 €
Karmeliet 8,4 % - 33 cl	5 €
Queue de Charrue Triple Boisée 8,3% - 33 cl	4.8 €

LES 75 CL

Moinette 8,5 %	9.5 €
Saint-Feuillien 7,5 %	12 €
La Chouffe 8%	11 €
3 Monts 8,5 %	8.5 €
Hommelbier 7,5%	11 €

SANS ALCOOL

Jupiler 0 % - 25 cl	2.5 €
Cornet 0%	3 €

BLANCHES

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

BRUNES

Bernardus 8% - 33 cl	4.5 €
Kasteel beer 11% - 33 cl	4.8 €
Queue de Charrue 5.4% - 33 cl	4 €
Chimay rouge 7% - 33 cl	3.8 €
Chimay bleue 9% - 33 cl	5 €
Corsendonk Pater 6.5% - 33 cl	3.8 €
Leffe brune 6.5% - 33cl	4.5 €
Rodenbach 5.2% - 25 cl	3 €

AMBRÉES

Kwak 8% - 33 cl	5 €
Queue de Charrue 5,5 % - 33 cl	4 €
St. Hubertus 7,2 % - 33 cl	4.5 €

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	4.5 €
Kasteel Beer Rouge 8% - 33 cl	4.5 €

COMPOSÉES

Panaché (limonade, jupiler)	2.5 €
Monaco (limonade, jupiler, grenadine)	2.9 €

LES TAPAS

À PARTAGER OU EN ENTRÉE



Planche Apéritive Assortiment chaud et froid	22 €
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 €
Jambon ibérique de Cebo Pata Negra coupé à la minute Jambon espagnol. Porc en liberté dont les sabots sont noir, raison pour laquelle est connu comme "Pata Negra", patte noire. 50% race ibérique.	16 €
Portion de fromage	6 €
Croquettes mélangées avec sauce tartare et aigre-douce	14 €
Mini croquettes de fromage d'Abbaye moutarde à l'ancienne, 9 pièces	9 €
Foie gras, brioche grillée, chutney	14 €
Terrine de Chevreuil 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



Tomahawk Irlandais ± 1.5 kg pour deux personnes

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

74€ POUR 2 PERSONNES



Côte à l'os Piémontaise ± 1.2 kg pour deux personnes

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

64€ POUR 2 PERSONNES

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

28€

Tagliata d'Entrecôte

28€

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

Filet Pur Holstein (± 250 g), frites, crudités

29€

Jambonneau grillé, gratin dauphinois, crudités

21,5€

Souris d'agneau mijotée

25€

Gratin dauphinois, sauce au thym parfumé à l'ail, légumes de saison

Joues de porc à la Queue de charrue brune, crudités, frites

20€

Potjevleesch, frites, salade

18€

Vol-au-vent, feuilleté, frites

17€

Sauce au choix:

Pleurotes, Poivre, Maroilles ou échalote

2,5€

NOS BURGERS

New York Burger 100% Black Angus

18€

steak haché, pastrami de Holstein, raclette, pickles à l'aigre-doux, salsa de tomates, tomate, salade, oignon rouge, frites

Smokey Burger 100% Black Angus

18€

steak haché, bacon, pickles à l'aigre-doux, moutarde à l'américaine, sauce barbecue, cheddar irlandais, tomate, salade, oignon rouge, frites

Avocado burger (végétarien) 




18€

burger à l'avocat, salsa de mangue tropical, guacamole, cheddar irlandais, tomate, salade, oignon rouge, frites

LES PLATS

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

NOS PLATS DE FROMAGE

Gratiné de maroilles 	19 €
fromage maroilles fondu sur lamelles de pommes de terre au four, lardons, salade	
Boîte chaude 	18 €
boîte chaude, pommes de terre au four, jambon fumé, salade	
Gratiné de reblochon	18 €
Reblochon fondu sur lamelles de pommes de terre au four, lardons, salade	
Au chèvre chaud 	20 €
Pain aux noix grillé garni de compote d'oignons, pommes, chèvre chaud et lard sur salade verte	

ET ...

Croquettes de crevettes (2 ou 3 pièces)	18 € / 21 €
salade mélangée, vinaigrette	
Linguine aux scampis diaboliques	22 €
Linguine, scampis, courgettes, parmesan, pignon de pins, tomates séchées	
Salade Foie Gras	22 €
salade mélangée, foie gras, brioche grillée, confit d'oignons, vinaigrette miel-moutarde, brunoise de pommes	

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, frites	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

Snickers revisité	10 €	Pavlova aux fruits rouges 	10 €
Tiramisu spéculos	7 €	Assiette gourmande (4 petits desserts)	7 €
Crème brûlée	7 €	Café gourmand	
Baba au rhum, chantilly	9 €	(café avec 4 petits desserts)	9 €
Poire Belle Hélène: poire pochée aux épices, crumble aux amandes, glace vanille, chocolat chaud	10 €	Thé gourmand	
		(thé avec 4 petits desserts)	9 €

NOS CRÊPES

Crêpes à la cassonade	4.5 €	Crêpes chocolat ou nutella et chantilly	5.5 €
Crêpes chantilly	4.5 €	Crêpes glace vanille / chocolat ou nutella / chantilly	8.5 €
Crêpes au chocolat ou nutella	5 €		

NOS GLACES ET MILKSHAKES

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

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

SUPPLÉMENTS

Sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, sauce caramel	1 €
Chantilly	1 €



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 (59 couchages mis à disposition
sur place)

Merci pour votre lecture
Bon appétit à vous !



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 - 21:00

TARIFS / TARIEVEN P.P

Sans Jeux interactifs/ zonder interactieve spelletjes	€ 15
Avec / Met	€ 18

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

