

Le Félicien

brasserie

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

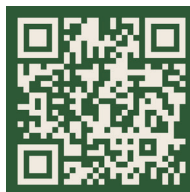


Réservation restaurant :

www.lefelicien.be
reservation@lefelicien.be

Réservation groupe/événement :
evenement@lefelicien.be

Instagram



Facebook



N'hésitez pas à emporter ce petit journal !

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.



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.

La corbeille de pain frais, offerte par la maison, est préparée pour vous, à la demande, afin de vous garantir une fraîcheur optimale.



Vous avez parlé. On a écouté. (Oui, vraiment.)

Il paraît que certains trouvaient qu'il manquait
"juste un petit truc en plus".
Alors on a retroussé nos manches.

Quelqu'un voulait du poisson ?
Voilà une dorade royale rôtie entière, fièrement posée dans l'assiette.

Envie de fraîcheur ?
Une mousse de truite fumée d'Amblève, légère comme un secret bien gardé.

Et pour ceux qui aiment une touche plus audacieuse ?
Le gravlax de thon rouge, avec son coulis de miel, ses graines
de moutarde et ses pickles d'oignons au sésame : c'est précis, délicat...
et subtilement surprenant.

Besoin de soleil ?
Une salade niçoise qui a presque pris le train de Nice
pour arriver jusqu'à Ecolys.

Une option veggie mais sérieuse ?
Notre burger bretzel a décidé de prouver
qu'il pouvait rivaliser avec les carnivores.

Un plat qui rassure ?
Le filet de cochon de lait saumuré est là pour ça.
Il ne discute pas, il convainc.

Et pour finir ?
Un pain perdu brioché qui ne regrette rien...
ou un Sorbet Colonel qui remet les idées en place.

Bref, la carte s'agrandit.
Pas pour faire plus.
Pour faire mieux.
Et surtout... pour vous faire plaisir.

Suggestions de la semaine :

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

Entrées

Burrata, duo de tomates fraîches et confites,
basilic et pousses de roquette

OU

Gazpacho de tomates andalous et ses croûtons

Plats

Truite rôtie entière aux amandes et riz pilaf

OU

Blanquette de veau façon grand-mère
et son écrasé de pommes de terre
au beurre fermier

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
et persil frais ^{3, 13} 17 €

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

Mousse de truite fumée d'Amblève sur
son escalopé de betteraves rouges,
crème au raifort et toast grillé ^{1, 2, 6, 13} 18 €

Gravlax de thon rouge, coulis de miel et
graines de moutarde, pickles d'oignons
doux au sésame ^{2, 6, 9, 10} 21 €

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 ^{4, 6, 9} 23 €

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

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

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

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

Filet de cochon de lait saumuré
accompagné de sa sauce fumée Bull's
Eye, frites ^{1, 6, 9} 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, Sambre et
Meuse.

Poissons

Pavé de saumon, légumes, sauce béarnaise, frites ^{2, 9, 13}	26 €
Dorade royale rôtie entière, sauté de légumes, mayonnaise maison au tandoori, frites ^{2, 4, 6}	27 €
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 €
Rigatoni aux scampis, pesto, parmesan ^{1, 3, 4, 13, 14}	22 €

Salades

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 €
Salade niçoise (thon, œufs, tomates, oignons, haricots verts, anchois, olives) ^{2, 4}	23 €

Vegan & Veggie

Salade maraîchère (crudités, légumes, vinaigrette au yaourt) ^{6, 9, 13}	15 €
Veggie Burger (bun bretzel, galette de pommes de terre, sauce Vintage, salade, tomate) ^{1, 4, 6, 8, 13}	23 €

Pour les bambins

Boulet à la liégeoise maison ^{1, 4, 6, 11, 13}	10 €
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 €

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

Sauces accompagnements :
Mayonnaise maison, Ketchup et Moutarde.

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 €
Pain perdu brioché, glace vanille Bourbon et coulis d'orange sanguine ^{1, 4, 13}	12 €
Sorbet Colonel ⁹	14 €
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 €

Les allergènes des plats à la carte sont signalés par des renvois numérotés.

Nos suggestions et nos boissons peuvent contenir des allergènes non mentionnés sur la carte.

En cas d'allergie ou d'intolérance, n'hésitez pas à nous poser la question, nous vous répondrons avec plaisir.

La composition de nos préparations peut évoluer d'une fois à l'autre.

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

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

Jack Daniels n°7	8 €
The Busker Triple Cask	8 €
Islay Mist 12 ans	11 €
The Balvenie Double Wood 12 ans Single Malt	14 €
Glenfiddich 12 ans	12 €
Walter Roof - Blended Malt Scotch	8 €
Glenfiddich - Single Malt - 15 ans	12 €
Lamberts - Single Grain - Belgique - 10 ans	12 €
Jack Gentleman - Bourdon	10 €

Vodka

Nemiroff Vodka 8 €

Rhum

Barcelo Gran Anejo 8 €
République Dominicaine

Don Papa 7 ans - Phillipines 11 €

Diplomatico 12 ans - Venezuela 11 €

Dictador 10 ans - Colombie 11 €

Sailor Jerry - Spiced 7 €

Mount Gay - Barbade 10 €

Zacapa n°23 - Guatemala 12 €

Sir Chill - Belge 12 €

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 €
Houpe	5 €		6 €	
Scotch CTS Triple	4 €			
Karmeliet	5 €		6 €	
Leffe Blonde	4 €		4,5 €	

Bières en bouteilles

	25c1	33c1	50c1
Kriek Belle-Vue	4,2 €		
Lindemans Pêcheresse	4 €		
LeffeBlonde/Brune		4,5 €	
Duvel		5 €	
Rochefort 8		5,5 €	
Chimay Bleue		5,5 €	
Chimay Blanche		5,5 €	
Westmalle Triple		5,5 €	
Houpe Baden Skiffle		5,5 €	
Houpe Jambes en l'Air		5,5 €	
Philomène Florale		5,5 €	
Orval		6 €	
Bertinchamps Blonde			8 €
Bertinchamps Triple			8 €
La Marlouf		5 €	
La Borgia		5 €	

Bières sans alcool

	25c1	33c1
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 Houpe		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	25 €
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	25 €
Viognier - Domaine de la baume	32 €

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	25 €
Syrah - Domaine de la baume	32 €

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	40 €
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

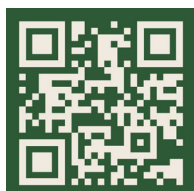
Au cœur du Business Village Ecolys à Namur, la **Salle de Ventes Rops** est aujourd'hui **la plus grande salle de ventes aux enchères d'antiquités et d'objets de collection en Europe**, par sa superficie et le nombre de lots présentés.

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.





Namur

Situé au cœur du Ibis Styles Namur, au sein du Business Village Ecolys, l'hôtel offre un cadre moderne et parfaitement connecté à l'activité économique namuroise.

Avec ses **200 chambres confortables et lumineuses**, il accueille aussi bien les **voyageurs d'affaires** que les **couples, familles et groupes**. Chaque chambre combine design contemporain, literie de qualité, espace de travail fonctionnel et Wi-Fi haut débit.

Idéalement situé à proximité immédiate des grands axes, l'hôtel permet de rejoindre rapidement Bruxelles, Liège ou le Luxembourg, tout en restant à quelques minutes du centre de Namur. Son implantation au sein d'un véritable écosystème mêlant entreprises, conférences et restauration en fait une adresse privilégiée pour les séjours professionnels, séminaires et événements.

Un lieu convivial, pratique et moderne, pensé pour conjuguer travail, confort et détente.

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

