

# 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](http://www.lefelicien.be)  
[reservation@lefelicien.be](mailto:reservation@lefelicien.be)

Réservation groupe/événement :  
[evenement@lefelicien.be](mailto:evenement@lefelicien.be)

Instagram



Facebook



N'hésitez pas à emporter ce petit journal !

# Le Félicien

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 paillason

#### **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](mailto:reservation@lefelicien.be)  
Menu disponible uniquement sur [reservation](mailto:reservation) le vendredi 13/02 au soir  
et le samedi 14/02 midi et soir.

Réservation restaurant :  
[www.lefelicien.be](http://www.lefelicien.be)  
[reservation@lefelicien.be](mailto:reservation@lefelicien.be)

Réservation groupe/événement :  
[evenement@lefelicien.be](mailto: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

Rillette 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 <sup>1, 13</sup>

9 €

Effeuillé de saumon fumé de Gembloux,  
crème aigre à la ciboulette  
et focaccia grillée <sup>1, 2, 4, 6, 9, 13</sup>  
en plat principal

18 €  
/ 21 €

Croquette au fromage,  
mesclun et garnitures <sup>1, 4, 6, 9, 12, 13</sup>  
2 pièces

11 €  
/ 17 €

Croquette de crevettes,  
mesclun et garnitures <sup>1, 3, 4, 6, 9, 12, 13</sup>  
2 pièces

13 €  
/ 21 €

Duo de croquettes,  
mesclun et garnitures <sup>1, 3, 4, 6, 9, 12, 13</sup>

19 €

Scampis sautés au beurre d'ail  
et persil frais <sup>3, 13</sup>

19 €

Chausson farci de Petits Gris de Namur  
(Ferme du vieux Tilleul),  
crème d'ail aux petits salés <sup>1, 4, 9, 11, 13</sup>

22 €

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,  
salade, frites <sup>4, 6, 9</sup>

23 €

Le Féliburger (boeuf Holstein, cheddar,  
salade, tomate et sauce baconnaise),  
frites <sup>1, 4, 6, 8, 9, 11, 13</sup>

28 €

Boulettes sauce tomate maison,  
frites <sup>1, 4, 6, 11, 13</sup>

19 €

Boulets à la liégeoise maison,  
frites <sup>1, 4, 6, 11, 13</sup>

19 €

Vol-au-vent maison et ses boulettes  
de veau, feuilleté et frites <sup>1, 4, 8, 13</sup>

24 €

Jambonneau à la dijonnaise, frites  
Temps de cuisson : ± 20 min

29 €

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

29 €

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

38 €

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

31 €

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 €

« 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 <sup>2, 9, 13</sup> 26 €

Dos de cabillaud, légumes, sauce Sambre et Meuse, purée de pommes de terre <sup>1, 2, 9, 13</sup> 30 €

## Pâtes

Rigatoni jambon fromage <sup>1, 4, 8, 13</sup> 15 €

Rigatoni crème tartufata, parmesan <sup>1, 4, 8, 9, 11</sup> 16 €

Rigatoni bolognaise, fromage <sup>1, 4, 8, 13</sup> 17 €

## Salades

Salade maraîchère (crudités, légumes, vinaigrette au yaourt) <sup>6, 9, 13</sup> 19 €

Traditionnelle salade César <sup>1, 2, 4, 6, 9, 10, 13</sup> 23 €

Salade de chèvre lardé rôti au miel <sup>1, 4, 6, 9, 13, 14</sup> 23 €

## Pour les bambins

Boulette sauce tomate maison, frites <sup>1, 4, 6, 11, 13</sup> 10 €

Vol-au-vent maison, frites <sup>1, 4, 8, 13</sup> 11 €

Rigatoni bolognaise <sup>1, 4, 8, 13</sup> 11 €

Rigatoni jambon fromage <sup>1, 4, 8, 13</sup> 10 €

## Desserts

Mousse au chocolat, crème anglaise et sa chantilly <sup>4, 13</sup> 10 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon et sucre de canne <sup>4, 13</sup> 11 €

Dame blanche et son chocolat chaud <sup>1, 4, 13</sup> 11 €

Glace brésilienne <sup>1, 4, 13, 14</sup> 11 €

Tiramisu pommes Spéculoos <sup>1, 4, 8, 13, 14</sup> 12 €

Café gourmand (4 variétés) <sup>1, 4, 13, 14</sup> 14 €

Assiette de fromage de la Petite Ferme de chez Damien Avalosse, raisins et fruits secs <sup>9, 13, 14</sup> 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 : Céléri
- 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 en accompagnement du Gin, des Apéritifs, du Whisky, de la Vodka et du Rhum	3,5 €

# Bières au fût

	25cl	30cl	33cl	50cl
Jupiler		3,5 €		5,5 €
Blanche de Namur	3,5 €			6 €
Houppé	5 €		6 €	
Scotch CTS	4 €			
Triple Karmeliet	5 €		6 €	
Leffe	4 €		4,5 €	

# 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 en bouteilles

	25cl	33cl
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 €
Houppé Baden Skiffle		5,5 €
Houppé 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 Houppé		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 €
Moelleux	6 €			

## Vins rosés

	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

22 € 32 €

Pinot Gris

### Loire

37,5cl 75cl

Domaine de Beaurepaire

34 €

Menetou Salon

Sancerre La Gemière - Blanc

28 € 48 €

### Bourgogne

37,5cl 75cl

Domaine Moillard Grivot

34 €

Chardonnay

Domaine Moillard Grivot

26 € 46 €

Chablis

### Bordeaux

75cl

Domaine Claire Vue - Blanc Moelleux

22 €

Château Cantelys - Pessac Leognan

65 €

### Valley du Rhône

75cl

Viognier « Lou Pontias »

29 €

Domaine Ferraton - Crozes Hermitage

48 €

Vins italiens

75cl

Guerriero del Mare

56 €

Vins belges

75cl

Citadelle - Côtes de Sambre et Meuse

36 €

Vins rougesSélection de la maison

75cl

Merlot - Chevalier Alexis Lichine

24 €

Syrah - Domaine de la baume

28 €

Alsace

37,5cl 75cl

Domaine Eugène Klipfel  
Pinot Noir

22 €

32 €

Loire

37,5cl 75cl

Sancerre La Gemière - Rouge

28 €

48 €

Domaine Les Echaliens  
Saint-Nicolas de Bourgueil

20 €

34 €

M de Montguérét  
Saumur Rouge

32 €

Bourgogne/Beaujolais

37,5cl 75cl

Fleurie « Signature » AOP  
Georges Duboeuf

42 €

Domaine Moillard Grivot  
Pinot Noir

26 €

44 €

Marguerite Carillon - Pommard

88 €

Languedoc

75cl

Château Saint-James - Corbières

30 €

Les Indomptables - Terrasses du Larzac

32 €

Bordeaux

37,5cl 75cl

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

75cl

Domaine Claire Clavel Syrius  
Saint-Gervais

32 €

Boissy & Delaygue Gondran  
Vacqueyras

44 €

Victor Bérard - Gigondas

46 €

Victor Bérard - Saint-Joseph

46 €

Vins italiens

75cl

Boccantino - Primitivo Susumaniello

32 €

Guerriero Nero - Marche Rosso

38 €

Casali del Barone - Barolo DOCG

42 €

Gabbia d'Oro - Amarone della Valpolicella

46 €

Vins belges

75cl

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 m<sup>2</sup> 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](http://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](mailto: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](mailto:evenement@lefelicien.be)

Pour les salles du Business Villages : [event@bvea.be](mailto: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.