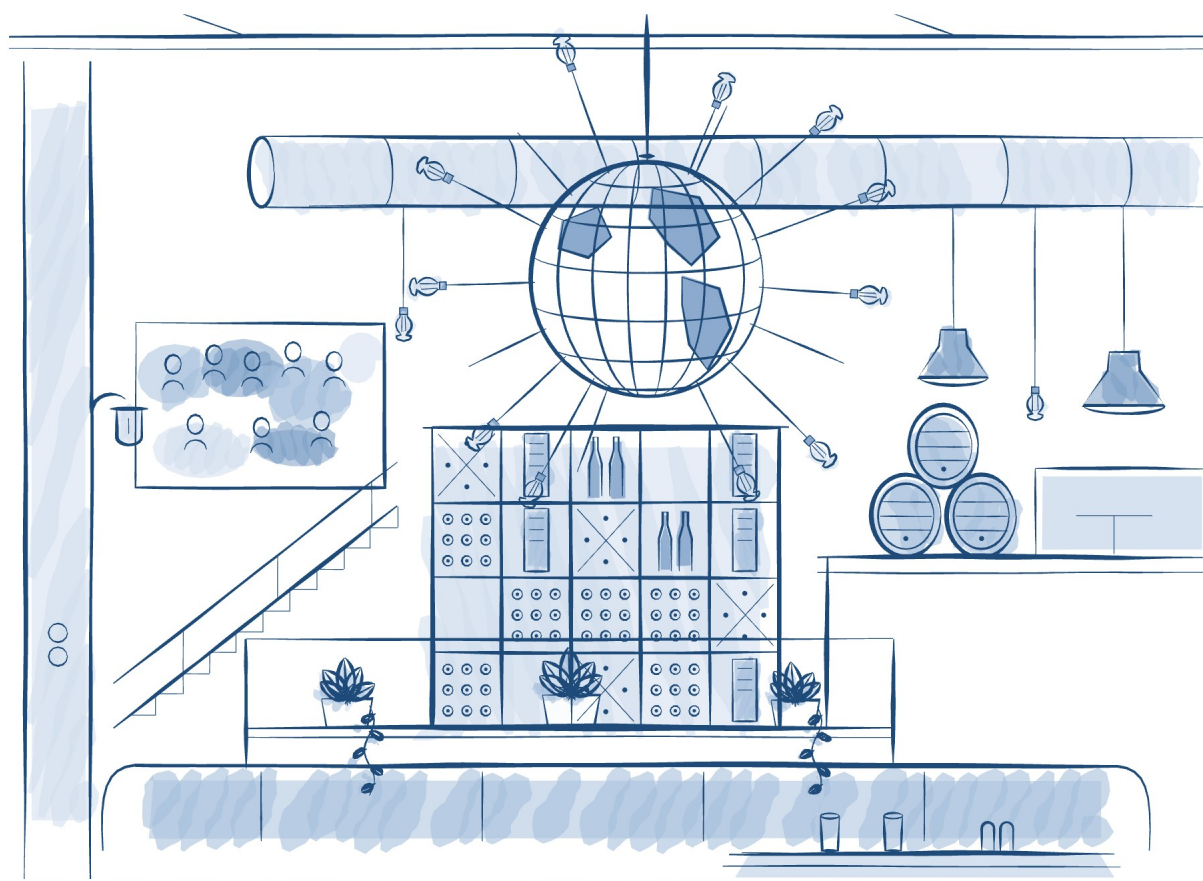


SUARLÉE · NAMEN

Le Félicien

brasserie

HERFSTKAART · 2026



LEFELICIEN.BE

AVENUE D'ECOLYS 2 · SUARLÉE · +32 81 39 53 23

Editie van 19 oktober 2026

EEN WOORDJE VAN HET HUIS

De herfst schuift aan tafel.

De dagen worden korter, de borden warmer. Hier is onze allereerste herfstkaart.

Tien maanden na de heropening beleeft Le Félicien zijn eerste herfst. En daarmee komt vanzelf de zin om te vertragen, op te warmen en te genieten van stevige gerechten met de smaken van het bos.

U sprak, wij luisterden. Sommige gerechten bleven, andere werden herwerkt en heel wat nieuwe komen erbij. Niet veranderen om te veranderen, maar omdat een levende brasserie de seizoenen, de producten en uw goesting volgt.

WAT DEZE KAART U BRENGT

De grote klassiekers blijven trouw op post: onze kroketten, Luikse balletjes, de huisgemaakte vol-au-vent en het gegrilde vlees. Zij vormen de ziel van een brasserie, daar blijven we af.

Rond hen nestelt het seizoen zich: een gegratineerde uiensoep, een wildterriner met geroosterd krentenbrood, een crottin de Chavignol geroosterd met acacia-honing en een mergpijp recht uit de oven. Als hoofdgerecht een parmentier van eend, kalfszwezerik met morieljessaus, een varkensschenkel in korstdeeg of een brochette van « Rouge des Fagnes »-rund. En als afsluiter een wentelteefje van brioche met karamel van gezouten boter.

Achter elk bord staat een team dat het met hart en ziel doet. Chef Sébastien Deprost, met meer dan dertig jaar ervaring, draagt dit project samen met Maximilien de Sauvage met dezelfde overtuiging als op de eerste dag.

Bedankt voor uw vertrouwen. Tot heel binnenkort in Le Félicien.

UW MENING TELT

Een idee, een opmerking, een suggestie? Schrijf ons op info@lefelicien.be — elk bericht wordt aandachtig gelezen.

Hebt u genoten? Een positieve review op Google of sociale media is de mooiste aanmoediging voor het hele team.



Ons mandje vers brood, aangeboden door het huis, wordt op aanvraag voor u klaargemaakt, zodat het zo vers mogelijk is.

Alle prijzen zijn in euro, inclusief bediening en btw.

DE PAGINA DIE ELKE WEEK VERANDERT

SUGGESTIES

van de week

WEEK VAN 21 TOT 25 OKTOBER

Dinsdag tot vrijdag · enkel 's middags

VOORGERECHTEN

Roomsoep van pompoen met geroosterde stukjes hazelnoot

— OF —

Salade 'Land en Zee'

HOOFDGERECHTEN

Parmentier van varkenswang met rode kool, krachtige jus

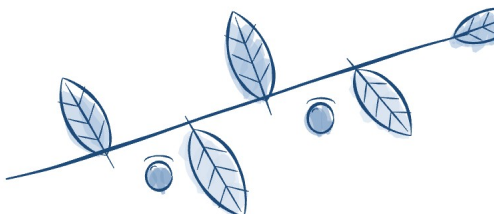
— OF —

Viskoek, Nantuasaus en krieltjes

VOOR- + HOOFDGERECHT

25 €

ENKEL HOOFDGERECHT

18 €

MAANDAG MIDDAG

Op maandag laat de chef de weksuggesties bewust links liggen voor een spontanere keuken, met marktproducten die dezelfde ochtend gekozen werden. Vraag ons team naar de gerechten van de dag.

Onze suggesties kunnen allergenen bevatten die niet op de kaart vermeld staan. Hebt u een allergie of intolerantie? Vraag het ons gerust — we helpen u graag.

AAN DE TOOG

DE BAR

COCKTAILS

Le Félicien	11
<i>Passoa, gin, Cointreau, vruchtensap</i>	
Negroni	10
Aperol Spritz	10
Hugo Spritz	10
Mojito	11

MOCKTAILS

Gimber Apple	8
<i>Gimber, appelsap, tijmsiroop, gember</i>	
Virgin Mojito	9

APERITIEVEN

Glas « Perle de Wallonie »	10
Glas « Perle de Wallonie Rosé »	10
Glas champagne « Vranken »	14
Kir Royal	15
Kir met witte wijn	6,5
Campari / Pisang / Passoa	5
Martini rood / wit	6,5
Porto / Pineau	6,5
Ricard	7
Picon (met bier of witte wijn)	8,5
Sangria rood / wit	9

ALCOHOLVRIJE
APERITIEVEN

Pisang 0 %	5
Crodino 0 %	6

GIN

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

RUM

Havana Club 3 jaar · wit	8
Havana Club Especial · bruin	8

WHISKY

Jameson Irish Whiskey	8
Jack Daniel's n°7	8

WODKA

Absolut Vodka	9
---------------------	---

Frisdrank erbij 3,5
bij gin, aperitieven, whisky, wodka en rum

AAN DE TOOG

BIEREN

VAN HET VAT

	25cl	33cl	50cl
Jupiler 5,2°	3,5		6
Blanche de Namur 4,5°	3,5		6
Leffe Blond 6,6°		5	
Houppe 7,5°		6	
Tripel Karmeliet 8,4°		6	

ALCOHOLVRIJ

	25cl	33cl
Jupiler 0,0°	3,5	
Leffe Blond 0,0°		4,5
Bertinchamps Zero 0,0°		5,5
Bertinchamps Zero Passion 0,0°		5,5
Houla Houppe 0,3°		5,5
Chouffe 0,4°		5,5

OP FLES

	25cl	33cl
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 Blauw 9,0°		6
Westmalle Tripel 9,5°		5,5
Houppe Jambes en l'Air 4,8°		5,5
Philomène Florale 5,5°		5,5
Bertinchamps Blond 6,2°		5,5
Bertinchamps Triple 8,0°		5,5
Bertinchamps Pamplemousse 5,0°		5,5
Orval 6,2°		6
Chouffe Cherry 8,0°		5,5

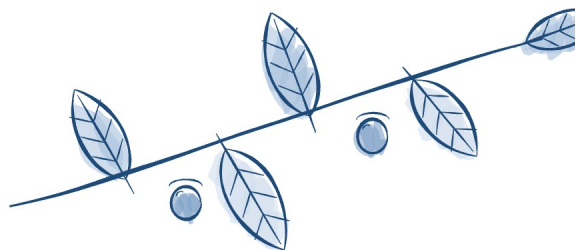


AAN DE TOOG

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat of bruis · 25cl	3,2
Chaudfontaine plat of bruis · 50cl	5,2
Perrier · 33cl	4,2
Appelsap « Reinette et Co »	4,2
Appel-kersensap « Minute Maid »	3,5
Tomatensap « Minute Maid »	3,5
Sinaasappelsap « Minute Maid »	3,5

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Tonic	3,5
Agrum' tonic	3,5
Fuze Tea citroen	3,5
Fuze Tea perzik	3,5



WIE WE ZIJN

Le Félicien, een brasserie voor iedereen.

Le Félicien is hier geboren, in het hart van het Business Village Ecolys. En hier vond het zijn roeping: de brasserie van iedereen zijn.

Voor de collega die tussen twee vergaderingen een echte middagpauze zoekt. Voor de reiziger die zijn koffers in het Ibis Styles zet en 's avonds goed wil eten. Voor de bezoeker die na een veiling bij Rops iets te vieren heeft, of zich wil troosten.

Voor de bestuurder die hiernaast zijn auto oplaadt en beseft dat veertig minuten net genoeg is voor een dagschotel. En natuurlijk voor de mensen uit Suarlée, Namen en omstreken, die geen speciale gelegenheid nodig hebben om lekker te komen eten.

Hier maken we geen onderscheid. We doen aan brasserie: eerlijk, gul en met zorg bereid.

Le Félicien is uw brasserie. Daar zijn we voor.



HERFSTKAART

VOORGERECHTEN

OM TE DELEN

Aperitiefplank • 2 personen 11

Gegratineerde uiensoep 10

geraspte emmentaler en croutons 1 • 5 • 13

Gerookte zalm uit Gembloux 18 • als hoofdgerecht 21

gesnipperde sjalot, gravlaxsaus en toast 1 • 2 • 5 • 6

Wildterriner 17

twee chutneys, gedroogd fruit en geroosterd krentenbrood 1 • 4 • 9 • 13

Geroosterde crottin de Chavignol met acaciahoning 16

vier specerijen en peertjes gepocheerd in citrus 1 • 13

Scampi in curry in bladerdeeg 17

met een bisque van kokosmelk 1 • 2 • 3 • 10 • 13

Mergpijp uit de oven 18

persillade van look en verse kruiden, krokante ui en gegrilde focaccia • 20 min 1 • 5 • 10 • 14

ONZE KROKETTEN

1 STUK • 2 STUKS

Kaaskroket 10 / 16 1 • 4 • 6 • 9 • 12 • 13

Kroket van gerafeld rundvlees 11 / 17

rucola en tonkatsusaus 1 • 2 • 4 • 8 • 9 • 10 • 13

Kroket van Noordzeegarnalen 13 / 21 1 • 3 • 4 • 6 • 9 • 12 • 13

Duo van kroketten, kaas & garnalen 19 1 • 3 • 4 • 6 • 9 • 12 • 13

HOOFDGERECHTEN

V L E E S

Steak tartaar « américain », bereid of natuur 23

salade en frietjes 4 · 6 · 9

De Féliburger 28

Holsteinrund, briochebroodje, raclettekaas, rode ui, sla, mayonaise met Luikse siroop, frietjes 1 · 4 · 6 · 9 · 12 · 13

Luikse balletjes 19

frietjes 1 · 4 · 6 · 9 · 11 · 13

Balletjes in tomatensaus 19

frietjes 1 · 4 · 6 · 8 · 11 · 13

Huisgemaakte vol-au-vent met kalfsballetjes 24

bladerdeeg en frietjes 1 · 4 · 8 · 13

Parmentier van eend 27

broccolipuree en krachtige jus 1 · 4 · 11 · 13

Varkensschenkel in korstdeeg 27

saus van Dijon-mosterd, frietjes · 20 min 1 · 5 · 6 · 8 · 11 · 13

Gegrilde kalfszwezerik, morieljessaus 36

met een aardappelgalette 1 · 5 · 11 · 13

VAN DE GRILL

geserveerd met frietjes en een saus naar keuze

Gegrilde Ierse runderfilet mignon 29

Brochette van « Rouge des Fagnes »-rund 31

Brochette van gele kip uit de Semois 24

Entrecote van het moment 38

SAUZEN

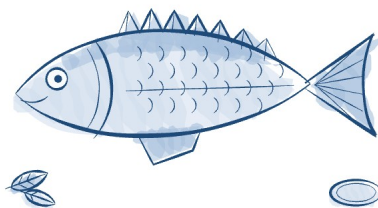
Huisgemaakte bearnaise · Archiduc · tien pepers · roquefort · Dijon-mosterd · morieljesroom (+2)

Tip: om de kwaliteit en de smaak van ons vlees te respecteren, raden we af het doorbakken te bestellen.

ALLERGENEN

- | | | | | | | |
|----------|------------|----------------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| 1 Gluten | 2 Vis | 3 Schaaldieren | 4 Eieren | 5 Pinda's | 6 Mosterd | 7 Weekdieren |
| 8 Soja | 9 Sulfiten | 10 Sesam | 11 Selder | 12 Lupine | 13 Melk | 14 Noten |

De allergenen van onze gerechten à la carte worden aangeduid met genummerde verwijzingen. Onze suggesties en dranken kunnen allergenen bevatten die niet vermeld staan. Hebt u een allergie of intolerantie? Vraag het ons. Recepten kunnen af en toe wijzigen.



VIS

Zalmfilet uit de oven **26**

gebakken groenten, bearnaisesaus en frietjes 2 · 9 · 13

Filets van lijngevangen zeebaars **28**

coulis van spinazie in room en aardappelpuree

1 · 2 · 4 · 13

Hele geroosterde dorade **27**

gebakken groenten, tandoorimayonaise en frietjes 2 · 4 · 6

PASTA

Gegratineerde rigatoni met ham en

kaas **15** 1 · 4 · 8 · 13

Gegratineerde cannelloni van kip met

truffel **20** 1 · 4 · 5 · 6 · 11 · 13

Linguine met geroosterde gamba's **23**

en alfredosaus 1 · 2 · 3 · 4 · 5 · 6 · 11 · 13

VEGAN & VEGGIE

Falafelbowl **17**

hummus en guacamole 10

Veggieburger **23**

briochebroodje, kaaskroket, aardappelrösti, pepersaus,

salade 1 · 4 · 6 · 9 · 11 · 13

OP AANVRAAG OOK VEGAN VERKRIJGBAAR

Cannelloni met spinazie & ricotta **21**

gegratineerd met tomatensaus 1 · 4 · 8 · 13

VOOR DE KLEINTJES

Balletjes, tomaten- of Luikse saus,

frietjes **10** 1 · 4 · 6 · 8 · 9 · 11 · 13

Vol-au-vent, frietjes **11**

1 · 4 · 8 · 13

Rigatoni met ham en kaas **10**

1 · 4 · 8 · 13

Rundsbrochette, frietjes **15**

MAALTIJDSALADE

Salade uit de Périgord **24**

gerookte eendenborst, gekonfijte eendenmaagjes, wildterrine en geroosterd krentenbrood

1 · 4 · 5 · 9 · 13 · 14

BIJGERECHTEN

Verse frietjes gebakken in rundvet ·
aardappelpuree · aardappelkroketjes

Puree mogelijk in plaats van frietjes.

Extra: groene salade, warme groenten, frietjes of een
tweede warme saus naar keuze **3, 50**

SAUZEN APART

Mayonaise · ketchup · mosterd **0, 50**

Sauzen bij de grill: zie pagina 8.

EEN ZOETE AFSLUITER

DESSERTS

Wentelteefje van brioche 12

karamel van gezouten boter en vanille-ijs 1 • 4 • 5 • 9 • 13

Cheesecake met mandarijn en speculoos 12 1 • 4 • 13 • 14

Chocolademousse 11

vanillesaus en slagroom 4 • 13

Crème brûlée 11 4 • 13

Dame blanche met warme chocoladesaus 11 1 • 4 • 13

Dame noire (chocolade-ijscoupe) 11 1 • 4 • 13

Banana split 12 1 • 4 • 13

Coupe brésilienne (gekarameliseerde nootjes) 11 1 • 4 • 13 • 14

Sorbet Colonel (citroensorbet & wodka) 14 9

Café gourmand 14

of met de warme drank van uw keuze — vanaf 14 1 • 4 • 9 • 13 • 14



WARME DRANKEN

Koffie	3, 5
Espresso	3, 5
Cafeïnevrije koffie	3, 5
Cappuccino	4
Cafeïnevrije cappuccino	4
Dubbele espresso	5
Koffie verkeerd	4, 5
Warme chocolade	4
Irish coffee	10
Italian coffee	10
Kruidenthee: munt / linde / verveine	4
Thee Teatower	4

DIGESTIEVEN

Amaretto	8
Cointreau	8
Limoncello	8
Sambuca	8
Baileys	8
Grappa	10
Cognac Hennessy V.S.	10
Perencognac	10
Calvados	10
Groene Chartreuse	11

DE K E L D E R

WIJNEN

CHAMPAGNE & BUBBELS

	75cl
Champagne Vranken · brut	75
Perle de Wallonie · rosé	58
Perle de Wallonie · wit	58
Chant d'Éole	75

HUISWIJN

	12,5	25	50	75cl
Wit / rood / rosé	5	9	16	25
Chardonnay	6			28
Wijn om te ontdekken	8			32
Zoete witte wijn	6			

ROSÉWIJNEN

Huisselectie

	75cl
Cinsault · Chevalier Alexis Lichine	25
Rosé · Domaine de la Baume	32
<i>Belgische wijnen</i>	
Cupidon · Côtes de Sambre et Meuse	36

WITTE WIJNEN

Huisselectie

	75cl
Sauvignon · Chevalier Alexis Lichine	25
Viognier · Domaine de la Baume	32

WITTE WIJNEN · STREKEN

	37,5	75cl
<i>Elzas</i>		
Domaine Eugène Klipfel <i>Pinot Gris</i>	22	32
<i>Loire</i>		
Domaine de Beaurepaire <i>Menetou-Salon</i>		34
Sancerre La Gemièrre · wit	28	48
<i>Bergerac</i>		
Château des Eyssards <i>Bergerac moelleux (zoet)</i>		28
<i>Bourgogne</i>		
Domaine Moillard Grivot <i>Chardonnay</i>		34
Domaine Moillard Grivot <i>Chablis</i>	26	46
<i>Bordeaux</i>		
Château Cantelys <i>Pessac-Léognan</i>		65
<i>Rhônevallei</i>		
Viognier « Lou Pontias »		29
Domaine Ferraton <i>Crozes-Hermitage</i>		48
<i>Italiaanse wijnen</i>		
Guerriero del Mare		56
<i>Belgische wijnen</i>		
Citadelle · Côtes de Sambre et Meuse		36

DE K E L D E R



RODE WIJNEN

	37,5	75cl		37,5	75cl
Huisselectie			Bordeaux		
Merlot · Chevalier Alexis Lichine		25	Château Lestage-Simon	25	42
Syrah · Domaine de la Baume		32	<i>Haut-Médoc</i>		
Elzas			Château Sergant	26	44
Domaine Eugène Klipfel	22	32	<i>Lalande-de-Pomerol</i>		
<i>Pinot Noir</i>			Sarget de Gruaud		68
Loire			<i>Saint-Julien</i>		
Sancerre La Gemièrre · rood	28	48	Château Yon Figeac		72
Domaine Les Echaliers	20	34	<i>Saint-Émilion Grand Cru Classé</i>		
<i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</i>			Rhônevallei		
M de Montguéret		32	Domaine Claire Clavel « Syrius »		32
<i>Saumur rouge</i>			<i>Saint-Gervais</i>		
Bourgogne · Beaujolais			Boissy & Delaygue « Gondran »		40
Domaine Moillard Grivot	26	44	<i>Vacqueyras</i>		
<i>Pinot Noir</i>			Victor Bérard		46
Languedoc			<i>Gigondas</i>		
Château Saint-James		30	Victor Bérard		46
<i>Corbières</i>			<i>Saint-Joseph</i>		
Les Indomptables		32	Italiaanse wijnen		
<i>Terrasses du Larzac</i>			Boccantino		32
			<i>Primitivo Susumaniello</i>		
			Casali del Barone		42
			<i>Barolo DOCG</i>		
			Gabbia d'Oro		46
			<i>Amarone della Valpolicella</i>		
			Belgische wijnen		
			Terra Nova		38
			<i>Côtes de Sambre et Meuse</i>		

ADVIES OVER SPIJS & WIJN?

Ons team helpt u graag verder. Onze huiswijn is ook per glas en per karaf verkrijgbaar (pagina 11).

ONZE BUREN IN HET BUSINESS VILLAGE



BY SALLE DE VENTES ROPS

SALLE DE VENTES ROPS

In het hart van het Business Village Ecolys in Namen is de **Salle de Ventes Rops** vandaag het grootste veilinghuis voor antiek en verzamelobjecten van Europa, zowel in oppervlakte als in aantal aangeboden loten.

Met **7.500 m² tentoonstellingsruimte** en **meer dan 12.000 loten per veiling** biedt het een uniek panorama: antieke meubelen, schilderijen, kunstwerken, juwelen, design en zeldzame verzamelstukken.

Als digitale pionier maakt Rops bieden eenvoudig, ter plaatse of online, via een performant platform en QR-codes. Om de twee maanden trekken de grote veilingen een internationaal publiek aan en dragen ze bij aan de culturele en economische uitstraling van Namen.

Een plek geïnspireerd door Félicien Rops, gewijd aan kunst, erfgoed en overdracht.



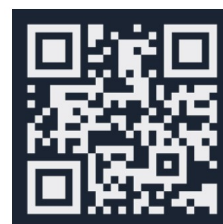
KALENDER VAN
TENTOONSTELLINGEN &
VEILINGEN

www.rops.be

IETS TE VERKOPEN?

Antiek, juwelen, goud of zilverwerk: gratis en vrijblijvende
schattingen

+32 475 25 99 99



ONZE BUREN IN HET BUSINESS VILLAGE



BUSINESS VILLAGE ECOLYS

Aan de rand van Namen is het **Business Village Ecolys** een volledig zakelijk ecosysteem met kantoren, coworkingruimtes, een congrescentrum, een hotel, restaurants, een audiovisuele studio en een veilinghuis van Europees formaat.

De site biedt ook ruime evenementenfaciliteiten, met **modulaire zalen voor 2 tot 700 personen**, geschikt voor vergaderingen, opleidingen, congressen, seminars en recepties.

Als plek van ontmoeting en synergie verwelkomt Ecolys elke dag bedrijven, zelfstandigen en bezoekers in een moderne, toegankelijke en praktische omgeving. Het is ook de thuisbasis van de **Cercle de Wallonie-Bruxelles**, de belangrijkste zakenclub van Franstalig België.

Een levendige plek, ontworpen om te werken, te ontvangen en te verbinden.



ONZE BUREN IN HET BUSINESS VILLAGE



Namur

IBIS STYLES NAMUR

Midden in het Business Village Ecolys biedt het hotel een moderne omgeving, perfect verbonden met het Naamse zakenleven.

Met **200 comfortabele, lichte kamers** ontvangt het zowel zakenreizigers als koppels, gezinnen en groepen. Elke kamer combineert hedendaags design, kwaliteitsvolle bedden, een functionele werkplek en snelle wifi.

Ideaal gelegen vlak bij de grote snelwegen, met snelle verbindingen naar Brussel, Luik of Luxemburg, en toch op enkele minuten van het centrum van Namen — een vaste waarde voor zakenverblijven, seminars en evenementen.

Een gezellige, praktische en moderne plek, ontworpen om werk, comfort en ontspanning te combineren.



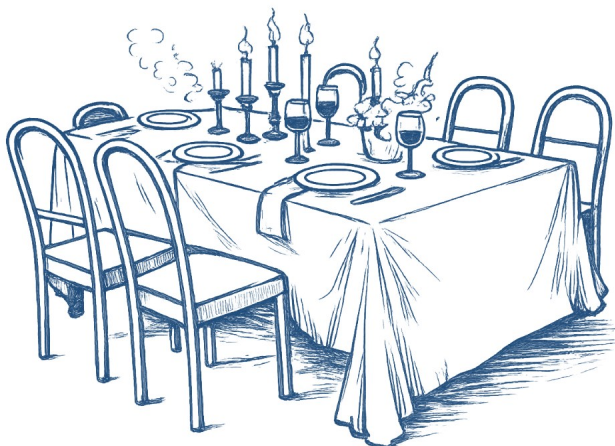
PRIVÉ-AFHUUR · GROEPEN · BANKETTEN

UW EVENEMENTEN *in Le Félicien*

De eerste verdieping van Le Félicien ontvangt diners, banketten en recepties in een gezellig en elegant kader.

Ze leent zich even goed voor **privé-evenementen** — verjaardagen, familiefeesten, jubilea, communies — als voor **zakelijke evenementen**: zakenlunches, vergaderingen, seminars of bedrijfsrecepties.

De ruimtes zijn volledig combineerbaar met de zalen van het Business Village Ecolys, voor evenementen op maat, klein of groot.



MENU'S VANAF

27 €*dranken niet inbegrepen*

IN LE FÉLICIEEN
evenement@lefelicien.be

ZALEN BUSINESS VILLAGE
event@bvea.be

EEN TAFEL RESERVEREN

www.lefelicien.be · reservation@lefelicien.be
Avenue d'Ecolys 2 · 5020 Suarlée · +32 81 39 53 23

Neem dit krantje gerust mee naar huis!



Instagram



Facebook