

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 !



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

Menu Saint-Valentin

Prémice gourmande

Entrée

Noix de Saint-Jacques rôtie & thon rouge en chaud-froid
Tuile de pain au pavot, coulis coco, gingembre & citronnelle

Plat

Magret de canard basse température
Caramel balsamique, sauce bigarade
Mousseline de panais & carottes, pomme de terre paillasson

Dessert

Vacherin glacé aux fruits rouges
Coulis de fraises au basilic

Menu unique – 54 € (hors boissons)

Pour la Saint-Valentin, le chef a imaginé un menu unique, pensé comme un parcours gourmand, afin de garantir une qualité et une régularité optimales tout au long de la soirée.

Une alternative végétarienne ou adaptée à certaines restrictions alimentaires peut être proposée sur demande lors de la réservation.

(*) Réservez dès à présent par mail : reservation@lefelicien.be
Menu disponible uniquement sur réservation le vendredi 13/02 au soir
et le samedi 14/02 midi et soir.

Réservation restaurant :
www.lefelicien.be
reservation@lefelicien.be

Réservation groupe/événement :
evenement@lefelicien.be

Suggestions de la semaine :

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

Entrées

Potage aux légumes du jour

OU

Rillettes de poulet, pousses de roquette aux pignons de pin
torréfiés et toast grillé

Plats

Filet de Maigre rôti, Parmentier de brocolis
à l'emmental et sa sauce à la Gauloise

OU

Chicons au gratin et sa purée de pomme de terre

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.

Entrées

À partager

Planche apéritive - 2 personnes 11 €

À savourer

Potage aux légumes du jour ^{1, 13} 9 €

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

Croquette au fromage,
mesclun et garnitures ^{1, 4, 6, 9, 12, 13} 11 €
2 pièces / 17 €

Croquette de crevettes,
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 d'ail 19 €
et persil frais ^{3, 13}

Chausson farci de Petits Gris de Namur 22 €
(Ferme du vieux Tilleul),
crème d'ail aux petits salés ^{1, 4, 9, 11, 13}

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

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 ^{4, 6, 9}

Le Féliburger (boeuf Holstein, cheddar, 28 €
salade, tomate et sauce baconnaise),
frites ^{1, 4, 6, 8, 9, 11, 13}

Boulettes sauce tomate maison, 19 €
frites ^{1, 4, 6, 11, 13}

Boulets à la liégeoise maison, 19 €
frites ^{1, 4, 6, 11, 13}

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

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

Sauces accompagnements :
Mayonnaise maison, Ketchup et
Moutarde.

Poissons

Pavé de saumon, légumes, sauce béarnaise, frites ^{2, 9, 13} 26 €

Dos de cabillaud, légumes, sauce Sambre et Meuse, purée de pommes de terre ^{1, 2, 9, 13} 30 €

Pâtes

Rigatoni jambon fromage ^{1, 4, 8, 13} 15 €

Rigatoni crème tartufata, parmesan ^{1, 4, 8, 9, 11} 16 €

Rigatoni bolognaise, fromage ^{1, 4, 8, 13} 17 €

Salades

Salade maraîchère (crudités, légumes, vinaigrette au yaourt) ^{6, 9, 13} 19 €

Traditionnelle salade César ^{1, 2, 4, 6, 9, 10, 13} 23 €

Salade de chèvre lardé rôti au miel ^{1, 4, 6, 9, 13, 14} 23 €

Pour les bambins

Boulette sauce tomate maison, frites ^{1, 4, 6, 11, 13} 10 €

Vol-au-vent maison, frites ^{1, 4, 8, 13} 11 €

Rigatoni bolognaise ^{1, 4, 8, 13} 11 €

Rigatoni jambon fromage ^{1, 4, 8, 13} 10 €

Desserts

Mousse au chocolat, crème anglaise et sa chantilly ^{4, 13} 10 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon et sucre de canne ^{4, 13} 11 €

Dame blanche et son chocolat chaud ^{1, 4, 13} 11 €

Glace brésilienne ^{1, 4, 13, 14} 11 €

Tiramisu pommes Spéculoos ^{1, 4, 8, 13, 14} 12 €

Café gourmand (4 variétés) ^{1, 4, 13, 14} 14 €

Assiette de fromage de la Petite Ferme de chez Damien Avalosse, raisins et fruits secs ^{9, 13, 14} 17 €

Un doute concernant les allergènes, n'hésitez pas à nous poser la question, nous vous répondrons avec plaisir !

- 1 : Gluten
- 2 : Poissons
- 3 : Crustacés
- 4 : Oeufs
- 5 : Arachides
- 6 : Moutarde
- 7 : Mollusques
- 8 : Soja
- 9 : Sulfites
- 10 : Sésame
- 11 : Céleri
- 12 : Lupins
- 13 : Lactose
- 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	8 €

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

The Busker Triple Cask	8 €
Islay Mist 12 ans	11 €
The Balvenie Double Wood 12 ans Single Malt	14 €

Vodka

Nemiroff Vodka	8 €
----------------	-----

Rhum

Barcelo Gran Anejo - République Dominicaine	8 €
Don Papa 7 ans - Phillipines	11 €
Diplomatico 12 ans - Venezuela	11 €
Dictador 10 ans - Colombie	11 €

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 €
Houppe	5 €		6 €	
Scotch CTS	4 €			
Triple Karmeliet	5 €		6 €	
Leffe	4 €		4,5 €	

Bières en bouteilles

	25c1	33c1
Kriek Belle-Vue	4,2 €	
Lindemans Pêcheresse	4 €	
Leffe Brune		4,5 €
Duvel		5 €
Rochefort 8		5,5 €
Chimay Bleue		5,5 €
Chimay Blanche		5,5 €
Westmalle Triple		5,5 €
Houppe Baden Skiffle		5,5 €
Houppe Jambes en l'Air		5,5 €
Philomène Florale		5,5 €
Orval		6 €

Bières sans alcool

	25cl	33cl
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 Houppe		4,5 €

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 Ylang Ylang	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

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

Le vin du patron

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

Vins rosés

Sélection de la maison

	75cl
Cinsault - Chevalier Alexis Lichine	24 €
Rosé - Domaine de la baume	28 €

Vins belges

	75cl
Cupidon - Côtes de Sambre et Meuse	36 €

Vins blancs

Sélection de la maison

	75cl
Sauvignon - Chevalier Alexis Lichine	24 €
Viognier - Domaine de la baume	28 €

Alsace

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

Loire

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

Bourgogne

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

Bordeaux

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

Vallée du Rhône

	75cl
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	24 €
Syrah - Domaine de la baume	28 €

Alsace

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

Loire

	37,5c1	75c1
Sancerre La Gemièrre - Rouge	28 €	48 €
Domaine Les Echalières 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	44 €
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 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** 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.



Votre avis compte pour nous

Le Félicien se construit aussi grâce à vous.

Une idée, une remarque, une suggestion ? N'hésitez pas à nous écrire à **info@lefelicien.be**, chaque message est lu avec attention.

Vos retours nous aident à progresser et à faire vivre l'esprit de la brasserie que nous aimons.

Et si vous avez passé un bon moment chez nous, **un avis positif sur Google ou sur les réseaux sociaux** est le plus beau des encouragements pour toute l'équipe.

Merci pour votre confiance... et à très bientôt au Félicien.

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

Le Félicien en 2026

La brasserie **Le Félicien** entame une nouvelle étape, fidèle à la grande tradition de la brasserie.

Elle est portée par **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**, à l'origine de la relance.

La cuisine se recentre sur les grands classiques, avant l'introduction progressive de plats signatures.

Une nouvelle identité visuelle, élégante et intemporelle, accompagne cette dynamique.

Ouvert **7 jours sur 7, midi et soir**, Le Félicien ambitionne de redevenir une adresse de référence pour le **Business Village Ecolys**, l'**Ibis Styles**, la **Salle de Ventes Rops** et la clientèle régionale.