



Bienvenue à LA HOWARDERIE !

Horaires

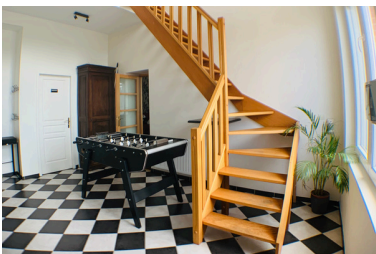
Jeudi	19h00 - 21h00
Vendredi	12h00 - 15h00 19h00 - 23h00
Samedi	12h00 - 23h00
Dimanche	12h00 - 22h00

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

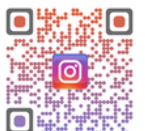


et des activités comme
le lancer de haches et
le labyrinthe de maïs



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

Bon appétit



LES APÉRITIFS

Apéritif sans alcool maison	6 €	Coupe de Cava	8 €
Martini Blanc / Rouge	6 €	Kir vin blanc	6 €
Porto Blanc / Rouge	5 €	Kir royal (Cava)	9 €
Pineau des Charentes	5 €	Ricard 4 cl	8 €
Picon bière du patron (25 cl)	8 €	Pisang 5 cl + jus d'orange ou ananas	8 €
Picon Amer Commynes vin blanc	8 €	Passoa 5 cl + jus d'orange	8 €
Picon Amer Commynes Royal	10 €	Campari 5 cl + jus d'orange	8 €
Vodka orange 5 cl + jus d'orange	9 €		



Apérol Spritz	9 €	COCKTAIL <i>Maison</i>	
Limoncello maison Spritz	10 €		10 €
Spritz à la fleur de sureau	9 €		
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	8 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, cava		Sirop de Rhum, sirop de Pina Colada, vanille, jus ananas	
Virgin Mojito Sans alcool	8 €	Daiquiri Fraises	10 €
Sirop de rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche		Rhum blanc, liqueur de fraises, citron vert, jus de fraises	
Berry Mojito	10 €	Daiquiri Fraises Sans alcool	8 €
Rhum blanc, crème de cassis, jus de citron vert, menthe fraîche		Sirop de Rhum, sirop de fraises, jus de fraises	
Moscow Mule	10 €	Pornstar Martini	12 €
Vodka, citron vert, ginger beer		Vodka, vanille, fruits de la passion	
Dark & Stormy	10 €	Whisky Sour	10 €
Rhum brun, citron vert, ginger beer		Whisky, jus de citron, sucre de canne	
Bombay Gin Sapphire	12 €	Cuba Libre	10 €
avec Premium tonic		Rhum brun, citron vert, Coca-Cola	
Sex on the beach	12 €	Cosmopolitan framboise	10 €
Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'orange		Vodka, liqueur de framboise, citron vert	



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€



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€



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€

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€



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

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	2.6 €
Coca-Cola zero	3 €	Lipton Ice Tea Pêche	3 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero 1l	9 €	Looza ananas, orange, pommes,	3 €
Schweppes agrumes	3 €	ACE, tomate, pomme-cerise	
Orangina	3 €	Cécémel	3 €
Sprite	3 €	Supplément sirop: fraise, violette,	
		menthe, pêche, grenadine, citron	0.5 €
 Ice Tea maison fruits rouges	4.5 €		

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 €	French Coffee (Cognac)	8 €
Espresso	2.5 €	Marnissimo Coffee (Grand-Marnier)	8.5 €
Double Espresso	4.5 €	Baileys Coffee (Baileys)	8 €
Cappucino (chantilly ou mousse de lait)	3 €	Antillais Coffee (Rhum blanc)	8 €
Latte Macchiato	4.5 €	Italian Coffee (Amaretto)	8 €
Supplément sirop: Vanille, Caramel	0.7 €	Cointreau Coffee	8 €
Chocolat chaud	3 €	Café ou thé gourmand	9 €
Chocolat Viennois (avec chantilly)	3.5 €	(Café ou thé avec divers petits desserts maison)	
Thé	2.5 €		

LES ALCOOLS

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



LES BIÈRES

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 €
Tête de Mort double IPA 8,1% - 25cl	4,2 €
Tête de Mort double IPA 8,1% - 50cl	8.3 €

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 €
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	5.5 €
Queue de Charrue Triple Boisée 8,3% - 33 cl	5 €
Rochehaut IPA 7% - 33cl	6.5 €
Tête de Mort Triple 8,1% - 33cl	5.5 €



LES 75 CL

Moinette 8,5 %	9.5 €
3 Monts 8,5 %	8.5 €

SANS ALCOOL

Carlsberg 0 % - 25cl	2.8 €
Cornet 0% - 33cl	3 €

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 €
Tête de Mort Red 8,2% - 33 cl	5.5 €



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 gravlax, citron vert, algues, aneth, toast

16 €

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 €



Foie gras (40g), brioche, chutney

16 €



Toast champignon, foie gras, balsamique, roquette *delicious!*

16 €

Onion rings, sauce tartare

10 €

Portion de fromage

6 €

Croquettes mélangées avec sauce tartare et aigre-douce (12pc)

14 €

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

10 €

Pâté de chevreuil maison, toast, chutney

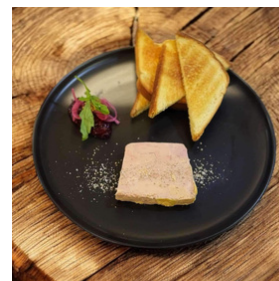
12 €

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 74€ POUR 2 PERSONNES
Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)

 Côte à l'os Piemontese ± 1.2 kg pour deux personnes 69€ POUR 2 PERSONNES
Frites, crudités - (±45 minutes d'attente selon la cuisson)

Noix d'Entrecôte Irlandaise (± 350 g), frites, crudités 30€

Tagliata d'Entrecôte Irlandaise, frites 31€

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 22.5€

Souris d'agneau mijotée, sauce au thym parfumé à l'ail, gratin dauphinois, légumes de saison 25€

Joues de porc à la Queue de charrue brune, crudités, frites 20€

 Pluma de porc ibérique de Bellota, sauce teriyaki, croquettes de pommes de terre, légumes de saison chaud 30€

Vol-au-vent, feuilleté, frites 17€

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




Scannez pour plus d'infos sur nos viandes rouges !

NOS BURGERS

 Burger d'hiver 19€
steak haché de bœuf, oignon rouge confit, pleurotes, gorgonzola, salade

Smokey Burger 100% Black Angus 19€
steak haché de bœuf, 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.



NOTRE CARTE D'HIVER

Tartiflette au reblochon, salade	19€
Boîte "Chaud Biloute" au four, jambon serrano, salade, pommes de terres au four 	19€
Gratiné de maroilles, lamelles de pommes de terre, lardons, salade	20€
Mijoté de cerf, légumes d'hiver, champignons, croquettes de pommes de terre	24€
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	19€ / 22€
Salade Foie Gras, brioche grillée, confiture d'oignons rouges	22€

NOS PETITES FAIMS

Spaghetti à la sauce bolognaise petit - grand	10€ / 14€
Petit vol-au-vent, frites	10€
Bâtonnets de poulet, frites	10€
Steak haché, frites	10€
Jambon, frites	7€
Boulettes maison à la sauce tomate (1 - 2 ou 3 boulettes) avec frites ou spaghetti	8€ / 10€ / 13€

SUPPLÉMENTS

Gratin dauphinois / gratin dauphinois / 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 peuvent 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

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).



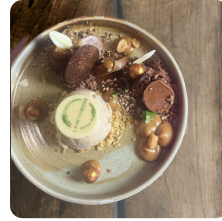
Ouverture sur demande pour groupes > 10 personnes

Open op vraag voor groepen > 10 personen



NOS DESSERTS MAISON

	Snickers revisité	10 €	Poire belle hélène ^{NEW}	10 €
	Tiramisu spéculos	7.5 €	Assiette gourmande (4 petits desserts)	7 €
	Crème brûlée	7.5 €	Café gourmand	
^{NEW}	Moelleux au chocolat, glace vanille, amandes effilées	12 €	(café avec 4 petits desserts)	9 €
^{NEW}	Dacquoise noisette, cœur glacé passion-mangue et praliné, glace au yaourt et miel.	11 €	Thé gourmand	
			(thé avec 4 petits desserts)	9 €



NOS CRÊPES MAISON

Crêpes à la cassonade	5 €	Crêpes chocolat ou nutella et chantilly	6 €
Crêpes chantilly	5 €	Crêpes glace vanille / chocolat ou nutella / chantilly	8.5 €
Crêpes au chocolat ou nutella	5.5 €		

NOS GLACES ET MILKSHAKES



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

Coupe 1 boule	3.5 €	Brésilienne	8.5 €
1 boule au choix, chantilly		2 boules café, 1 boule vanille, caramel, brésilienne, chantilly	
Coupe 2 boules	5.5 €	Café liégeois	8.5 €
2 boules au choix, chantilly		2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly	
Coupe 3 boules	7.5 €	Chocolat liégeois	8.5 €
3 boules au choix, chantilly		2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly	
Dame blanche	8.5 €	Coupe Caramel beurre salé	9.5 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly		3 boules de caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly	
Dame Noire	8.5 €	Coupe Spéculos	9 €
3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly		3 boules spéculos, spéculos, chantilly	
Coupe Cookies	9.5 €	Sorbet 2 ou 3 boules	5.5 € / 7.5 €
3 boules glace cookies, cookies, sauce chocolat, chantilly		Citron, framboise	
Milkshake	6.5 €	Colonel Citron	9 €
parfum au choix		Sorbet citron, vodka 4 cl	
Coupe Advocaat	9.5 €		
3 boules de vanille, liqueur d'advocaat, chantilly			

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: 25€



ROSÉ D'ANJOU
DEMI-SEC

BOUTEILLE: 25€



ROUGE

BORDEAUX
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE
CHÂTEAU LA BRAULTIERIE DE
PEYRAUD

BOUTEILLE : 25€



BORDEAUX
SAINT-EMILION GRAND CRU
LA FLEUR DE BADETTE

BOUTEILLE : 42€



BORDEAUX
SAINT-EMILION
CHÂTEAU PICAU-PERNA

BOUTEILLE : 36€



BORDEAUX
SAINT-ESTÈPHE
CHÂTEAU MOUTINOT

BOUTEILLE : 45€



BLANCS

BOURGOGNE
POUILLY-FUISSÉ, TERROIR

BOUTEILLE: 45€



BOURGOGNE - MÂCON
DOMAINE DE LA DENANTE MÂCON
"LA ROCHE VINEUSE", CHARDONNAY

BOUTEILLE: 30€



LOIRE - TOURAINE
DOMAINE "LES SILEX"
SAUVIGNON BLANC

BOUTEILLE: 28€



BORDEAUX
SAINT-EMILION GRAND CRU
CHÂTEAU MONTLABERT

BOUTEILLE : 85€



ITALIE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
GRAN SASSO

BOUTEILLE: 50€



LOIRE
DOMAINE DU FONDIS
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL

BOUTEILLE : 28€



CÔTES DU RHÔNE
LÉGENDE DES TOQUES

BOUTEILLE : 25€

