



Bienvenue à LA HOWARDERIE !

Horaires

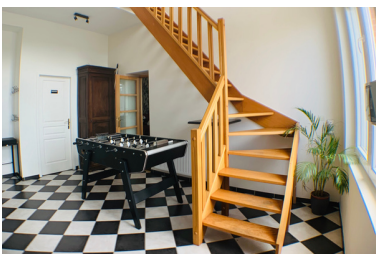
Jeudi	19h00 - 21h00
Vendredi	12h00 - 15h00 19h00 - 23h00
Samedi	12h00 - 23h00
Dimanche	12h00 - 22h00

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

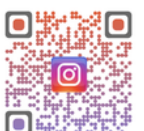


et des activités comme
le lancer de haches et
le labyrinthe de maïs



Plus d'informations sur notre site web
www.lahowarderie.be

Bon appétit



LES APÉRITIFS



Apéritif sans alcool maison	6 €
Martini Blanc / Rouge	6 €
Porto Blanc / Rouge	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Picon bière du patron (25 cl)	8,9 €
Picon Amer Commynes vin blanc	8 €
Picon Amer Commynes Royal	10 €
Vodka orange 5 cl + jus d'orange	9 €

Coupe de Cava	8 €
Kir vin blanc	6 €
Kir royal (Cava)	9 €
Ricard 4 cl	8 €
Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas	8 €
Passoa 5 cl + jus d'orange	8 €



Apérol Spritz	10 €
Limoncello maison Spritz	10 €
Spritz à la fleur de sureau	10 €

COCKTAIL <i>Maison</i>	12 €
----------------------------------	------

 Mojito	10 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
Mojito Royal	12 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava	
Berry Mojito	11 €
Rhum blanc, crème de cassis, jus de citron vert, menthe fraîche	
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	

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	

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€



GRENACHE-SYRAH
TERRASSES DE LA MER
FRUITÉE

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



ROSÉ D'ANJOU
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 25€

MALBEC - MERLOT
EUGÉNIE LA JOLIE
DEMI-SEC

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



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



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€



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

LA HOWARDERIE
1 ADDITION PAR TABLE

LES BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate - pétillante 25cl	2.5 €	Fanta orange	3 €
Chaudfontaine plate - pétillante 50cl	4 €	Gérolsteiner Orange - Citron	3 €
Chaudfontaine plate - pétillante 1l	6 €	Oasis Tropical	3 €
Coca-Cola	3 €	Diabolo	3 €
Coca-Cola zero	3 €	Lipton Ice Tea Pêche	3 €
Coca-Cola cherry 33cl	4,5 €	Looza ananas, orange, pommes, ACE,	3 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero 1l	9 €	tomate, pomme-cerise	
Schweppes agrumes	3 €	Cécémel	3 €
Sprite	3 €		
		Bionina limonade bio	3.5 €
		Mister Lemon (citron)	
		Lady Pink Grapefruit (pamplemousse)	
		Miss Blood Orange (orange sanguine)	
Ice Tea maison fruits rouges	4.5 €		
Supplément sirop: fraise, violette, menthe, pêche, grenadine, citron	0.5 €		

SMOOTHIES



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

LES BOISSONS CHAUDES



Café	2.8 €	Irish Coffee (Whisky)	8.5 €
Décaféiné	2.8 €	French Coffee (Cognac)	8.5 €
Espresso	2.8 €	Marnissimo Coffee (Grand-Marnier)	9 €
Double Espresso	4.8 €	Baileys Coffee (Baileys)	8.5 €
Cappuccino (chantilly ou mousse de lait)	3.5 €	Antillais Coffee (Rhum blanc)	8.5 €
Latte Macchiato	4.8 €	Italian Coffee (Amaretto)	8.5 €
Supplément sirop: Vanille, Caramel	0.7 €	Cointreau Coffee	8.5 €
Chocolat chaud	3 €	Café ou thé gourmand	9.5 €
Chocolat Viennois (avec chantilly)	3.5 €	(Café ou thé avec divers petits desserts maison)	
Thé	2.8 €		

LES ALCOOLS

Baileys 5 cl	6 €	Cointreau 5 cl	6 €
Grand Marnier 5cl	6.5 €	Poire Williams 5 cl	6 €
Get 27 / Get 31 5 cl	6 € / 6.5 €	Rhum Don Papa 7 years 5 cl	10 €
Whisky 'William Lawson' 5 cl	6 €	Rhum Don Papa Baroko 5 cl	9 €
Whisky 'Jack Daniels's' 5 cl	8 €	Calvados 5 cl	6 €
Cognac 5 cl	6 €	Amaretto 5 cl	6 €
Jägermeister 5 cl	6 €	Limoncello 5 cl	6 €
		Limoncello shots 3 cl par 10	3 € / SHOT



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	2.8 €
Jupiler 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	5.5 €
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€

BLANCHES

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

BRUNES

Bernardus 8% - 33 cl	4.5 €
Kasteel bier 11% - 33 cl	4.8 €
Queue de Charrue 5.4% - 33 cl	4.5 €
Chimay rouge 7% - 33 cl	3.8 €
Chimay bleue 9% - 33 cl	3.8 €
Leffe brune 6,5% - 33 cl	4.5 €
Rodenbach 5,2% - 25 cl	3 €

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	4.8 €
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 €



Goujonnettes de plie frits maison (bâtonnets de poisson frit), sauce tartare

15 €

Jambon ibérique de Cebo Pata Negra 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 poulet thaï, sauce curry (6pc)

delicious!

12 €

Portion de fromage

6 €

Burrata, huile crispy chili, toast

12 €

Mini croquettes de fromage d'Abbaye, moutarde (9pc)

10 €

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 88€ POUR 2 PERSONNES
Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)

 Côte à l'os Piemontese ± 1.3 kg pour deux personnes 74€ 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€

Pluma de porc ibérique de Bellota, sauce teriyaki, frites, légumes de saison chaud 33€

Vol-au-vent, feuilleté, frites 20€

Sauce au choix: 2,5€
Champignon, Poivre, Maroilles ou Béarnaise



↑
Scannez pour plus d'infos sur
nos viandes rouges !

NOS BURGERS

NEW

Burger Italien 21€
steak haché de boeuf, tapenade de tomates confites, roquette, fromage Italien Taleggio, pesto, oignon rouge

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

Avocado burger(végétarien)  21€
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.

NOTRE CARTE D'ÉTÉ

Steak tartare, légumes aigres-doux, salade, vinaigrette Rubia Gallega, frites	26 €
Boîte "Chaud Biloute" au four, jambon serrano, salade, pommes de terres au four 	19 €
Onglet Rubia Gallega à l'échalote, sucrose, tomate, vinaigrette Rubia Gallega, frites	29 €
Tomate - burrata, pesto, jambon serrano, roquette, sauce balsamique, toast, pignon de pin 	20 €
Salade de chèvre : chèvre chaud sur tartelette de pommes et oignons, lardons, salade, vinaigrette miel-moutarde 	20 €
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'À 12 ANS

Spaghetti à la sauce bolognaise petit	10 €
Steak de boeuf piémontaise, 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 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

1 Heure € 15

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

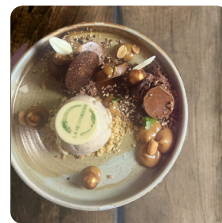


NOS DESSERTS MAISON

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



Nos parfums: café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, kinder bueno

Coupe 1 boule 4 €
1 boule au choix, chantilly

Coupe 2 boules 5.5 €
2 boules au choix, chantilly

Coupe 3 boules 7.5 €
3 boules au choix, chantilly

Dame blanche 8.5 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Dame Noire 8.5 €
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 8.5 €
2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne,
chantilly

Café liégeois 8.5 €
2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly

Chocolat liégeois 8.5 €
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

BOUTEILLE: 85€

ROSÉ

PROVENCE
CÔTES DE PROVENCE, MASFLEUREY
SEC

BOUTEILLE: 27€

ROSÉ D'ANJOU
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 25€

ROUGE

BORDEAUX
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE
CHÂTEAU LA BRAULIERIE DE
PEYRAUD

BOUTEILLE : 27€

BORDEAUX
SAINT-EMILION GRAND CRU
LA FLEUR DE BADETTE

BOUTEILLE : 42€

CÔTE DU RHÔNE
GIGONDAS
LE PAS DE MONTMIRAIL

BOUTEILLE : 45€

BORDEAUX
SAINT-ESTÈPHE
CHÂTEAU MOUTINOT

BOUTEILLE : 45€

BLANCS

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
ORJOR

BOUTEILLE : 29€

BORDEAUX
SAINT-EMILION GRAND CRU
CHÂTEAU MONTLABERT

BOUTEILLE : 85€

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: 50€



ITALIE
THE CHOCOLATE TUBE
PUGLIA

BOUTEILLE : 46€