

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



ALICANTE BOUSCHET
PEAU DE VACHE
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,	2.8 €
Gini	2.5 €	ACE, tomate, pomme-cerise	
Royal Bliss tonic - Agrum	2.8 €	Cécémel	2.8 €
Orangina	3 €	Supplément sirop: fraise, violette,	
Sprite	2.8 €	menthe, pêche, grenadine, citron	0.5 €

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 (avec chantilly)	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		Cointreau Coffee	8 €
(Café ou thé avec divers petits desserts)	9 €		

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 BIERES

AU FÛT

Queue de Charrue blonde 6,6% - 33cl	4 €
Hapkin 8,5% - 33 cl	4.8 €
Hapkin 8,5 % - 50 cl	7 €
Bière du mois	...

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 €
Juipiler 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 €
---------------------	-------

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 €
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 €

Potjevleesch

accompagné de toasts, moutarde

12 €



Toast Champignons au foie gras, roquette

14 €

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 €



Croquette de faisan (1 pc.), salade, vinaigrette curry

12 €

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 €

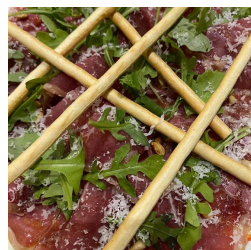
Camembert au four

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

74€ POUR 2 PERSONNES



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

Frites, crudites - (±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€



Mijoté de chevreuil, champignons des bois, légumes de saison, croquettes de pommes de terre

22€

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 €	Tarte aux pommes aux noix	7 €
Tiramisu spéculos	7 €	Avec glace vanille +2€	
Crème brûlée	7 €	Assiette gourmande (4 petits desserts)	7 €
Baba au rhum, chantilly	9 €	Café gourmand	
Poire Belle Hélène: poire pochée		(café avec 4 petits desserts)	9 €
aux épices, crumble aux amandes,		Thé gourmand	
glace vanille, chocolat chaud	10 €	(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	
Crêpes au chocolat ou nutella	5 €	nutella / chantilly	8.5 €

NOS GLACES ET MILKSHAKES

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

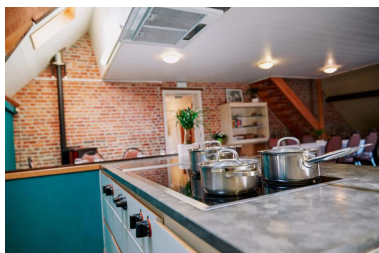
Coupe 1 boule	3.5 €	Brésilienne	8 €
1 boule au choix, chantilly		2 boules café, 1 boule praliné, caramel, brésilienne,	
Coupe 2 boules	5 €	chantilly	
2 boules au choix, chantilly		Café liégeois	8 €
Coupe 3 boules	7 €	2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly	
3 boules au choix, chantilly		Chocolat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

SUPPLÉMENTS

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



Plus qu'un restaurant,
La Howarderie c'est
aussi...



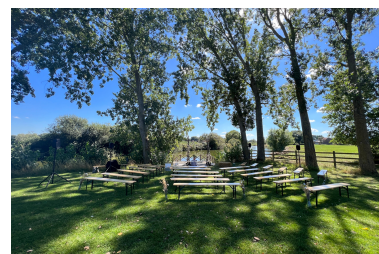
Des gîtes



À louer ou privatiser pour :
 **Particuliers**
Professionnels 



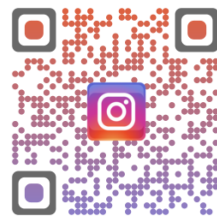
Des salles de
réception



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

Une activité unique et originale
à tester entre amis, en famille, en couple,
lors d'un EVG/EVJF ou teambuilding

TARIFS :

Par personne : 15 € p.p.

HORAIRES :

Jeudi : 17h00 - 22h00

Vendredi : 17h00 - 22h00

Samedi : 14h00 - 23h00

Dimanche : 11h00 - 21h00

Nous ouvrons également hors les horaires
d'ouverture pour des groupes à partir de 10
personnes.

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



www.lahowhache.com/fr
Rue de la Howarderie 9
7783 Le Bizet

