

Nos Alcools

Gins

Le Gin du moment
et son tonic sélectionné 12,00

Blackbird's Gin
et son tonic sélectionné 13,00

Le Gin de Namur
(Des natèfs di Nameur)
et son tonic sélectionné 13,00

Radermacher :

°1836 Pink Gin
et son tonic sélectionné 13,00

°1836 Clémentine Gin
et son tonic sélectionné 13,00

°1836 Barrel Aged
et son tonic sélectionné 13,00

Le Gin 0,0 % du moment
et son tonic sélectionné 9,00

Whiskies

J&B 6,50

Lambertus single ... 8,50

Lambertus 10 ans d'âge 10,00

Carolus 12,00

Rhums

Saint-James Blanc 6,50

Saint-James Ambré 6,50

Rhum Belge du Moment 8,50

abh
béton SPRL
sols en béton lissé

Nicolas Bodson
0475 75 99 13
bodson.nico@hotmail.com
5530 Mont-Godinne



www.abhbeton.be

Nos Apéritifs

Bulles de Wallonie

	le verre	9,00
	façon kir royal	11,00
	la bouteille	45,00
Le Maître pierre " rouge désir "		6,00
Le Maitrank blanc		6,00
Le Vermouth		6,00
Le " Zizi coin coin "		6,00
Le Mojito " Zizi coin coin " (Zizi coin coin, rhum belge, menthe fraîche)		9,00

Les suggestions du moment annoncées " de bouche à oreille "

Nos Bières au fût

Estaminet	5,2°	25 cl	2,80
Triple d'Anvers	8°	33 cl	4,00
Bière au fût du moment			(voir tableaux)

Nos Planches Apéritives

(salaisons du Pont d'Amour) - (Disponible de 18 h 00 à 20 h 00)

Saucisson à la " Houppe ", pâté à la " Jambes en l'air "	2 pers.	4 pers.
	16,50	25,00

 **MEDI RESEARCH**

Nous cherchons des volontaires
pour des études cliniques



ÉTUDES RÉMUNÉRÉES

Hommes / Femmes à partir de 18ans
Personnes avec ou sans antécédent(s)

mediresearch.eu @ contact@mediresearch.eu
0495 82 34 43

Balisage pour vos chantiers



Location
Signalisation
Événementiel
& Privé
Demande
d'ordonnance
de police

0478/69.24.96
th.signa@gmail.com
www.thsigna.be



Ces cartes ont été réalisées
de A à Z par



REST PUB

081 74 62 60

Les Blondes

Brugse Zot	6°	33 cl	4,80
Carlsberg	5,5°	25 cl	3,70
Carlsberg 0,0 %	0°	25 cl	3,70
Chinette	6°	33 cl	4,80
Chouffe	8°	33 cl	5,00
Chouffe Houblon	9°	33 cl	5,40
Duvel	8,5°	33 cl	5,00
Duvel triple hop	9,5°	33 cl	5,60
Houpe	7,5°	33 cl	5,40
Jambes en l'air	4,8°	33 cl	5,00
Jambe de bois	8°	33 cl	5,20
La Galipette	6,5°	33 cl	5,00
Léopold 7	6,2°	33 cl	4,90
L'Esprit triple	8°	33 cl	5,00
Lupulus Hopéra	6°	33 cl	5,00
Lupulus Organicus	8,5°	33 cl	5,00
Philomène florale	5,5°	33 cl	5,80
Quintine blonde	8°	33 cl	5,20
Straffe Hendrik triple	9°	33 cl	5,50
Triple Karmeliet	8,4°	33 cl	5,20

Les Bières d'Abbaye

Maredsous blonde	6°	33 cl	4,90
Maredsous brune	8°	33 cl	5,00
Maredsous triple	10°	33 cl	5,50

MES MATÉRIAUX ? C'EST TODI CHEZ DELVAUX !



POUR LES PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS

Chaussée de Charleroi 161 à 5000 Namur

081/74.09.60

THOM'S POUSSE
ENTRETIEN EXTÉRIEUR &
CONCEPTION PAYSAGÈRE

Thomas Leclercq
Entrepreneur Paysagiste

FLOREFFE
+32 471 55 98 17
thomspousse.paysagiste@gmail.com
TVA BE0793.310.639

Les I.P.A. (Indian Pale Ale)

Chouffe Houblon	9°	33 cl	5,90
Delta Ipa	6,5°	33 cl	5,40
Jack's Precious	5,9°	33 cl	5,00
Vedett Ipa	6°	33 cl	4,80

Les Ambrées

Bon Secours ambrée	8°	33 cl	5,00
La Cambrée	6,5°	33 cl	5,00
Quintine ambrée	8,5°	33 cl	5,50

Les Brunes

Bon Secours brune	8°	33 cl	5,00
Hercule stout	9°	33 cl	5,60
Mac Chouffe	8°	33 cl	5,20
Malheur 12°	11,5°	33 cl	6,00
Rodenbach Classic	5,2°	33 cl	3,70
Scotch Silly	8°	33 cl	5,20
Straffe Hendrik quadruple	11°	33 cl	6,00

Les Fruitées

Floris fraise	3,5°	33 cl	4,80
Kasteel rouge	8°	33 cl	5,00
Pêche Mel' Bush	8,5°	33 cl	5,20

Les Blanches

Lupulus Blanche	4,5°	33 cl	4,40
Trappe Witte Trappist	5,5°	33 cl	4,40

Les Trappistes

Chimay	dorée	4,8°	33 cl	4,40
	blanche	8°	33 cl	4,80
	bleue	9°	33 cl	5,40
Orval		6,2°	33 cl	5,20
Rochefort	8°	9,2°	33 cl	5,00
Trappe	blanche	5,5°	33 cl	4,40
	blonde	6,5°	33 cl	4,40
	double	6,5°	33 cl	4,40
	triple	8°	33 cl	4,70
	Isi d'or	7,5°	33 cl	4,90
	quadruple	10°	33 cl	5,20
	Westmalle	extra	4,8°	33 cl
double		7°	33 cl	4,80
triple		9,5°	33 cl	5,00



MD-Toitures

TOITURE - ZINGUERIE - CHARPENTE - BARDAGE - ISOLATION - CARPORT

0496/71 66 36 - mdtoitures@gmail.com

5300 VEZIN | WWW.MD-TOITURES.BE



Les Softs

Coca-Cola	20 cl	2,80
Coca-Cola Zéro	20 cl	2,80
Fanta	20 cl	2,80
Sprite	20 cl	2,80
Jus d'orange	20 cl	3,20
Jus pomme - cerise	20 cl	3,20
Fuze tea pétillant	20 cl	3,20
Fuze tea pêche	20 cl	3,20
Fuze tea green	20 cl	3,20
Schweppes Tonic	25 cl	3,50

Chaudfontaine plate

25 cl	2,40
50 cl	4,40
1 L	8,00

Chaudfontaine pétillante

25 cl	2,40
50 cl	4,40
1 L	8,00

Les Boissons chaudes

Le petit café	3,00
Le café	3,00
Le déca	3,60
Le thé (<i>nature, menthe ou camomille</i>)	3,60

Les Boissons chaudes alcoolisées

L'Irish coffee (<i>Whisky, café, crème fouettée</i>)	8,50
(autre alcool)	9,50
Le Belgian coffee (<i>Irish coffee au Belgian Whisky " Lambertus "</i>)	10,50

Les " Pousse-café "

Amaretto	8,00
Calvados	8,00
Cointreau	8,00
Cognac	8,00

Nos Vins Français

Vins maison

Blanc, rosé ou rouge

Le verre

4,80

La bouteille

20,00

(ou tout simplement "à la ficelle" ,

on dépose la bouteille à table, vous vous servez et on décompte

ce qu'il reste dans la bouteille à la fin du repas)

Les Blancs

Riesling (Alsace)

32,00

Chardonnay

32,00

Le Rouge servi frais

Pinot noir d'Alsace

32,00

Les Rouges

Côtes-du-Rhône

32,00

Blaye - Côtes de Bordeaux

32,00

N'hésitez pas à demander nos suggestions " Vin " du moment

66 LA CUISINE EST UN ART
ET TOUT ART

DEMANDE PATIENCE 99

Au Bistrobeldgobelge,
on épluche, on émince, on poche,
on émulsionne, on braise, on rôti, on cuit, on réchauffe...

On vous propose une cuisine traditionnelle et typiquement belge

de type “ Bistronomique ”

en travaillant au maximum les produits de saison et

en favorisant les “ circuits courts ”.

Prenez le temps de savourer votre repas et vos boissons

tout en discutant avec vos proches...

Notre équipe veille au grain

Notre Planche Apéritive

(salaisons du Pont d'Amour) - (Disponible de 18 h 00 à 20 h 00)

Saucisson à la " Houppe ", pâté à la " Jambes en l'air "	2 pers.	4 pers.
	16,50	25,00

Les Entrées

Nos Croquettes " maison " :

	1 pièce	2 pièces	3 pièces
Les croquettes aux fromages	10,00	15,00	19,00

(fromage d'Orval, parmesan et trappiste d'Orval)

Suggestion bière : La " Jambes en l'air "

Les croquettes ardennaises	11,00	16,50	20,50
----------------------------	-------	-------	-------

(fromage de Maredsous, jambon d'Ardenne, Maredsous triple)

Suggestion bière : La Chinette

Les croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord	12,00	18,50	23,50
---	-------	-------	-------

Suggestion bière : La Rodenbach " grand cru "

Les croquettes du moment			(voir tableaux)
--------------------------	--	--	-----------------

**Possibilité de prendre nos entrées avec
un accompagnement frites, supplément**

+3,00

Autres entrées, voir suggestions

Nos Sauces et leurs Suggestions de Bières

(en collaboration avec Michaël Vermeren et Kévin Lhoest,
zythologues émérites namurois)

NOS PAVÉS B.B.B. ET NOS BOULETTES

NOS SAUCES

Tomates

(oignons, tomates, basilic)

Diabolique

(crème, coulis de tomates, piments)

Roquefort

Namuroise

(Lupulus Blanche, échalotes, tomates,
estragon, crème)

Houppoise

(Houpe, émincé de petits gris, safran,
piment d'espelette, crème)*

Façon liégeoise

(oignons, cassonade, vinaigre de Xérès,
sirop de Liège, jus de viande, bière brune)*

7 Pepper by Léopold 7

(sauce aux 7 poivres et Léopold 7, jus de viande, crème)*

Belgo Belge

(Bière brune, oignons rouges, jus de viande,
thym, aromates)*

NOS CONSEILS BIÈRES

La Chouffe blonde

La Philomène Florale

La Maredsous Triple

La Lupulus Blanche

La Houpe

La Quintine Ambrée

La Léopold 7

La Vedett IPA

prink
Jambes

**Votre spécialiste
en Cartouches - Toners
Papiers - Imprimantes**

**Avenue Prince de Liège 69
5100 Jambes
081/309.599
jambes@prink.be**

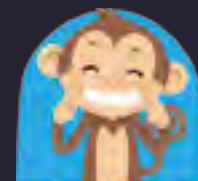


Pharmazinnen
(Anciennement Pharmacie Mareschal)

Rue Patenier 15
5000 Namur
Tél. 081 73 85 56

Heures d'ouvertures
Lundi - Vendredi 8h35 - 19h00
Samedi 8h35 - 13h00

Proximité - Conseils



WistitiBox
Photomaton à louer

*La box photo
qui vous
fait sourire !*

+32 81 39 64 15

location@wistitibox.be
www.wistitibox.be

Nos Boulettes maison :

Porc et bœuf	18,50
Poulet	20,50
Végétariennes (sauce au choix sauf*)	20,50

Nos boulettes sont roulées à la main et cuites au four.

Nos boulettes " porc et bœuf " sont servies sans crudités.

Nos boulettes " poulet " et " végétariennes " sont servies avec crudités.

Toutes nos boulettes sont servies avec frites et mayonnaise maison.

Supplément crudités	2,50
Supplément frites	3,00
Supplément mayonnaise	1,00

Notre Pavé de bœuf B.B.B.

(± 250 g - origine : Blanc Bleu Belge) 22,00

en direct de la boucherie Originelle à Emines

Sauce au choix 3,50

MINIMUM 30 MINUTES D'ATTENTE

SEULES CUISSONS DISPONIBLES AU BBB :

Bleu = Rare

Saignante = Medium rare

À point = Medium

Bien cuit = Well done

Notre pavé de bœuf est servi avec crudités, frites et mayonnaise maison.

Toutes nos frites sont fraîches et cuites dans la graisse de bœuf.

Autre accompagnement possible : purée au beurre de ferme.



Rostenne
Toiture s.r.l.
Rue Jean Colin 3 | 5020 FLAWINNE
081 56 92 15 | 0475 55 06 63
info@toiturerostenne.be
www.toiturerostenne.be



ligoptic
Rue de la Carrière
Carrefour du Dock 1
5140 Sombrefe
071 87 47 40 • 0497 088 944
www.ligoptic.be

Les Plats Juniors (ou Petits Appétits)

La croquette aux fromages et ses crudités

11,00

La boulette “ porc et bœuf ”, sauce tomate

11,00

Possibilité d'une autre sauce

3,50

Tous nos plats juniors sont accompagnés de frites.

Autre accompagnement possible : purée au beurre de ferme

Nos Moules de Zélande

(Casserole de 1 kg 200 , qualité " impériale ")

**SAISON : DE JUILLET À DÉCEMBRE,
SELON DISPONIBILITÉ
ET LE SAMEDI SOIR SUR RÉSERVATION**

Nature (<i>marinière</i>)	21,50
Vin Blanc	23,50
Ail et crème	24,50
Diabolique (<i>pimenté</i>)	24,50
Roquefort	24,50
Ostendaise (<i>bisque de homard et crevettes grises</i>)	26,00

Notre Spécialité : nos moules à la bière...

Lambic (<i>à la Oude gueuze Boon</i>)	23,00
Belgo-Belge (<i>Brugge Triple, cumin et crème</i>)	24,00
Witte Trappe (<i>Trappe blanche et grains de coriandre</i>)	24,00
Belle époque (<i>Estaminet, Safran, Basilic, Tomates cerises</i>)	25,00
Rodenbach et crevettes grises	26,00

Suggestions bières : voir bière préparation moules

Nos moules sont servies avec frites et mayonnaise maison

Nos Desserts

SELON LE SERVICE 15 À 30 MINUTES D'ATTENTE

La crème brûlée Belgo Belge

10,00

Le sabayon façon mojito " rhum "

10,00

servi froid

La brésilienne revisitée

10,00

glace vanille et moka,

crème fraîche maison et

caramel au beurre salé

Le sorbet du moment

10,00

Les suggestions du moment annoncées " de bouche à oreille "