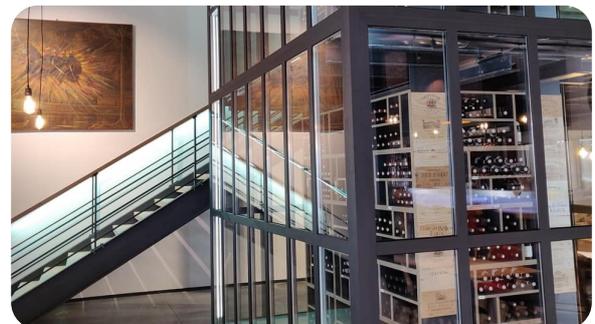


# En quelques mots...

A deux pas de Namur, au croisement des autoroutes de Wallonie, au sein de la plus grande salle de vente d'Europe et d'un hôtel Ibis Style de 180 chambres, un lieu hors du commun a ouvert ses portes le 20 décembre 2019 ! Par son élégance, "Le Félicien" donne une autre dimension au mot brasserie. Il se définit clairement par son design à la fois chaleureux et aéré.

Dédié au fameux peintre namurois dont il a emprunté le prénom, "Le Félicien" dégage une atmosphère typique des années 1880 où se mêlent subtilement des touches de modernité. Alain et Christian ont apporté tout le soin nécessaire à la mise en place d'une ambiance chaleureuse et cosy tout en mettant en évidence les ingrédients de la brasserie traditionnelle où la convivialité est placée au centre des préoccupations. Dès l'entrée dans la brasserie, la somptueuse cave à vin vitrée est une invitation à la découverte d'espaces plus intimes comprenant une mezzanine surplombant l'ensemble du restaurant.

La cuisine aux menus saisonniers basés sur l'esprit slow food propose des grands classiques revisités avec humilité où les préparations audacieuses et originales vous surprendront et ne vous laisseront pas indifférents. La responsabilité des provenances des produits est le fil rouge de nos plats, où toute l'équipe met sa passion, son inventivité, sa rigueur et son amour du métier pour vous servir au mieux et réjouir tous les convives qui nous font confiance. Au détour d'une bonne table, nous vous ferons découvrir notre plaisir de bien manger et de se sentir bien. Nous vous donnerons l'envie de revenir afin d'en apprendre davantage sur notre amour du partage.



En guise de clin d'œil, nous privilégions les producteurs qui nous entourent, ainsi que les fournisseurs locaux. Nous ne nommons personne afin de n'oublier personne !



Merci pour votre patience en cas de forte affluence, nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire au mieux.



**Une addition par table  
s'il vous plaît, plus  
d'addition séparée !  
Merci.**

Suivez-nous sur nos réseaux:

 [le.felicien](https://www.instagram.com/le.felicien)

 [www.lefelicien.be](http://www.lefelicien.be)

 [lefelicienrestaurant](https://www.facebook.com/lefelicienrestaurant)

## Cocktails:

- Le Félicien** 10.00€  
Passoa, Gin Greenal's, Cointreau, jus d'orange, jus de pamplemousse
- The Almond Nuts** 11.00€  
Disaronno, Frangelico, jus de citron, sirop de thym maison
- Mojito** 10.00€  
Barcelo Ron Gran Anejo, citron vert, sucre roux, menthe fraîche
- Mojito de saison** 10.00€
- Le Felishrub** 11.00€  
Vodka Artik, shrub de framboise maison, sirop de thym fumé maison
- South Summer** 11.00€  
Gin Greenal's, Ricard, jus de citron, sirop de vanille maison, shrub de fraise maison
- Pina Colada** 11.00€  
Barcelo Ron Blanc, Batida de coco, jus d'ananas

## Mocktails:

- Virgin Mojito** 6.00€  
Eau pétillante, sucre roux, menthe fraîche
- Orange Spritz** 8.00€  
Jus d'orange Cléo jus, Crodino, sirop de thym maison
- L'Atopia** 8.00€  
Gin Atopia 0°, citron jaune, sirop de thym/pamplemousse maison



- Assiette apéritive conviviale** 18.00€  
(2 à 4 personnes)

## Apéritifs classiques:

- Coupe de « Perles de Wallonie » Rosé** 8.00€
- Coupe de Champagne « Moët et Chandon »** 12.00€
- Kir Royal « Moët et Chandon »** 12.50€
- Aperol Spritz** 8.00€
- Kir** 4.50€
- Sangria blanche ou rouge Loléa** 8.00€
- Campari** 5.50€
- Campari orange ou soda** 7.50€
- Pisang, Batida, Passoa** 5.00€
- Martini blanc ou rouge** 6.00€
- Porto blanc ou rouge** 6.00€
- Pineau blanc ou rosé** 6.00€
- Ricard** 6.00€
- Amer Picon vin blanc ou bière** 7.00€
- Vodka Belvédère** 6.00€
- Whisky coca "The Busker Triple Cask"** 8.00€
- Rhum coca "Barcelo"** 8.00€
- Jack Daniels N°7** 7.00€
- Pisang 0°** 5.00€
- Crodino 0°** 5.00€
- Gin Atopia 0°** 5.00€
- Allonge soft** 2.20€

## Vins maisons blanc, rouge, rosé

- Verre de Moelleux Château Rousseau** 6.00€
- Verre de Chardonnay** 6.00€
- Verre de vin maison** 4.00€  
Sauvignon, Cinsault, Merlot
- ¼ Pichet de vin maison** 7.00€
- ½ Pichet de vin maison** 13.00€
- ¾ Pichet de vin maison** 18.00€

# Gin Tonic:

<b>-Gin Greenal's Nordic tonic ou orange</b>	9.00€	<b>-Gin de Binche</b>	11.00€
<b>-Gin Greenal's Pink</b>	10.00€	Orange sanguine, fenouil, cumin, lavande,	
<b>-Hendrick's</b>	12.00€	carvi, anis vert,..	
Gin écossais infusé à la rose et au concombre		<b>-Liègin</b>	11.00€
<b>-Engine Pure Organic</b>	10.00€	Fruits noirs, angélique, coriandre,	
<b>-Buss N°509:</b>	10.00€	réglisse,	
*Pink Grapefruit		amande	
*Raspberry		<b>-Gemblue Gin</b>	11.00€
*Edelflower		Concombre, zeste de citron	
<b>-Bloom Gin London Dry</b>	10.00€	<b>-Gin de Namur</b>	11.00€
<b>-Bloom Gin Jasmin &amp; Rose</b>	10.00€	Menthe aquatica, cassis, framboise,	
<b>-Ophir European Edition</b>	10.00€	myrtille,	
<b>-Ophir Spices of the Orient</b>	10.00€	coquelicot,..	
<b>-Gin 1836 :</b>	10.00€	<b>-The Blackbird's BIO</b>	11.00€
*Original Recipe "bleu"		Fraise de Wépion, angélique, cardamone,	
Bergamote, écorce de citron, cannelle,..		bergamote,..	
*Barrel Aged "vert"		<b>-L'Or Gin</b>	11.00€
Aspérule, romarin, anis,..		Safran belge, coriandre	
*Clementine "orange"		<b>-Sir Chill Gin</b>	11.00€
Orange, vanille, cardamone		Vanille, mandarine, tabacs fins	
*Pink "rose"			
Cerise, sureau, bergamote,..			



## Rhum Belge:

-1836 Rhum	8.00€
-Dr Clyde Rhum	8.00€
-Sir Chill Barrel	9.00€

## Whisky Belge:

-Lambertus Single Malt	10.00€
-Lambertus 10ans Single Malt	12.00€
-Owl 3 ans ambré Single Malt	10.00€

## Rhum:

-Rhum Blanco Barcelo	7.00€
-Rhum Gran Anejo Barcelo	7.00€
-Rhum Impérial Onyx Barcelo	12.00€
République Dominicaine	
-Sailor Jerry Spiced	8.00€
Iles Vierges	
-Mount Gay Black Barrel	10.00€
Barbades	
-Mount Gay X.O. Triple Cask	12.00€
-Mount Gay 1703 Master Selection	26.00€
-Shack Red Spiced	8.00€
-Shack Pecan Spiced	8.00€
-Shack Super Spiced	12.00€
-Don Papa 7 ans	9.00€
Phillipines	
-Diplomatico 12 ans	10.00€
Venezuela	
-Dictator 12 ans	10.00€
Colombie	
-MilonarioX.O.	18.00€
Pérou	
-Zacapa 23 ans	18.00€
Guatemala	

## Whisky:

-Monkey Shoulder Blended Malt	8.00€
-Water Proof Blended Malt	8.00€
-The Busker Single Malt	8.00€
Irland	
-The Busker Single Grain	8.00€
Irland	
-Glenmorangie 10 ans Highland Single Malt	10.00€
-Glenmorangie Nectar d'Or Highland Single Malt	16.00€
-Glenfiddich 12 ans Single Malt	10.00€
-Glenfiddich IPA Single Malt	10.00€
-Glenfiddich 15 ans Single Malt	12.00€
-Glenfiddich 18 ans Single Malt	16.00€
-Glenfiddich 21 ans Single Malt	24.00€
-Islay Mist 10 ans Blended Scotch	10.00€
-Islay Mist 12 ans Blended Scotch	12.00€
-Islay Mist 17 ans Blended Scotch	16.00€
-Ardbeg 10 ans Islay Single Malt	10.00€
-Bruichladdich The Laddie Islay Single Malt	10.00€
-Port Charlotte Islay Barley Single Malt	16.00€
-The Balvenie Doublewood 12 ans Single Malt	12.00€
-The Balvenie Caribbean Cask 14 ans Single Malt	14.00€
-Aberlour Highland Single Malt	14.00€
-Octomore 10 ans Islay Barley	20.00€



## Bières citerne:

- Jupiler 5.2° 30cl 3.00€
- Jupiler 5.2° 50cl 4.50€

## Bières au fût:

- Blanche de Namur 4.5° 25cl 3.00€
- Blanche de Namur 4.5° 50cl 4.50€
- Blanche de Namur Rosée 4.5° 25cl (Saison) 3.00€
- Blanche de Namur Rosée 4.5° 50cl (Saison) 4.50€
- Ginette Lager 4.5° 25cl **BIO** 3.20€
- Leffe Blonde 6.6° 25cl 3.20€
- Gauloise Ambrée 5.5° 25cl 3.20€
- Scotch CTS 7.2° 25cl 3.50€
- Triple Karmeliet 8.4° 25cl 3.50€
- Victoria 8.5° 33cl 4.50€
- Tête de Mort Red 8.2° 25cl 3.50€

## Bières bouteilles:

- Hoegaarden Rosée 0° 25cl 3.20€
- Jupiler 0° 25cl 3.20€
- Leffe Blonde 0° 33cl 3.50€
- Leffe Brune 0° 33cl 3.50€
- Kriek Belle-vue 4.1° 25 cl 3.50€
- Lindemans Apple 3.5° 25cl 3.50€
- Lindemans Pêcheresse 2.5° 25cl 3.50€
- Leffe Brune 6.5° 33cl 4.00€
- Kwak 8.4° 33cl 4.00€
- Gauloise Blonde, Brune 33cl 4.00€
- Triple Karmeliet 8.5° 33cl 4.50€
- Duvel 8.5° 33cl 4.50€
- Corona Extra 4.5° 35cl 4.50€
- Cubanisto 5,8° 33cl 4.50€
- Triple Moine 7.5° 33cl 4.50€

## Trappiste Belge:

- Rochefort 8° 33cl 5.50€
- Chimay Bleu 9°, Rouge 7° 33cl 5.50€
- Westmalle Tripel 9.5° 33cl 5.50€

## Bières Régionales:

- L'Abbaye de Gembloux Triple 4.50€  
Triple Lager au goût malté complexe et au arôme floraux et miel
- Jambes en l'air 4.8° 33cl Namur 5.00€  
Parfum d'agrumes, caractère houblonné en bouche
- Philomène Florale 5.5° 33cl Malonne 5.00€  
Blonde de caractère aux senteurs de fleurs d'agrumes
- Philomène Hoptimale 7.2° 33cl 5.00€  
Ambré de caractère au nez fruité
- Valduc Fée Verte 4.7° 33cl T.-St-T 5.00€  
Fraîche amertume de houblons, notes florales
- Valduc Rio 8° 33cl 5.00€  
Sucre candi et note d'agrumes
- Borgia 8.2° 33cl Hombourg 5.00€  
Blonde légèrement ambrée aux notes de caramel
- La Marlouf 8° 33cl Bxl 5.00€  
Triple blonde à la fleur d'oranger et note d'épices
- L'Amer-amer 6.5° 33 cl Dottignies 5.00€  
I.P.A. goût intense mais équilibré
- Noir Dottignies 8.5° 33cl 5.00€  
Goût torréfié chocolaté, une légère amertume

## Bières à partager:

- Bertinchamps blonde 6.2° 50cl 8.00€  
Gembloux  
Nez floral, arôme de céréale grillé
- Bertinchamps brune 7° 50cl 8.00€  
Gembloux  
Bière ronde, note de chocolat amer
- Bertinchamps Triple 8° 50cl 8.00€  
Gembloux  
Légèrement ambrée, discrètement caramélisée
- Houpe 6.2° 75cl 12.00€  
Namur  
Blonde aux reflets cuivrés, amertume fine et notes d'agrumes



## Softs:

<b>-Jus pressé</b>	6.00€
orange ou citron	
<b>-Cléo Jus (Belge):</b>	5.00€
<b>La banane en cavale</b>	
Orange, banane, ananas	
<b>L'énergique</b>	
Pomme, raisin, citron vert, gingembre	
<b>Miss Framboise</b>	
Framboise, ananas, pomme	
<b>-Eau minérale Chaudfontaine 25cl</b>	2.50€
<b>-Eau gazeuse Chaudfontaine 25cl</b>	2.50€
<b>-Eau minérale Chaudfontaine 50cl</b>	4.50€
<b>-Eau gazeuse Chaudfontaine 50cl</b>	4.50€
<b>-Eau semi-gazeuse Chaudfontaine 50cl</b>	4.50€
<b>-Coca-cola</b>	3.00€
<b>-Coca zéro</b>	3.00€
<b>-Coca light</b>	3.00€
<b>-Fanta</b>	3.00€
<b>-Fanta citron zéro</b>	3.00€
<b>-Sprite</b>	3.00€
<b>-Fuze tea pétillant</b>	3.00€
<b>-Fuze tea Peach hibiscus</b>	3.00€
<b>-Fuze tea mango-chamomille</b>	3.00€
<b>-Minute Maid</b>	3.00€
Orange, ananas, pomme, pomme-cerise, tomate	
<b>-Appletiser</b>	3.00€
<b>-Nordic Mist tonic ou agrumes</b>	3.00€
<b>-Menthe à l'eau, eau grenadine</b>	2.50€



## Cafés:

<b>-Café, expresso, déca</b>	3.20€
<b>-Cappuccino</b>	4.00€
<b>-Latte Macchiato</b>	4.50€
<b>-Chocolat chaud</b>	4.50€
<b>-Rop's coffee</b>	10.00€
Pecket	
<b>-Irish coffee</b>	10.00€
The Busker T.C	
<b>-French coffee</b>	10.00€
Cognac Hennessy VS	
<b>-Italian coffee</b>	10.00€
Amaretto Di Saronno	
<b>-All Good Mate</b>	10.00€
Expresso avec liqueur Tia Maria	

## Thés:

<b>-Thé vert:</b>	
<b>Great Hunan</b>	4.50€
Hunan Chine	
<b>On va se revoir</b>	4.50€
Menthe, bergamote, poivre de Madagascar	
<b>Hanami Impérial</b>	4.50€
Fleurs de cerisiers japonais	
<b>Saigon</b>	4.50€
Papaye, ananas, figue	
<b>-The noir:</b>	
<b>Darjeeling</b>	4.50€
Récolte d'Automne	
<b>Earl Grey Royal</b>	4.50€
Bergamote calabre	
<b>Place St-Marc</b>	4.50€
Fraise, framboise, cerise, vanille	

## Infusions:

<b>-Camomille, verveine, tilleul</b>	4.00€
<b>-Menthe fraîche</b>	4.50€

## Pousse-café:

-Disaronno	7.00€
-Disaronno Velvet	7.00€
-Amaretto Villa Massa	8.00€
-Cointreau	8.00€
-Cointreau Noir	10.00€
Orange Amère et Cognac Remy Martin	
-Frangelico	7.00€
-Tia Maria	7.00€
-Grand Marnier	7.00€
-Sambuca "Isolabella"	7.00€
-Limoncello "Isolabella"	7.00€
-Licor 43	7.00€
-Drambuie	7.00€
-Jägermeister	7.00€
-Belle de Brillet	8.00€
Liqueur de poire cognac	
-Chartreuse verte 55°, jaune 43°	8.00€
-Eau de Villée	7.00€
Distillerie de Biercée Belge	
-Poire William N°1	7.00€
-Framboise	7.00€
-Mirabelle	7.00€
-Grappa Nonino Il Moscato	8.00€
-Grappa Nonino Il Merlot	8.00€
-Marc de Gewurztraminer	8.00€
-Marc de Bourgogne L. Jadot	9.00€

## Armagnac:

-Bas-Armagnac Darroze Grand Assemblage 8 ans	10.00€
-Bas-Armagnac Darroze Grand Assemblage 12 ans	12.00€
-Boas-Armagnac Darroze Grand Assemblage 20 ans	18.00€

## Calvados:

-Calvados Dupont Réserve	9.00€
-Calvados Dupont 12 ans	12.00€
-Pomme Captive Calvados	16.00€

## Cognac:

-Cognac Hennessy V.S.	8.00€
-Cognac Hennessy X.O.	18.00€
-Cognac Frapin 1270 Grande Champagne	8.00€
-Cognac Frapin VSOP	10.00€
-Cognac Frapin 15 ans Grande Champagne	16.00€
-Cognac Remy VSOP	10.00€
-Cognac Remy Martin Accord Royal 1738	16.00€
-Cognac Remy Martin X.O. Excellence Carafe	24.00€
-Cognac Louis XIII: *1cl	80.00€
	*2cl 140.00€
	*4cl 260.00€



# Entrées froides:

- Carpaccio de bœuf et ses garnitures **c, su, cé, a** 18.00€
- Gravlax de veau mariné aux agrumes, salade et radis de Saint-Denis à l'huile de colza **c, su, cé, o, a** 19.00€
- Tomates épluchées aux crevettes grises **cr, o, l, a** 1pce 19.50€  
2pce 28.00€
- Assiette de saumon fumé de Gembloux et ses garnitures **p, cé, o, l** 20.00€

# Entrées chaudes:

- Croquette au fromage de Chimay, mesclun et garnitures **l, cé, o, a** 1pce 10.00€  
2pce 18.50€
- Croquette aux crevettes, mesclun et garnitures **cr, cel, cé, a, l, su** 1pce 13.00€  
2pce 25.00€
- Duo de croquettes, fromage et crevettes, mesclun et garnitures **l, cé, o, a, cr, cel, l, su** 23.00€
- Feilleté de petits gris de "La Ferme du Vieux Tilleul" aux échalotes, ail et petits salés **c, cel, cé, o, l** 22.00€
- Scampis sautés façon Indienne **cr, cé, l** 20.00€



# Salades:

- La Périgourdine et ses toasts **c, a, su, cé, l, o** 23.00€  
(magret fumé, gésier, rilette)
- La Nordique et sa crème aigre **p, su, c, a, l, o** 23.00€  
(saumon fumé, elbot fumé, anguille fumée, truite fumée)
- La Niçoise **p, su, c, o, l, cé** 20.00€  
(thon, anchois, haricots, tomates, oignons)
- La chèvre lardée et rôtie au miel des enfants **l, cé, c, a** 21.00€
- Mesclun de poulet mariné au tandoori,  
vinaigrette aux piments fumés **l, c, a, o, cé** 20.00€

# Végétarien & Végan:

- Plat végétarien du jour 18.00€
- Spaghettis de légumes aux fines herbes **cé, o** 18.00€
- Lasagne artisanale de légumes et crème de noix de cajou **cé, o** 21.00€
- Sauté de légumes au curry doux et riz pilaf 22.00€

*Avec beaucoup d'humilité, nous tentons à satisfaire au mieux  
le goût de nos convives végétariens et végétaliens.  
N'hésitez pas à nous aider grâce à vos avis bienveillants. Nous  
sommes à l'écoute !*



# Viandes:

- Américain du Félicien, condiments, salade et frites **a, o** 24.00€
- Boulettes sauce tomate maison et frites **o, cé, l** 17.00€
- Couronne d'agneau moutardée en croûte d'herbes,  
jus corsé au romarin et grenailles **cé, l, o** 29.00€
- Vol au vent maison et ses boulettes de veau, frites **cel, l, cé** 22.00€

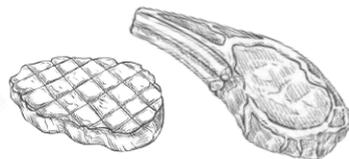
# Grillades:

*(servies avec salade, frites et sauce)*

- Noix de ris de veau grillée, citronnée aux épices **o, l, cé, su** 30.00€
- Mignon de bœuf **l, cé** 27.50€
- Brochette de bœuf **l, cé** 30.00€
- L'entrecôte du moment **l, cé** prix du jour
- Brochette de blanc de coucou de Malines grillée 24.00€
- Notre viande du jour prix du jour

Sauces: 10 poivres, champignons, béarnaise, roquefort,  
beurre à l'ail

- Suppléments: gratin dauphinois, pomme au four, légumes sautés,  
salade, purée 3.00€
- Suppléments: mayonnaise maison, ketchup 1.00€



# Poissons:

- Pavé de saumon rôti sur peau, sauce béarnaise et frites **25.00€**  
p, l, o, su
- Filet de daurade royale aux petits légumes, crème vin blanc safranée et son riz pilaf aux fines herbes **26.00€**  
p, su, cel, cé, l
- Lasagne de truite artisanale **22.00€**  
p, o, l, cé

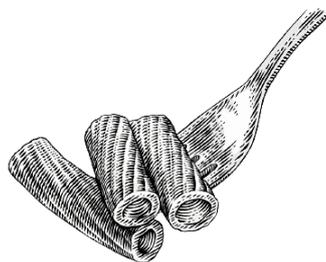
# Pâtes:

- Capellini aux 4 fromages **20.00€**  
cé, l, o
- Taglioni à la sauce bolognaise et fromage râpé **19.00€**  
cé, l, o
- Millefeuille de bœuf artisanal **20.00€**  
cé, l, o

# Plats enfants:

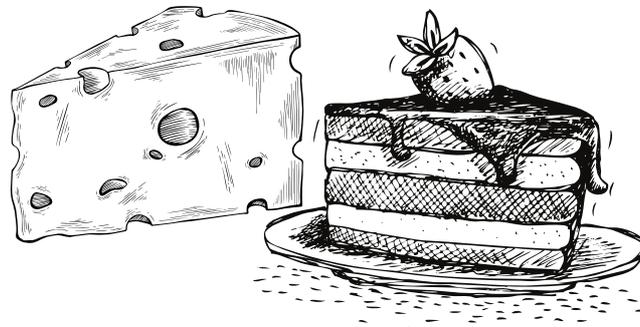
(jusqu'à 12ans)

- Boulette à la sauce tomate **10.00€**  
cé, l, o
- Taglioni à la sauce bolognaise et fromage râpé **10.00€**  
cé, l, o
- Fish Stick, sauce tartare et frites **12.00€**  
p, cé, l, o, su



# Desserts:

-Dame blanche du Félicien o, l	12.00€
-Coupe brésilienne o, l	12.00€
-Religieuse à la vanille o, l, a, c	12.00€
-Crème brûlée, vanille de Madagascar o, l	12.00€
-Tarte citron vert et jaune meringuée o, l, a, c	14.00€
-L'éclair du Félicien, crème anglaise au chocolat o, l, a, c, cé	12.00€
-Assiette de pâtisseries (3 gâteaux, fruits, coulis) o, l, a, c, cé	14.00€
-Riz condensé aux fraises, crumble aux poivres o, l, a, c, cé	12.00€
-Nougat glacé et coulis de fruits rouges o, l, a, c, cé	12.00€
-Assortiment de sorbets de notre glacier Dumont	14.00€
-Notre café gourmand (4 variétés) o, l, cé	14.00€
-Assiette de fromages belges de chez Pascal Fauville c, l	16.00€



# Allergènes:

**c:** fruits à coques

**cel:** céleri et produits à base de céleri

**m:** moutarde et produits à base de moutarde

**s:** graines de sésames et produits à base de graines de sésames

**su:** anhydride sulfureux et sulfites

**lu:** lupin et produits à base de lupin

**co:** mollusques et produits à base de mollusques

**cé:** céréales contenant du gluten

**cr:** crustacés et produits à base de crustacés

**o:** Œufs et produits à base d'œufs

**p:** poissons et produits à base de poissons

**a:** arachides et produits à base d'arachides

**s:** soja et produits à base de soja

**l:** lait et produits à base de lait

*Pour toutes questions relatives aux allergènes,  
n'hésitez pas à nous consulter !*



# Le menu Rops

## 40.00€

Par table entière, uniquement le soir et le dimanche midi.

### Entrées:

Crème Argenteuil au crabe des neiges **l, o, cr, cé**



Oeuf mollet au saumon fumé et jeunes pousses au beurre **l, o, p, cé**



Royale de cresson aux asperges blanches et vertes,  
hollandaise au beurre noisette **o, l, su**



Croquette de joue de porc et salade de champignons **o, l, su, cé**

### Plats:

Saumon poché à la Blanche de Namur  
et son beurre blanc au basilic et pommes natures **p, o, l, cé**



Rognon et ris de veau sauté à l'ancienne, Macaire à la truffe **l, cé**



Mijoté de bœuf aux primeurs et herbes du jardin,  
grenailles sautées au thym **l, cé**



Filet de truite aux amandes et pommes de terre persillées **p, c, su, l, cé**

### Desserts:

Choix dans les desserts de la carte à **12.00€**

