

# Le Félicien

brasserie

Une brasserie recentrée sur l'essentiel,  
au service du Business Village Ecolys  
et de toute la région.



Réservation restaurant :  
[www.lefelicien.be](http://www.lefelicien.be)  
[reservation@lefelicien.be](mailto:reservation@lefelicien.be)

Réservation groupe/événement :  
[evenement@lefelicien.be](mailto:evenement@lefelicien.be)

Instagram



Facebook



N'hésitez pas à emporter ce petit journal !

## Trois mois déjà.

Le **22 janvier 2026**, Le Félicien rouvrait ses portes dans sa formule actuelle. Trois mois. C'est à la fois court... et déjà tellement.

Trois mois de tables dressées, de plats envoyés, de verres levés. Trois mois pendant lesquels vous êtes venus : par curiosité d'abord, par fidélité ensuite. Vous nous avez fait confiance. Et ça, on ne l'oublie pas.

### Ce que ces trois mois nous ont appris.

Vous avez parlé. On a écouté. La carte a été revue, les prix ajustés, certains plats retravaillés. Pas pour changer « pour changer », mais parce que progresser, c'est aussi savoir s'adapter.

Derrière chaque assiette, il y a une équipe qui prend ça à cœur. Une équipe motivée, exigeante avec elle-même, et sincèrement heureuse de vous recevoir. Le chef **Sébastien Deprost** et le maître d'hôtel **Sébastien Gilles**, forts de plus de trente ans d'expérience, aux côtés de **Maximilien de Sauvage**, portent ce projet avec la même conviction qu'au premier jour.

### Et dans les mois qui viennent ?

Évoluer, c'est un défi. Un vrai. Pas question de tout bouleverser : Le Félicien restera ancré dans les grands classiques de la brasserie, dans ce que vous aimez retrouver. Mais améliorer une recette, affiner un accord, peaufiner un service : c'est un travail de fond, continu, qui ne s'arrête jamais.

On va continuer à travailler le système de réservation pour que ce soit plus simple et plus rapide. On va développer nos offres pour les groupes, les événements privés et professionnels. On va soigner chaque détail parce que c'est souvent dans les détails que se joue l'essentiel.

### Votre avis nous est précieux.

Une idée, une remarque, une suggestion ? Écrivez-nous à [info@lefelicien.be](mailto:info@lefelicien.be) Chaque message est lu avec attention. Et si vous avez passé un bon moment chez nous, un avis positif sur Google ou les réseaux sociaux est le plus beau des encouragements pour toute l'équipe.

Merci pour votre confiance.  
À très bientôt au Félicien.

**La corbeille de pain frais, offerte par la maison,  
est préparée pour vous, à la demande, afin  
de vous garantir une fraîcheur optimale.**



**Le Félicien : une brasserie pour tous.**

Le Félicien est né ici, au cœur du Business Village Ecolys. Et c'est ici qu'il a trouvé sa vocation : être la brasserie de tout le monde.

Celle du collaborateur qui cherche une vraie pause déjeuner entre deux réunions. Celle du voyageur qui dépose ses valises à l'Ibis Styles et qui a envie, ce soir-là, d'un plat qui ressemble à quelque chose.

Celle du visiteur qui sort d'une vente aux enchères chez Rops avec l'envie de fêter ça ou de s'en consoler. Celle de la personne qui recharge sa voiture aux bornes Tesla ou Ioney juste à côté, et qui se dit que finalement, quarante minutes, c'est le temps parfait pour un plat du jour. Celle de l'indépendant, du chef de projet, du conférencier en déplacement. Et bien sûr, celle des habitants de la région – de Suarlée, de Namur et d'ailleurs – qui n'ont pas besoin d'une occasion particulière pour venir bien manger.

Ici, on ne fait pas de distinction. On fait de la brasserie.  
Honnête, généreuse, bien faite.

Les grands classiques sont là : le vol-au-vent, les boulets, les croquettes, les viandes grillées. À côté, quelques plats qui sortent un peu du lot pour ceux qui cherchent autre chose, ou simplement autre chose ce jour-là.

Et chaque semaine, les suggestions du chef – du mardi au vendredi midi – pour mettre un peu de saison dans l'assiette.

**Le Félicien, c'est votre brasserie. On est là pour ça.**

# Suggestions de la semaine :

Du mardi au vendredi - uniquement le midi  
Lundi midi (voir ci-dessous)\*

## Entrées

Granité de tomates et basilic

OU

Cassolette de scampis au pastis et fenouil confit

## Plats

Pêches au thon, frites et salade

OU

Assortiment d'agneau (épigramme et merguez),  
taboulé à l'oriental et tzatziki maison

**Entrée + plat : 25 €**

**Plat : 18 €**

(\*) **Le lundi midi**, le chef laisse volontairement de côté les suggestions de la semaine pour proposer une cuisine plus spontanée, élaborée à partir des produits du marché sélectionnés le jour même.

**N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe en salle pour connaître les propositions du jour.**

Nos suggestions peuvent contenir des allergènes non mentionnés sur la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, n'hésitez pas à nous poser la question, nous vous répondrons avec plaisir.

# Entrées

## À partager

Planche apéritive - 2 personnes 11 €

## À savourer

Potage aux légumes du jour <sup>1,13</sup> 9 €

Effeillé de saumon fumé de Gembloux,  
crème aigre à la ciboulette  
et focaccia grillée <sup>1,2,4,6,9,13</sup> 18 €  
en plat principal /21 €

Croquette au fromage,  
mesclun et garnitures <sup>1,4,6,9,12,13</sup> 11 €  
2 pièces /17 €

Croquette de crevettes,  
mesclun et garnitures <sup>1,3,4,6,9,12,13</sup> 13 €  
2 pièces /21 €

Duo de croquettes,  
mesclun et garnitures <sup>1,3,4,6,9,12,13</sup> 19 €

Scampis sautés au beurre d'ail  
et persil frais <sup>3,13</sup> 17 €

Chausson farci de Petits Gris de Namur  
(Ferme du vieux Tilleul),  
crème d'ail aux petits salés <sup>1,4,9,11,13</sup> 22 €

Mousse de truite fumée d'Amblève sur  
son escalopé de betteraves rouges,  
crème au raifort et toast grillé <sup>1,2,6,13</sup> 18 €

Gravlax de thon rouge, coulis de miel et  
graines de moutarde, pickles d'oignons  
doux au sésame <sup>2,6,9,10</sup> 21 €

# Plats

## Viandes

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

Filet américain préparé ou non, 23 €  
salade, frites <sup>4,6,9</sup>

Le Féliburger (boeuf Holstein, cheddar, 28 €  
salade, tomate et sauce baconnaise),  
frites <sup>1,4,6,8,9,11,13</sup>

Boulettes sauce tomate maison, 19 €  
frites <sup>1,4,6,11,13</sup>

Boulets à la liégeoise maison, 19 €  
frites <sup>1,4,6,11,13</sup>

Vol-au-vent maison et ses boulettes 24 €  
de veau, feuilleté et frites <sup>1,4,8,13</sup>

Filet de cochon de lait saumuré 24 €  
accompagné de sa sauce fumée Bull's  
Eye, frites <sup>1,6,9</sup>

Jambonneau à la dijonnaise, frites 29 €  
Temps de cuisson : ± 20 min

Filet mignon de boeuf irlandais (250g), 29 €  
frites, sauce au choix

L'entrecôte de boeuf du moment 38 €  
(350g), frites, sauce au choix

Brochette de boeuf irlandais (300g), 31 €  
frites, sauce au choix

Brochette de Coucou de Malines 24 €  
(300g), frites, sauce au choix

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

## Poissons

Pavé de saumon, légumes, sauce béarnaise, frites <sup>2, 9, 13</sup>	26 €
Dorade royale rôtie entière, sauté de légumes, mayonnaise maison au tandoori, frites <sup>2, 4, 6</sup>	27 €
Dos de cabillaud, légumes, sauce Sambre et Meuse, purée de pommes de terre <sup>1, 2, 9, 13</sup>	30 €

## Pâtes

Rigatoni jambon fromage <sup>1, 4, 8, 13</sup>	15 €
Rigatoni champignon, crème tartufata, parmesan <sup>1, 4, 8, 9, 11</sup>	16 €
Rigatoni bolognaise, fromage <sup>1, 4, 8, 13</sup>	17 €
Rigatoni aux scampis, pesto, parmesan <sup>1, 3, 4, 13, 14</sup>	22 €

## Salades

Traditionnelle salade César <sup>1, 2, 4, 6, 9, 10, 13</sup>	23 €
Salade de chèvre lardé rôti au miel <sup>1, 4, 6, 9, 13, 14</sup>	23 €
Salade niçoise (thon, œufs, tomates, oignons, haricots verts, anchois, olives) <sup>2, 4</sup>	23 €

## Vegan & Veggie

Salade maraîchère (crudités, légumes, vinaigrette au yaourt) <sup>6, 9, 13</sup>	15 €
Veggie Burger (bun bretzel, galette de pommes de terre, sauce Vintage, salade, tomate) <sup>1, 4, 6, 8, 13</sup>	23 €

## Pour les bambins

Boulet à la liégeoise maison <sup>1, 4, 6, 11, 13</sup>	10 €
Boulette sauce tomate maison, frites <sup>1, 4, 6, 11, 13</sup>	10 €
Vol-au-vent maison, frites <sup>1, 4, 8, 13</sup>	11 €
Rigatoni bolognaise <sup>1, 4, 8, 13</sup>	11 €
Rigatoni jambon fromage <sup>1, 4, 8, 13</sup>	10 €

Nos frites sont fraîches et cuites à la graisse de boeuf. Purée disponible en alternative aux frites.

Sauces accompagnements :  
Mayonnaise maison, Ketchup et Moutarde.

# Desserts

---

Mousse au chocolat, crème anglaise et sa chantilly <sup>4, 13</sup>	10 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon et sucre de canne <sup>4, 13</sup>	11 €
Dame blanche et son chocolat chaud <sup>1, 4, 13</sup>	11 €
Glace brésilienne <sup>1, 4, 13, 14</sup>	11 €
Tiramisu pommes Speculoos <sup>1, 4, 8, 13, 14</sup>	12 €
Pain perdu brioché, glace vanille Bourbon et coulis d'orange sanguine <sup>1, 4, 13</sup>	12 €
Sorbet Colonel <sup>9</sup>	14 €
Café gourmand (4 variétés) <sup>1, 4, 13, 14</sup>	14 €
Assiette de fromage de la Petite Ferme de chez Damien Avalosse, raisins et fruits secs <sup>9, 13, 14</sup>	17 €

Les allergènes des plats à la carte sont signalés par des renvois numérotés.

Nos suggestions et nos boissons peuvent contenir des allergènes non mentionnés sur la carte.

En cas d'allergie ou d'intolérance, n'hésitez pas à nous poser la question, nous vous répondrons avec plaisir.

La composition de nos préparations peut évoluer d'une fois à l'autre.

- 1 : Gluten
- 2 : Poissons
- 3 : Crustacés
- 4 : Oeufs
- 5 : Arachides
- 6 : Moutarde
- 7 : Mollusques
- 8 : Soja
- 9 : Sulfites
- 10 : Sésame
- 11 : Céleri
- 12 : Lupin
- 13 : Lait
- 14 : Fruits à coque

# 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	9 €

## 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	10 €
Hendrick's	11 €
Engine Organic Bio	10 €

## 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 €

## Whisky

Jack Daniels n°7	12 €
The Busker Triple Cask	8 €
Islay Mist 12 ans	11 €
The Balvenie Double Wood 12 ans Single Malt	14 €
Glenfiddich 12 ans	12 €
Walter Roof - Blended Malt Scotch	8 €
Glenfiddich - Single Malt - 15 ans	12 €
Lamberts - Single Grain - Belgique - 10 ans	12 €
Jack Gentleman - Bourbon	10 €

## Vodka

Nemiroff Vodka 8 €

## Rhum

Barcelo Gran Anejo  
République Dominicaine 8 €

Don Papa 7 ans - Philippines 11 €

Diplomatico 12 ans - Venezuela 11 €

Dictador 10 ans - Colombie 11 €

Sailor Jerry - Spiced 7 €

Mount Gay - Barbade 10 €

Zacapa n°23 - Guatemala 12 €

Sir Chill - Belge 12 €

Supplément Soft 3,5 €  
en accompagnement du Gin,  
des Apéritifs, du Whisky,  
de la Vodka et du Rhum

## Digestifs

Amaretto Di Saronno 8 €

Cointreau 8 €

Grand Marnier 9 €

Limoncello 8 €

Sambucca 8 €

Bailey's 8 €

Belle de Brillet 10 €

Chartreuse Verte 11 €

Eau de Villée 10 €

Poire Williams 10 €

Grappa 10 €

Elixir « Domaine du Chenoy » 12 €

Calvados V.S. 10 €

Cognac Comte Joseph 10 €

Cognac Frapin V.S. 12 €

Armagnac Janneau V.S. 12 €

## Bières au fût

	25c1	30c1	33c1	50c1
Jupiler		3,5 €		5,5 €
Blanche de Namur	3,5 €			6 €
Houppé	5 €		6 €	
Scotch CTS	4 €			
Triple Karmeliet	5 €		6 €	
Leffe Blonde	4 €		4,5 €	

## Bières sans alcool

	25c1	33c1
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 Houppé		4,5 €

## Bières en bouteilles

	25c1	33c1
Kriek Belle-Vue	4,2 €	
Lindemans Pêcheresse	4 €	
Leffe Blonde / Brune		4,5 €
Duvel		5 €
Rocheport 8		5,5 €
Chimay Bleue		5,5 €
Chimay Blanche		5,5 €
Westmalle Triple		5,5 €
Houppé Baden Skiffle		5,5 €
Houppé Jambes en l'Air		5,5 €
Philomène Florale		5,5 €
Orval		6 €
Bertinchamps Blonde		5,5 €
Bertinchamps Triple		5,5 €
La Marlouf		5 €
La Borgia		5 €

## 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 Agrumes	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

	75c1
Champagne Haton - Brut	75 €
Perle de Wallonie - Rosé	58 €
Perle de Wallonie - Blanc	58 €
Chant d'Eole	75 €

## Le vin du patron

	12,5c1	25c1	50c1	75c1
Blanc / Rouge / Rosé	5 €	9 €	16 €	25 €
Chardonnay	6 €			28 €
Découverte	8 €			32 €
Moëlleux	6 €			

## Vins rosés

### Sélection de la maison

	75c1
Cinsault - Chevalier Alexis Lichine	25 €
Rosé - Domaine de la baume	32 €

### Vins belges

	75c1
Cupidon - Côtes de Sambre et Meuse	36 €

## Vins blancs

### Sélection de la maison

	75c1
Sauvignon - Chevalier Alexis Lichine	25 €
Viognier - Domaine de la baume	32 €

### Alsace

	37,5c1	75c1
Domaine Eugène Klipfel Pinot Gris	22 €	32 €

### Loire

	37,5c1	75c1
Domaine de Beaurepaire Menetou Salon		34 €
Sancerre La Gemière - Blanc	28 €	48 €

### Bourgogne

	37,5c1	75c1
Domaine Moillard Grivot Chardonnay		34 €
Domaine Moillard Grivot Chablis	26 €	46 €

### Bordeaux

	75c1
Domaine Claire Vue - Blanc Moelleux	22 €
Château Cantelys - Pessac Leognan	65 €

### Vallée du Rhône

	75c1
Viognier « Lou Pontias »	29 €
Domaine Ferraton - Crozes Hermitage	48 €

Vins italiens

	75c1
Guerriero del Mare	56 €

Vins belges

	75c1
Citadelle - Côtes de Sambre et Meuse	36 €

Vins rougesSélection de la maison

	75c1
Merlot - Chevalier Alexis Lichine	25 €
Syrah - Domaine de la baume	32 €

Alsace

	37,5c1	75c1
Domaine Eugène Klipfel Pinot Noir	22 €	32 €

Loire

	37,5c1	75c1
Sancerre La Gemière - Rouge	28 €	48 €
Domaine Les Echaliers Saint-Nicolas de Bourgueil	20 €	34 €
M de Montguéret Saumur Rouge		32 €

Bourgogne/Beaujolais

	37,5c1	75c1
Fleurie « Signature » AOP Georges Duboeuf		42 €
Domaine Moillard Grivot Pinot Noir	26 €	44 €
Marguerite Carillon - Pommard		88 €

Languedoc

	75c1
Château Saint-James - Corbières	30 €
Les Indomptables - Terrasses du Larzac	32 €

Bordeaux

	37,5c1	75c1
Château Lestage-Simon Haut-Medoc	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

	75c1
Domaine Claire Clavel Syrius Saint-Gervais	32 €
Boissy & Delaygue Gondran Vacqueyras	40 €
Victor Bérard - Gigondas	46 €
Victor Bérard - Saint-Joseph	46 €

Vins italiens

	75c1
Boccantino - Primitivo Susumaniello	32 €
Guerriero Nero - Marche Rosso	38 €
Casali del Barone - Barolo DOCG	42 €
Gabbia d'Oro - Amarone della Valpolicella	46 €

Vins belges

	75c1
Grand Chenoy Côtes de Sambre et Meuse	48 €



BY SALLE DE VENTES ROPS

## Salle de Ventes Rops

Au cœur du Business Village Ecolys à Namur, la **Salle de Ventes Rops** est aujourd'hui **la plus grande salle de ventes aux enchères d'antiquités et d'objets de collection en Europe**, par sa superficie et le nombre de lots présentés.

Avec **7.500 m<sup>2</sup> d'exposition et plus de 12.000 lots par vente**, elle propose un panorama unique : mobilier ancien, tableaux, objets d'art, bijoux, design et pièces de collection rares.

Pionnière du **digital**, Rops permet d'enchérir facilement **sur place ou en ligne**, via une plateforme performante et des **QR codes**. Tous les deux mois, ses grandes ventes attirent un public international et contribuent au rayonnement culturel et économique de Namur.

Un lieu inspiré par **Félicien Rops**, dédié à l'art, au patrimoine et à la transmission.

**Agenda des expositions et ventes :**  
[www.rops.be](http://www.rops.be)



**Envie de vendre des antiquités, des bijoux, de l'or ou de l'argenterie :**  
 expertises gratuites sans engagement :  
 0475 / 25.99.99



# Business Village Ecolys

BY ACTIBEL

## Business Village Ecolys

Situé aux portes de Namur, le **Business Village Ecolys** est un **écosystème économique complet**, réunissant bureaux, espaces de coworking, centre de conférences, hôtel, restauration, studio audiovisuel et salle de ventes aux enchères de dimension européenne.

Le site offre également une **large capacité d'accueil événementielle**, avec des **salles modulables pouvant recevoir de 2 à 700 personnes**, adaptées aux réunions, formations, conférences, séminaires et réceptions.

Lieu de **rencontres et de synergies**, Ecolys accueille quotidiennement entreprises, indépendants et visiteurs dans un cadre moderne, accessible et fonctionnel.

Il abrite aussi le **Cercle de Wallonie-Bruxelles**, premier club d'affaires de Belgique francophone, renforçant sa vocation de **carrefour économique régional**.

Un lieu vivant, pensé pour travailler, recevoir et connecter.





## Namur

Situé au cœur du Ibis Styles Namur, au sein du Business Village Ecolys, l'hôtel offre un cadre moderne et parfaitement connecté à l'activité économique namuroise.

Avec ses **200 chambres confortables et lumineuses**, il accueille aussi bien les **voyageurs d'affaires** que les **couples, familles et groupes**. Chaque chambre combine design contemporain, literie de qualité, espace de travail fonctionnel et Wi-Fi haut débit.

Idéalement situé à proximité immédiate des grands axes, l'hôtel permet de rejoindre rapidement Bruxelles, Liège ou le Luxembourg, tout en restant à quelques minutes du centre de Namur. Son implantation au sein d'un véritable écosystème mêlant entreprises, conférences et restauration en fait une adresse privilégiée pour les séjours professionnels, séminaires et événements.

Un lieu convivial, pratique et moderne, pensé pour conjuguer travail, confort et détente.

## Vos événements au Félicien

Le **premier étage du Félicien** peut accueillir **dîners, banquets et réceptions**, dans un cadre convivial et élégant.

Il se prête aussi bien aux **événements privés** : anniversaires, fêtes de famille, jubilés, communions ; qu'aux **événements professionnels** : repas d'affaires, réunions, séminaires ou réceptions d'entreprise.

Les espaces sont **entièrement combinables avec les salles du Business Village Ecolys**, permettant d'organiser des événements sur mesure, de petite ou de grande ampleur.

**Menus à partir de 27 €** (hors boissons).

**Contactez-nous dès à présent :** [evenement@lefelicien.be](mailto:evenement@lefelicien.be)

Pour les salles du Business Villages : [event@bvea.be](mailto:event@bvea.be)

