

# Le Félicien

---

brasserie



# Entrées

## À partager

Planche apéritive - 2 personnes 11 €

## À savourer

Potage aux légumes du jour 9 €

Effeuillé de saumon fumé de Gembloux, crème aigre à la ciboulette et focaccia grillée 18 €  
en plat principal /21 €

Croquette au fromage, mesclun et garnitures 13 €  
2 pièces /18 €

Croquette de crevettes, mesclun et garnitures 17 €  
2 pièces /22 €

Duo de croquettes, mesclun et garnitures 21 €

Scampis sautés au beurre d'ail et persil frais 19 €

Chausson farci de Petits Gris de Namur (Ferme du vieux Tilleul), crème d'ail aux petits salés 22 €

# Plats

## Viandes

Filet américain préparé ou non, salade, frites	25 €
Le Féliburger (boeuf Holstein, cheddar, salade, tomate et sauce baconnaise), frites	28 €
Boulettes sauce tomate maison, frites	20 €
Boulets à la liégeoise maison, frites	20 €
Vol-au-vent maison et ses boulettes de veau, feuilleté et frites	24 €
Jambonneau à la dijonnaise, frites Temps de cuisson : +/- 20 minutes	29 €
Filet mignon de boeuf irlandais (250g), frites, sauce au choix	29 €
L'entrecôte de boeuf du moment (350g), frites, sauce au choix	38 €
Brochette de boeuf irlandais (300g), frites, sauce au choix	31 €
Brochette de Coucou de Malines (300g), frites, sauce au choix	24 €
Suppléments : salade verte	3,5 €
supplément frites	3,5 €
supplément « sauce au choix »	3,5 €

« Sauces au choix » : Béarnaise maison, Archiduc, 10 poivres, Roquefort, Beurre à l'ail, Dijonnaise

Sauces accompagnements : Mayonnaise maison, Ketchup et Moutarde.

Nos frites sont fraîches et cuites à la graisse de boeuf.

Conseil : pour respecter la qualité et le goût de nos viandes, la cuisson « bien cuit » n'est pas recommandée.

## Poissons

Pavé de saumon, légumes, sauce béarnaise, frites	26 €
Dos de cabillaud, légumes, sauce Sambre et Meuse, pommes de terre vapeur	30 €

## Pâtes

Rigatoni bolognaise	17 €
Rigatoni jambon fromage	15 €
Rigatoni crème tartufata	16 €

## Salades

Salade maraîchère (crudités, légumes, vinaigrette au yaourt)	19 €
Traditionnelle salade César	23 €
Salade de chèvre lardé rôti au miel	23 €

## Pour les bambins

Boulette sauce tomate maison, frites	10 €
Vol-au-vent maison, frites	11 €
Rigatoni bolognaise	11 €
Rigatoni jambon fromage	10 €



# *Desserts*

Mousse au chocolat, crème anglaise et sa chantilly	10 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon et sucre de canne	11 €
Dame blanche et son chocolat chaud	11 €
Glace brésilienne	11 €
Tiramisu pommes Spéculoos	12 €
Café gourmand (4 variétés)	15 €
Assiette de fromage de la Petite Ferme de chez Damien Avalosse, raisins et fruits secs	17 €

# Boissons

## Cocktails

Le Félicien	11 €
Passoa, gin, cointreau, jus de fruits	
Mojito	11 €
Negroni	10 €
Apérol Spritz	10 €
Campari Spritz	10 €

## Mocktails

Gimber Apple	8 €
Gimber, jus de pomme, sirop thym, gingembre	
Virgin Mojito	8 €

## Apéritifs

Coupe de « Perle de Wallonie Rosé »	10 €
Coupe de Champagne	14 €
Kir Royal	15 €
Kir Vin Blanc	6,5 €
Martini Rouge / Blanc	6,5 €
Porto / Pineau	6,5 €
Campari / Pisang / Passoa	5 €
Picon (avec bière ou vin blanc)	8,5 €
Sangria Rouge / Blanche	9 €
Ricard	7 €

## Apéritifs sans alcool

Pisang 0%	5 €
Crodino 0%	5,5 €

## Gin

Gin	9 €
Gin de Namur « Au Bleu de Sambre et Meuse »	10 €
Gin de Namur « Ma Belle »	10 €
The Blackbird's Bio	10 €
Terra Nova Poire Cognac	10 €
Hendrick's	11 €
Engine Organic Bio	10 €

## Whisky

The Busker Triple Cask	8 €
Glen Moray Sherry Cask	9 €
Islay Mist 12 ans	11 €
The Balvenie Double Wood 12 ans Single Malt	14 €

## Vodka

Nemiroff Vodka	8 €
----------------	-----

## Rhum

Barcelo Gran Anejo - République Dominicaine	8 €
Don Papa 7 ans - Phillipines	11 €
Diplomatico 12 ans - Venezuela	11 €
Dictador 12 ans - Colombie	11 €

Supplément Soft	3,5 €
-----------------	-------

<b>Bières au fût</b>	25cl	30cl	33cl	50cl
Jupiler		3,5 €		5,5 €
Blanche de Namur	3,5 €			6 €
Houuppe	5 €		6 €	
Scotch CTS	4 €			
Triple Karmeliet	5 €		6 €	
<b>Bières en bouteilles</b>	25cl	33cl		
Kriek Belle-Vue	4,2 €			
Lindemans Pêcheresse		4 €		
Leffe Blonde / Brune			4,5 €	
Duvel			5 €	
Rochefort 8°			5,5 €	
Chimay Bleue			5,5 €	
Chimay Blanche			5,5 €	
Westmalle Triple			5,5 €	
Houuppe Baden Skiffle	5,5 €			
Houuppe Jambes en l'Air		5,5 €		
Philomène Florale			5,5 €	
Orval			6 €	
<b>Bières sans alcool</b>	25cl	33cl		
Jupiler Zéro	3,5 €			
Hoegaarden Rosée 0,0°		3,8 €		
Leffe Blonde / Brune 0,0°			4,5 €	
Bertinchamps Zéro			4,5 €	
Bertinchamps Zéro Passion			4,5 €	
Houla Houuppe			4,5 €	

## Digestifs

Amaretto Di Saronno	8 €
Cointreau	8 €
Grand Marnier	9 €
Limoncello	8 €
Sambucca	8 €
Bailey's	8 €
Belle de Brillet	10 €
Gauloise Verte	11 €
Eau de Villée	10 €
Poire Williams	10 €
Grappa	10 €
Elixir « Domaine du Chenoy »	12 €
Calvados Dupont Réserve	10 €
Cognac Comte Joseph	10 €
Cognac Frapin VS 1270	12 €
Armagnac Janneau V.S.	12 €

## Softs

Eau plate ou pétillante « Chaudfontaine » - 25cl	3 , 2 €
Eau plate ou pétillante « Chaudfontaine » - 50cl	4 , 8 €
Jus de pomme « Reinette et Co »	4 , 2 €
Jus de pomme et citron « d'Upigny »	4 , 8 €
Jus de pomme et gingembre « d'Upigny »	4 , 8 €
Jus de pomme et cerise « Minute Maid »	3 , 5 €
Jus de tomate « Minute Maid »	3 , 5 €
Jus d'orange « Minute Maid »	3 , 5 €
Coca Cola / Coca Cola Zéro	3 , 5 €
Fanta	3 , 5 €
Sprite	3 , 5 €
Tonic	3 , 5 €
Tonic Ylang Ylang	3 , 5 €
Fuze Tea citron	3 , 5 €
Fuze Tea pêche	3 , 5 €

## Boissons chaudes

Café	3 , 5 €
Espresso	3 , 5 €
Décaféiné	3 , 5 €
Cappuccino	4 €
Décappuccino	4 €
Double espresso	5 €
Latte	4 , 5 €
Chocolat chaud	4 €
Irish coffee	10 €
Italian coffee	10 €
Infusion Menthe / Tilleul / Verveine	4 €
Thé Teatower	4 €

# Vins

## Champagnes et vins mousseux

	75cl
Champagne Haton - Brut	75 €
Perle de Wallonie - Rosé	58 €
Perle de Wallonie - Blanc	58 €
Chant d'Eole	75 €

## Le vin du patron

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Blanc	5 €	9 €	16 €	25 €
Rouge	5 €	9 €	16 €	25 €
Rosé	5 €	9 €	16 €	25 €
Chardonnay	6 €		28 €	
Découverte	8 €		32 €	

## Vins rosés

Sélection de la maison	75cl
Cinsault - Chevalier Alexis Lichine	24 €
Pinot Noir Rosé - Domaine de la baume	32 €

Vins belges	75cl
Cupidon - Côtes de Sambre et Meuse	36 €

# *Vins blancs*

Sélection de la maison			
Sauvignon - Chevalier Alexis Lichine		75cl	24 €
Viognier - Domaine de la baume		32 €	
Alsace			
Domaine Eugène Klipfel - Pinot Gris	37,5cl	75cl	22 € 32 €
Loire			
Domaine de Beaurepaire - Menetou Salon	37,5cl	75cl	34 €
Sancerre La Gemière - Blanc	28 €	48 €	
Bourgogne			
Domaine Moillard Grivot - Chardonnay	37,5cl	75cl	34 €
Domaine Moillard Grivot - Chablis	26 €	46 €	
Bordeaux			
Domaine Claire Vue - Blanc Moelleux	75cl		22 €
Château Cantelys - Pessac Leognan	65 €		
Vallée du Rhône			
Viognier « Lou Pontias »	75cl		29 €
Domaine Ferraton - Crozes Hermitage	48 €		
Vins italiens			
Guerriero del Mare	75cl		56 €
Vins belges			
Citadelle - Côtes de Sambre et Meuse	75cl		36 €

# Vins rouges

## Sélection de la maison

Merlot - Chevalier Alexis Lichine 75cl 24 €

Syrah - Domaine de la baume 32 €

## Alsace

Domaine Eugène Klipfel - Pinot Noir 37,5cl 75cl 22 € 32 €

## Loire

Sancerre La Gemière - Rouge 37,5cl 75cl 28 € 48 €

Domaine Les Echaliers - Saint-Nicolas de Bourgueil 20 € 34 €

M de Montguéret - Saumur Rouge 32 €

## Bourgogne / Beaujolais

Fleurie « Signature » AOP - Georges Duboeuf 37,5cl 75cl 42 €

Domaine Moillard Grivot - Pinot Noir 26 € 44 €

Marguerite Carillon - Pommard 88 €

## Languedoc

Château Saint-James - Corbières 75cl 30 €

Les Indomptables - Terrasses du Larzac 32 €

## Bordeaux

Château Lestage-Simon - Haut-Medoc 37,5cl 75cl 25 € 42 €

Château Sergant - Lalande de Pomerol 26 € 44 €

Sarget de Gruaud - Saint-Julien 68 €

Château Yon Figeac - Saint-Emilion Grand Cru Classé 72 €

## Vallée du Rhône 75cl

Domaine Claire Clavel Syrius - Saint-Gervais 32 €

Boissy & Delaygue Gondran - Vacqueyras 40 €

Victor Bérard - Gigondas 46 €

Victor Bérard - Saint-Joseph 46 €

## Vins italiens 75cl

Boccantino - Primitivo Susumaniello 32 €

Guerriero Nero - Marche Rosso 38 €

Casali del Barone - Barolo DOCG 42 €

Gabbia d'Oro - Amarone della Valpolicella 46 €

## Vins belges 75cl

Grand Chenoy - Côtes de Sambre et Meuse 48 €

