

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
reservation@lefelicien.be

Réservation groupe/événement :
evenement@lefelicien.be

Instagram



Facebook



N'hésitez pas à emporter ce petit journal !

Printemps - Été 2026

Le soleil revient. La carte aussi.

Quatre mois après la réouverture, Le Félicien entre dans sa première vraie saison estivale. Et avec elle, une envie naturelle : alléger, rafraîchir, laisser entrer un peu de lumière dans l'assiette.

Vous avez parlé. On a écouté. La carte d'hiver a évolué, certains plats ont été retravaillés – pas pour changer pour changer, mais parce que progresser, c'est aussi savoir s'adapter à la saison, aux produits, à ce que vous avez envie de trouver en poussant notre porte.

Ce que cette carte vous réserve.

Les grands classiques sont là, fidèles au poste : les croquettes, les boulets, le vol-au-vent, les viandes grillées. Ce sont eux qui font l'âme d'une brasserie, et on n'y touche pas.

Mais à côté, la saison s'invite : une tomatade aux fines herbes sur lit de ricotta, fraîche et légère pour commencer. Un carpaccio de bœuf Hols- tein fumé à l'huile de truffes blanches. Une burrata aux tomates, pistou et pignons torréfiés. Un waterzooi de joues de porc confites à la Kriek – parce que l'été, ça peut aussi être généreux et gourmand. Et pour finir, une tartelette aux fraises à la crème diplomate au basilic, ou une soupe de melon mentholée avec son sorbet.

Derrière chaque assiette, il y a une équipe qui prend ça à cœur. 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.

Votre avis nous est précieux.

Une idée, une remarque, une suggestion ?
Écrivez-nous à 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 Ionity 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.

**L'ensemble des prix mentionnés dans ce menu
est exprimé en euros et comprend les frais de service
ainsi que la TVA.**

Boissons

Cocktails

Le Félicien	11
Passoa, gin, cointreau, jus de fruits	
Negroni	10
Aperol Spritz	10
French Pear 75	11
Poire Williams, Perles de Wallonie, citron	
Mojito	11
Belgian Mule	10
Eau de Villée, ginger beer, citron vert	

Mocktails

Gimber Apple	8
Gimber, jus de pomme, sirop thym, gingembre	
Whisky Coca 0%	8
Lyre's American Malt, coca, orange	
Virgin Spritz	8
Virgin Mojito	9

Apéritifs

Coupe de « Perle de Wallonie »	10
Coupe de « Perle de Wallonie Rosé »	10
Coupe de Champagne « Vranken »	14
Kir Royal	15
Kir Vin Blanc	6,5
Campari / Pisang / Passoa	5

Martini Rouge / Blanc	6,5
Porto / Pineau	6,5
Ricard	7
Picon (avec bière ou vin blanc)	8,5
Sangria Rouge / Blanche	9

Apéritifs sans alcool

Pisang 0%	5
Crodino 0%	6

Gin

Beefeater	8
Gin de Namur « Au Bleu de Sambre et Meuse »	11
Gin de Namur « Ma Belle »	11
Hendrick's	11

Rhum

Havana Club 3 ans - Blanc	8
Havana Club Especial - Brun	8
Mount Gay 1703 Old Cask	15
Barceló Imperial Premium Blend 40 Aniversario	20

Whisky

Jameson Irish Whiskey	8
Jack Daniels n°7	8
Islay Mist - 17 ans	12
Blended scotch tourbé vanillé et fumé	

Vodka

Absolut Vodka

9

Supplément Soft

en accompagnement du Gin,
des Apéritifs, du Whisky,
de la Vodka et du Rhum

3,5

Digestifs

Amaretto Disaronno

8

Cointreau

8

Limoncello

8

Sambuca

8

Bailey's

8

Poire Cognac « Belle de Brillet »

10

Grappa

10

Hennessy V.S. Cognac

10

Calvados

10

Bières au fût

	25c1	33c1	50c1
Jupiler	3,5		6
Blanche de Namur	3,5		6
Leffe Blonde		5	
Bertinchamps Pamplemousse		5,5	
Houpe		6	
Triple Karmeliet		6	

Bières en bouteilles

	25c1	33c1
Lindemans Pêcheresse - 2,5°	4,5	
Lindemans Kriek - 3,5°	4,5	
Duvel - 8,5°		5
La Borgia - 8,0°		5
La Marlouf - 8,0°		5
Chimay Bleue - 9,0°		6
Westmalle Triple - 9,5°		5,5
Houpe Jambes en l'Air - 4,8°		5,5
Philomène Florale - 5,5°		5,5
Bertinchamps Blonde - 6,2°		5,5
Bertinchamps Triple - 8,0°		5,5
Orval - 6,2°		6

Bières sans alcool

	25c1	33c1
Jupiler Zéro	3,5	
Leffe Blonde / Brune 0,0 %		4,5
Bertinchamps Zéro		5,5
Bertinchamps Zéro Passion		5,5
Houla Houpe		5,5

Softs

Eau plate ou pétillante « Chaudfontaine » - 25cl	3 , 2
Eau plate, pétillante « Chaudfontaine » - 50cl	5 , 2
Eau pétillante « Perrier » - 33cl	4 , 2
Jus de pomme « Reinette et Co »	4 , 2
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

Suggestions de la semaine :

Cette semaine, nos suggestions se mettent au rythme des Solidarités !

À l'occasion du festival de musique « Les Solidarités », que nous accueillerons durant quelques jours, notre organisation s'adapte... et nos suggestions aussi !

Chaque jour, notre Chef vous réserve de nouvelles propositions,
à découvrir directement auprès de notre équipe en salle.

Laissez-vous surprendre !

Entrée + plat : 25 €

Plat : 18 €

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

Tomatade aux fines herbes sur son lit de ricotta, jeunes pousses et crème balsamique 10

Carpaccio de boeuf Holstein fumé, huile de truffes blanches, roquette et parmesan 1, 5, 13 17

Salade de saumon fumé de Gembloux, échalotes hachées, toast rôti et sauce Gravlax 1, 2, 5, 6 18
en plat principal / 21

Croquette au fromage, mesclun et garnitures 1, 4, 6, 9, 12, 13 10
2 pièces / 16

Croquette de crevettes grises, mesclun et garnitures 1, 3, 4, 6, 9, 12, 13 13
2 pièces / 21

Duo de croquettes, mesclun et garnitures 1, 3, 4, 6, 9, 12, 13 19

Scampis sautés au beurre à l'ail et persil frais 3, 13 17

Jambon de Parme et duo de melon, mesclun et vinaigrette au Porto rouge 5, 8 18

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, salade, frites 4, 6, 9 23

Tartare de boeuf à l'italienne (huile d'olive, pignons de pin, tomates confites, basilic, roquette et parmesan) 1, 5, 8, 9, 13 24

Le Féliburger (Black Angus, mozzarella filante, roquette, tomate confites et mayonnaise au basilic), frites 1, 4, 5, 6, 9, 11, 13 28

Boulettes sauce tomate, frites 1, 4, 6, 8, 11, 13 19

Boulets à la liégeoise maison, frites 1, 4, 6, 11, 13 19

Vol-au-vent maison et ses boulettes de veau, feuilleté et frites 1, 4, 8, 13 24

Escalope panée façon milanaise (pâtes et sauce tomate) 1, 4, 11 22

Joues de porc confites à la Kriek et sa purée de bintje au beurre fermier 1, 4, 5, 9 27

Tagliata de boeuf (émincé de boeuf, roquette, pesto, pignons de pin, tomates confites et sauce balsamique) 1, 5, 9, 13 30

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

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

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

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

Moules

Moules marinière, frites ⁷	25
Moules vin blanc, frites ^{7,9}	26
Moules crème d'ail, frites ^{7,13}	27
Moules Roquefort, frites ^{7,13}	27

Poissons

Pavé de saumon rôti au four, sauté de légumes, sauce béarnaise, frites ^{2,9,13}	26
Cabillaud, ratatouille niçoise, purée de pommes de terre ^{1,2,4,5,13}	30
Dorade royale rôtie entière, sauté de légumes, mayonnaise maison au tandoori, frites ^{2,4,6}	27

Pâtes

Rigatoni jambon fromage gratinés ^{1,4,8,13}	15
Linguini bolognaise, fromage ^{1,4,8,13}	17
Linguini à la provençale, scampis sautés au piment d'Espelette ^{1,3,4}	22

Salades

La traditionnelle César (avec ou sans anchois) ^{1,2,4,6,9,10,13}	23
La frisée aux lardons, croûtons et oeuf parfait ^{1,4,5,9,13}	22
La burrata (tomates, pistou et pignons de pins torréfiés) ^{5,9,13,14}	22
La chèvre lardée au miel d'acacia ^{1,4,6,9,13,14}	23
La niçoise (thon, œufs, oignons doux, haricots verts, anchois, olives) ^{2,4}	23

Vegan & Veggie

Salade maraîchère (crudités, fruits, vinaigrette au yaourt) ^{6,9,13}	15
Cannelloni ricotta-épinards gratinés à la sauce tomate	20
Veggie Burger (bun bretzel, galette de pommes de terre, sauce Vintage, salade, tomate) ^{1,4,6,8,13}	22

Pour les bambins

Boulet à la liégeoise maison, frites ^{1,4,6,11,13}	10
Boulette sauce tomate	10
Vol-au-vent maison, frites ^{1,4,8,13}	11
Linguini bolognaise ^{1,4,8,13}	11
Rigatoni jambon fromage ^{1,4,8,13}	10

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

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

« Sauces accompagnements » :
Mayonnaise maison, Ketchup et
Moutarde.

Desserts

Mousse au chocolat ^{4, 13}	11
Crème brûlée à la vanille Bourbon et sucre de canne ^{4, 13}	11
Dame blanche et chocolat chaud ^{1, 4, 13}	11
Glace brésilienne ^{1, 4, 13, 14}	11
Coupe glacée aux fraises ^{1, 4, 13}	12
Assortiment de sorbets et coulis de fruits	11
Sorbet Colonel ⁹	14
Tartelette aux fraises et crème diplomate au basilic	12
Café gourmand (4 variétés) ^{1, 4, 13, 14}	14
Soupe de melon mentholée et boule de sorbet	11

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

Vins

Champagnes et vins mousseux

	<u>75c1</u>
Champagne Vranken - Brut	75
Perle de Wallonie - Rosé	58
Perle de Wallonie - Blanc	58
Chant d'Eole	75

Le vin du patron

	<u>12,5c1</u>	<u>25c1</u>	<u>50c1</u>	<u>75c1</u>
Blanc / Rouge / Rosé	5	9	16	25
Chardonnay	6			28
Découvert	8			32
Moëlleux	6			

Vins rosés

Sélection de la maison

	<u>75c1</u>
Cinsault - Chevalier Alexis Lichine	25
Rosé - Domaine de la baume	32

Vins belges

	<u>75c1</u>
Cupidon - Côtes de Sambre et Meuse	36

Vins blancs

Sélection de la maison

	<u>75c1</u>
Sauvignon - Chevalier Alexis Lichine	25
Viognier - Domaine de la baume	32

Alsace

	<u>37,5c1</u>	<u>75c1</u>
Domaine Eugène Klipfel Pinot Gris	22	32

Loire

	<u>37,5c1</u>	<u>75c1</u>
Domaine de Beaurepaire Menetou Salon		34
Sancerre La Gemièrre - Blanc	28	48

Bergerac

	<u>75c1</u>
Château des Eyssards Bergerac Moelleux	28

Bourgogne

	<u>37,5c1</u>	<u>75c1</u>
Domaine Moillard Grivot Chardonnay		34
Domaine Moillard Grivot Chablis	26	46

Bordeaux

	<u>75c1</u>
Château Cantelys - Pessac Leognan	65

Vallée du Rhône

	<u>75c1</u>
Viognier « Lou Pontias »	29
Domaine Ferraton - Crozes Hermitage	48

Vins italiens

	<u>75c1</u>
Guerriero del Mare	56

Vins belges

	<u>75c1</u>
Citadelle - Côtes de Sambre et Meuse	36

*Vins rouges**Sélection de la maison*

	<u>75c1</u>
Merlot - Chevalier Alexis Lichine	25
Syrah - Domaine de la baume	32

Alsace

	<u>37,5c1</u>	<u>75c1</u>
Domaine Eugène Klipfel	22	32
Pinot Noir		

Loire

	<u>37,5c1</u>	<u>75c1</u>
Sancerre La Gemièrre - R	28	48
Domaine Les Echaliers	20	34
Saint-Nicolas de Bourgueil		
M de Montguéret		32
Saumur Rouge		

Bourgogne / Beaujolais

	<u>37,5c1</u>	<u>75c1</u>
Domaine Moillard Grivot	26	44
Pinot Noir		

Languedoc

	<u>75c1</u>
Château Saint-James - Corbière	30
Les Indomptables - Terrasses du Larzac	32

Bordeaux

	<u>37,5c1</u>	<u>75c1</u>
Château Lestage-Simon	25	42
Haut-Medoc		
Château Sergant	26	44
Lalande de Pomerol		
Sarget de Gruaud - Saint-Julien		68
Château Yon Figeac		72
Saint-Emilion Grand Cru Classé		

Vallée du Rhône

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

Vins italiens

	<u>75c1</u>
Boccantino - Primitivo Susumaniello	32
Casali del Barone - Barolo DOCG	42
Gabbia d'Oro	46
Amarone della Valpolicella	

Vins belges

	<u>75c1</u>
Terra Nova	38
Côtes de Sambre et Meuse	



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 m² 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

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

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.





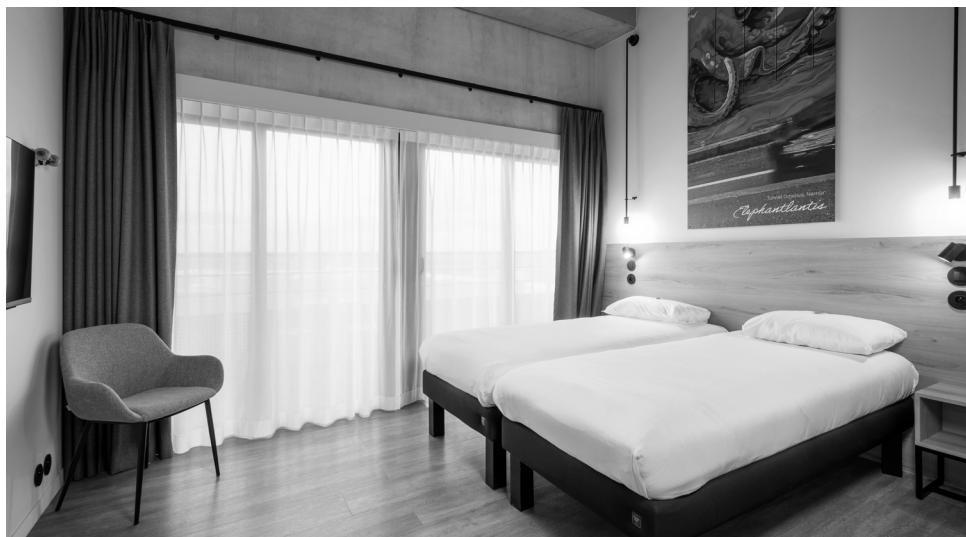
Namur

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

Pour les salles du Business Villages : event@bvea.be

