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 €
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 (LOCAL PRODUCT)	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 €
NEW! 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

NEW! **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

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€

MALBEC - MERLOT
EUGÉNIE LA JOLIE
DEMI-SEC

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

SANS ALCOOL NEW!

0% ACL.

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'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€

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

LES BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate - pétillante 25cl	2.5 €
Chaudfontaine plate - pétillante 50cl	4 €
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 €
Home Made Ice Tea maison fruits rouges	4.5 €
Supplément sirop: fraise, violette, menthe, pêche, grenadine, citron	0.5 €
Fanta orange	3 €
Gérolsteiner Orange - Citron	3 €
Oasis Tropical	3 €
Diabolo	3 €
Lipton Ice Tea Pêche	3 €
Looza ananas, orange, ACE, 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 €
Ananas - Mangue	7 €
Fraise - Banane	7 €
Mangue - Fraise	7 €

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 €
NEW! 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	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 €
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

Planche Apéritive Assortiment chaud et froid	22 €
Nacho's Viande de bœuf effilochée, cheddar Irlandais, guacamole, salsa, crème aigre	13 €
Jambon ibérique de Cebo Pata Négra coupé à la minute (80g) Jambon espagnol. Porc en liberté dont les sabots sont noir, raison pour laquelle est connu comme "Pata Negra" , patte noire. 50% race ibérique.	16 €
Croquettes chorizo, sauce sweet pepper (6pc)	12 €
Croquettes de rillettes à la bière 1894, 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 chevreuil maison, toast, chutney	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.

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)

LOCAL PRODUCT

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

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

Végé burger — 21€
burger à la betterave rouge, cheddar irlandais, salade, relish de tomate, moutarde à l'américaine, frites

LES PLATS

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

NOTRE CARTE D'HIVER

Gratiné de maroilles, lamelles de pommes de terre, lardons, salade	20€
Boîte "Chaud Biloute" au four, jambon serrano, salade, pommes de terres au four	20€
Suprême de poulet jaune à la truffe, sauce morilles, crème de céleri, croquettes de pommes de terre	29€
Butternut rôti au four, feta, graine de courge, noix, épinards, quinoa	20€
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'A 12 ANS

Spaghetti à la sauce bolognaise petit	10€
Steak de boeuf piemontèse, 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 HOWARDERIE
1 ADDITION PAR TABLE

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

@lahowhache

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

FABRICATION ARTISANALE

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 HIGH QUALITY

BOUTEILLE: 85€

ROSÉ

PROVENCE
CÔTES DE PROVENCE, MASFLEUREY
SEC

BOUTEILLE: 27€

MALBEC - MERLOT
EUGÉNIE LA JOLIE
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 28€

BLANCS

HIGH QUALITY

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€

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 NEW!
DOM VENITIA
BEAUME DE VENISE

MAGNUM 1.5L : 85€

BORDEAUX
SAINT-ESTÈPHE
CHÂTEAU MOUTINOT

BOUTEILLE : 45€

HIGH QUALITY

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€

BEST CHOICE

ITALIE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
GRAN SASSO

BOUTEILLE: 42€

ITALIE
ZOLLA
PRIMITIVO DI MANDURIA

BOUTEILLE : 40€