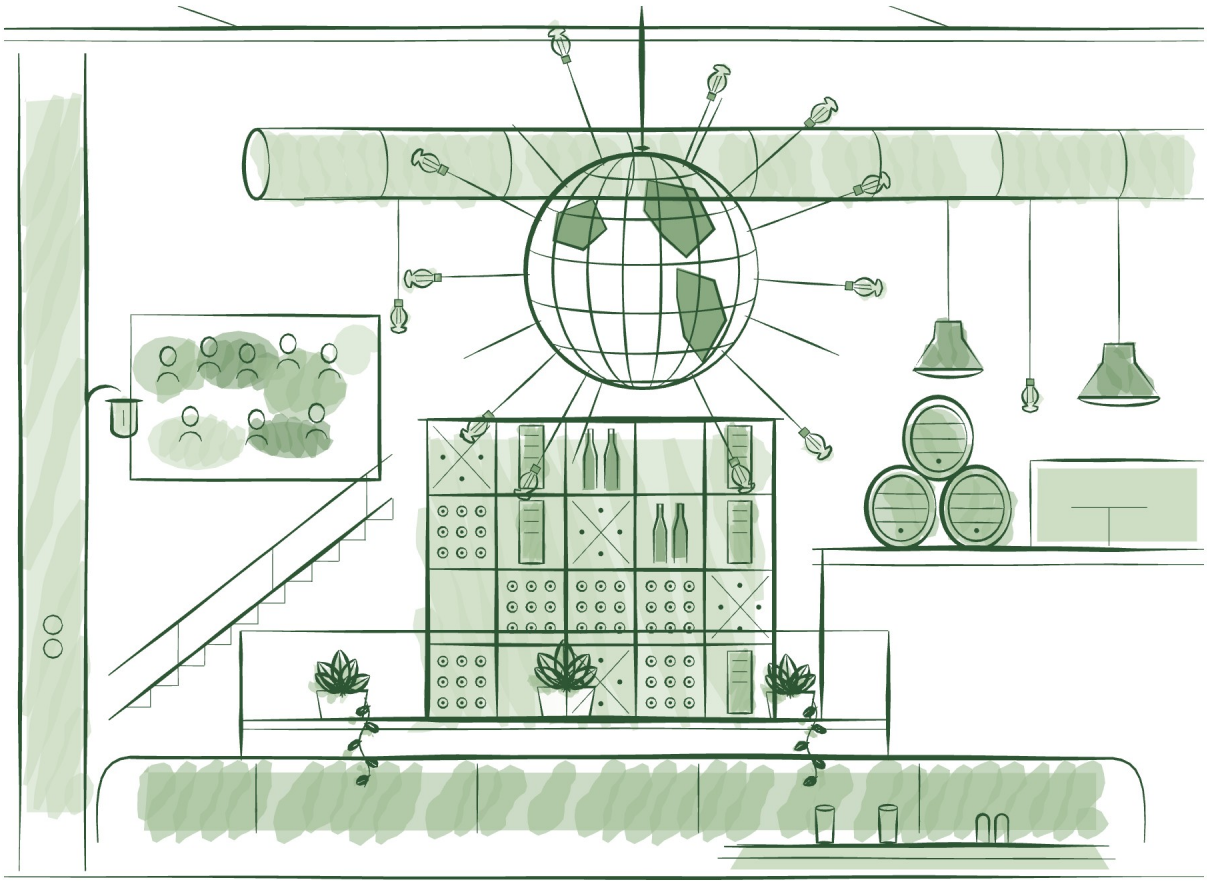
SUARLÉE · NAMUR

Le Félicien

brasserie

CARTE D'AUTOMNE · 2026



LEFELICIEN.BE

AVENUE D'ECOLYS 2 · SUARLÉE · 081 39 53 23

Édition du 2 novembre 2026

LE MOT DE LA MAISON

L'automne s'invite à table.

Les jours raccourcissent, les assiettes se réchauffent. Voici notre première carte d'automne.

Dix mois après la réouverture, Le Félicien aborde son premier automne. Et avec lui, une envie toute naturelle : ralentir, réchauffer, retrouver des assiettes qui tiennent au corps et des saveurs qui sentent bon le sous-bois.

Vous avez parlé, on a écouté. Certains plats sont restés, d'autres ont été retravaillés, et beaucoup de nouveaux font leur entrée. Pas pour changer pour changer, mais parce qu'une brasserie vivante suit les saisons, les produits et vos envies.

CE QUE CETTE CARTE VOUS RÉSERVE

Les grands classiques sont fidèles au poste : les croquettes, les boulets à la liégeoise, le vol-au-vent maison, les viandes grillées. Ce sont eux qui font l'âme d'une brasserie, et on n'y touche pas.

Autour d'eux, la saison s'installe : une soupe à l'oignon gratinée, une terrine de gibier et son cramique toasté, un crottin de Chavignol rôti au miel d'acacia, un os à moelle tout droit sorti du four. En plat, un parmentier de canard, un ris de veau sauce aux morilles, un jambonneau en croûte ou une brochette de bœuf « Rouge des Fagnes ». Et pour finir, un pain perdu brioché au caramel beurre salé.

Derrière chaque assiette, il y a une équipe qui prend ça à cœur. Le chef Sébastien Deprost, fort de plus de trente ans d'expérience, porte ce projet aux côtés de Maximilien de Sauvage avec la même conviction qu'au premier jour.

Merci pour votre confiance. À très bientôt au Félicien.

« Une brasserie vivante suit les saisons, les produits et vos envies. »

VOTRE AVIS NOUS EST PRÉCIEUX

Une idée, une remarque, une suggestion ? Écrivez-nous à `info@lefelicien.be` — chaque message est lu avec attention.

Vous avez passé un bon moment ? Un avis positif sur Google ou les réseaux sociaux est le plus beau des encouragements pour toute l'équipe.



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

Tous nos prix sont exprimés en euros, service et TVA compris.

LA PAGE QUI CHANGE CHAQUE SEMAINE

SUGGESTIONS *de la semaine*

SEMAINE DU 3 AU 6 NOVEMBRE

Du mardi au vendredi · uniquement le midi

ENTRÉES

Aumônière de fromage en feuille de brick, pomme et salade

— OU —

Filet de rouget, tomatade et coulis de roquette fumée

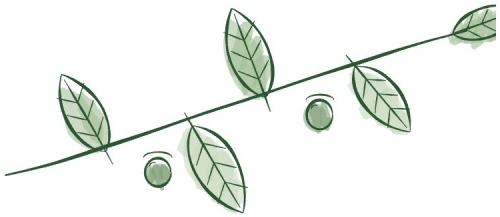
PLATS

Porcelet, tatin d'endive, sauce miel-moutarde et pommes grenailles

— OU —

Saumon, mousseline de carotte à l'emmental,
gratin dauphinois et beurre blanc safrané

ENTRÉE + PLAT	PLAT SEUL
25 €	**18 €**



LE LUNDI MIDI

Le chef laisse volontairement de côté les suggestions de la semaine pour une cuisine plus spontanée, élaborée à partir des produits du marché sélectionnés le jour même. Demandez à notre équipe en salle les propositions du jour.

Nos suggestions 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.

AU COMPTOIR

LE BAR

COCKTAILS

Le Félicien 11
Passoa, gin, Cointreau, jus de fruits

Negroni 10

Aperol Spritz 10

Mojito 11

MOCKTAILS

Gimber Apple 8
Gimber, jus de pomme, sirop de thym, gingembre

Virgin Mojito 9

APÉRITIFS

Coupe de « Perle de Wallonie » 10

Coupe de « Perle de Wallonie Rosé » 10

Coupe de Champagne « Vranken » 14

Kir Royal 15

Kir vin blanc 6,5

Campari / Pisang / Passoa 5

Martini rouge / blanc 6,5

Porto / Pineau 6,5

Ricard 7

Picon (bière ou vin blanc) 8,5

Sangria rouge / blanche 9



APÉRITIFS SANS ALCOOL

Pisang 0 % 5

Crodino 0 % 6

GIN

Beefeater 8

Gin de Namur « Au Bleu de Sambre et Meuse » 11

Gin de Namur « Ma Belle » 11

Hendrick's 11

RHUM

Havana Club 3 ans · blanc 8

Havana Club Especial · brun 8

WHISKY

Jameson Irish Whiskey 8

Jack Daniel's n°7 8

VODKA

Absolut Vodka 9

Supplément soft 3,5
en accompagnement du gin, des apéritifs, du whisky, de la vodka et du rhum

Prix en euros, service et TVA compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

AU COMPTOIR

LES BIÈRES

AU FÛT

	25cl	33cl	50cl
Jupiler 5,2°	3,5		6
Blanche de Namur 4,5°	3,5		6
Leffe Blonde 6,6°		5	
Houppe 7,5°		6	
Tripel Karmeliet 8,4°		6	

SANS ALCOOL

	25cl	33cl
Jupiler 0,0°	3,5	
Leffe Blonde 0,0°		4,5
Bertinchamps Zéro 0,0°		5,5
Bertinchamps Zéro Passion 0,0°		5,5
Houla Houppe 0,3°		5,5
Chouffe 0,4°		5,5



EN BOUTEILLES

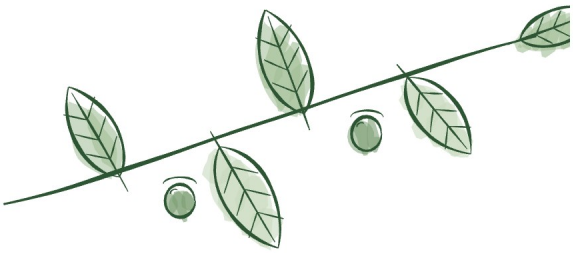
	25cl	33cl
Lindemans Pêcheresse 2,5°	4,5	
Lindemans Kriek 3,5°	4,5	
Duvel 8,5°		5
La Borgia 8,0°		5
La Marlouf 8,0°		5
Chimay Bleue 9,0°		6
Westmalle Triple 9,5°		5,5
Houppe Jambes en l'Air 4,8°		5,5
Philomène Florale 5,5°		5,5
Bertinchamps Blonde 6,2°		5,5
Bertinchamps IPA 5,6°		5,5
Bertinchamps Pamplemousse 5,0°		5,5
Orval 6,2°		6
Chouffe Cherry 8,0°		5,5

Prix en euros, service et TVA compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

AU COMPTOIR

SOFTS

Chaudfontaine plate ou pétillante · 25cl	3,2
Chaudfontaine plate ou pétillante · 50cl	5,2
Perrier · 33cl	4,2
Jus de pomme « Reinette et Co »	4,2
Jus de pomme-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 Agrumes	3,5
Fuze Tea citron	3,5
Fuze Tea pêche	3,5



QUI SOMMES-NOUS ?

Le Félicien, une brasserie pour tous.

Le Félicien est né ici, au cœur du Business Village Ecolys. Et c'est ici qu'il a trouvé sa vocation : être la brasserie de tout le monde.

Celle du collaborateur qui cherche une vraie pause déjeuner entre deux réunions. Celle du voyageur qui dépose ses valises à l'Ibis Styles et qui a envie, ce soir-là, d'un plat qui ressemble à quelque chose. Celle du visiteur qui sort d'une vente aux enchères chez Rops avec l'envie de fêter ça ou de s'en consoler.

Celle de la personne qui recharge sa voiture juste à côté, et qui se dit que quarante minutes, c'est le temps parfait pour un plat du jour. Et bien sûr, celle des habitants de Suarlée, de Namur et d'ailleurs, qui n'ont pas besoin d'une occasion particulière pour venir bien manger.

Ici, on ne fait pas de distinction. On fait de la brasserie : honnête, généreuse, bien faite.

Le Félicien, c'est votre brasserie. On est là pour ça.



CARTE D'AUTOMNE

LES ENTRÉES

À PARTAGER

Planche apéritive · 2 personnes **11**

Soupe à l'oignon 10
emmental râpé et ses croûtons 1 · 5 · 13

Assiette de saumon fumé de Gembloux 18 · en plat 21
échalotes hachées, sauce Gravlax et toast rôti 1 · 2 · 5 · 6

Terrine de gibier 17
duo de confits, fruits secs et cramique toasté 1 · 4 · 9 · 13

Crottin de Chavignol rôti au miel d'acacia 16
quatre épices et poires pochées aux agrumes 1 · 13

Feuilleté de scampis sautés au curry 17
et sa bisque au lait de coco 1 · 2 · 3 · 10 · 13

Os à moelle rôti au four 18
persillade de fines herbes à l'ail, oignons frits et focaccia grillée · 20 min 1 · 5 · 10 · 14

NOS CROQUETTES

1 PIÈCE · 2 PIÈCES

Croquette au fromage 10 / 16 1 · 4 · 6 · 9 · 12 · 13

Croquette d'effiloché de bœuf 11 / 17
pousses de roquette et sauce Tonkatsu 1 · 2 · 4 · 8 · 9 · 10 · 13

Croquette aux crevettes grises 13 / 21 1 · 3 · 4 · 6 · 9 · 12 · 13

Duo de croquettes fromage & crevettes 19 1 · 3 · 4 · 6 · 9 · 12 · 13

Les chiffres renvoient aux allergènes — légende en page 8.

CUISINE DE BRASSERIE

LES PLATS

Filet américain préparé ou non 23
salade et frites 4 · 6 · 9

Le Féliburger 28
bœuf Holstein, bun brioché, fromage raclette, oignons rouges, salade, mayonnaise au sirop de Liège, frites
1 · 4 · 6 · 9 · 12 · 13

Veggie burger 23
bun brioché, croquette de fromage, râpé de pommes de terre, sauce poivre, salade 1 · 4 · 6 · 9 · 11 · 13
EXISTE EN VERSION VEGAN SUR DEMANDE

Boulets à la liégeoise 19
frites 1 · 4 · 6 · 9 · 11 · 13

Boulettes sauce tomate 19
frites 1 · 4 · 6 · 8 · 11 · 13

Vol-au-vent maison et ses boulettes de veau 24
feuilleté et frites 1 · 4 · 8 · 13

Parmentier de canard 27
purée de brocolis et jus corsé 1 · 4 · 11 · 13

Jambonneau en croûte 27
sauce dijonnaise, frites · 20 min 1 · 5 · 6 · 8 · 11 · 13

Ris de veau grillé, sauce aux morilles 36
et son râpé de pommes de terre 1 · 5 · 11 · 13

LES GRILLADES

servies avec frites et une sauce au choix

Filet mignon de bœuf irlandais grillé 29

Brochette de bœuf « Rouge des Fagnes » 31

Brochette de poulet jaune de la Semois 24

L'entrecôte du moment 38

SAUCES AU CHOIX

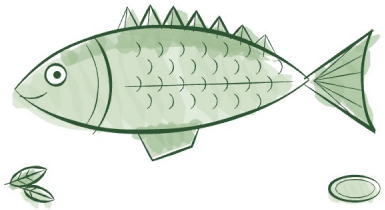
Béarnaise maison 4 · 9 · 13 Archiduc 9 · 13 10 poivres 9 · 13 Roquefort 13
Dijonnaise 6 · 9 · 13 Crème aux morilles 9 · 13 (+2)

Conseil : pour respecter la qualité et le goût de nos viandes, la cuisson « bien cuit » n'est pas recommandée.

ALLERGÈNES

1 Gluten 2 Poissons 3 Crustacés 4 Œufs 5 Arachides 6 Moutarde 7 Mollusques
8 Soja 9 Sulfites 10 Sésame 11 Céleri 12 Lupin 13 Lait 14 Fruits à coque

= plat végétarien. Les allergènes des plats à la carte sont signalés par des renvois numérotés. Nos suggestions et nos boissons peuvent contenir des allergènes non mentionnés. Allergie ou intolérance ? Demandez-nous. Nos recettes peuvent évoluer.



POISSONS

Pavé de saumon rôti au four **26**
sauté de légumes, sauce béarnaise et frites 2 · 9 · 13

Filets de bar de ligne **28**
coulis d'épinards crémé et purée de pommes de terre
1 · 2 · 4 · 13

Dorade royale rôtie entière **27**
sauté de légumes, mayonnaise au tandoori et frites
2 · 4 · 6

PÂTES

Rigatoni jambon fromage gratinés **15** 1 · 4 · 8 · 13

Cannelloni de volaille à la truffe, gratinés **20** 1 · 4 · 5 · 6 · 11 · 13

Cannelloni épinards & ricotta **21**
gratinés à la sauce tomate 1 · 4 · 8 · 13

Linguine aux gambas rôties **23**
et sa sauce Alfredo 1 · 2 · 3 · 4 · 5 · 6 · 11 · 13

SALADES & BOWLS

Bowl de falafels **17**
falafels croustillants, houmous et guacamole 10

Salade périgourdine **24**
magret fumé, gésiers de canard confits, terrine de gibier et cramique toasté 1 · 4 · 5 · 9 · 13 · 14

POUR LES BAMBINS

Boulettes sauce tomate ou liégeoise, frites **10** 1 · 4 · 6 · 8 · 9 · 11 · 13

Vol-au-vent, frites **11** 1 · 4 · 8 · 13

Rigatoni jambon-fromage **10** 1 · 4 · 8 · 13

Brochette de bœuf, frites **15**

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches à la graisse de bœuf · purée · croquettes de pommes de terre

Purée disponible en alternative aux frites.

En supplément : salade verte, légumes chauds, frites ou deuxième sauce chaude au choix **3,50**

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

Mayonnaise · ketchup · moutarde **0,50**

Sauces au choix des grillades : voir page 8.

POUR FINIR EN DOUCEUR

LES DESSERTS

Pain perdu brioché 12
caramel beurre salé et glace vanille 1 · 4 · 5 · 9 · 13

Cheesecake à la mandarine et spéculoos 12
crémeux, sur un biscuit croquant au spéculoos 1 · 4 · 13 · 14

Mousse au chocolat 11
crème anglaise et chantilly 4 · 13

Crème brûlée 11
à la vanille, caramélisée à la minute 4 · 13

Dame blanche 11
glace vanille, chantilly et chocolat chaud servi à part 1 · 4 · 13

Dame noire 11
glace chocolat, chantilly et sauce chocolat chaud 1 · 4 · 13

Banana split 12
banane, trois boules de glace, chantilly et sauce chocolat 1 · 4 · 13

Glace brésilienne 11
glace vanille, éclats de noisettes caramélisées et chantilly 1 · 4 · 13 · 14

Sorbet Colonel 14
sorbet citron arrosé de vodka 9

Café gourmand 14
ou avec la boisson chaude de votre choix — à partir de 14 1 · 4 · 9 · 13 · 14



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

DIGESTIFS

Amaretto	8
Cointreau	8
Limoncello	8
Sambuca	8
Bailey's	8
Grappa	10
Cognac Hennessy V.S.	10
Poire Cognac	10
Calvados	10
Chartreuse verte	11

Les chiffres renvoient aux allergènes — légende en page 8.

LA CAVE

LES VINS

CHAMPAGNES & BULLES

	75cl
Champagne Vranken · brut	75
Perle de Wallonie · rosé	58
Perle de Wallonie · blanc	58
Chant d'Éole	75

LE VIN DU PATRON

	12,5	25	50	75cl
Blanc / rouge / rosé	5	9	16	25
Chardonnay	6			28
Découvert	8			32
Moelleux	6			

VINS ROSÉS

Sélection de la maison

	75cl
Cinsault · Chevalier Alexis Lichine	25
Rosé · Domaine de la Baume	32

Vins belges

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

VINS BLANCS · RÉGIONS

	37,5	75cl
Alsace		
Domaine Eugène Klipfel *Pinot Gris*	22	32
Loire		
Domaine de Beaurepaire *Menetou-Salon*		34
Sancerre La Gemière · blanc	28	48
Bergerac		
Château des Eyssards *Bergerac moelleux*		28
Bourgogne		
Domaine Moillard Grivot *Chardonnay*		34
Domaine Moillard Grivot *Chablis*	26	46
Bordeaux		
Château Cantelys *Pessac-Léognan*		65
Vallée du Rhône		
Viognier « Lou Pontias »		29
Domaine Ferraton *Crozes-Hermitage*		48
Vins italiens		
Guerriero del Mare		56
Vins belges		
Citadelle · Côtes de Sambre et Meuse		36

Les millésimes peuvent changer d'un moment à l'autre — n'hésitez pas à demander.

LA CAVE



VINS ROUGES

	37,5	75cl
Sélection de la maison		
Merlot · Chevalier Alexis Lichine		25
Syrah · Domaine de la Baume		32
Alsace		
Domaine Eugène Klipfel *Pinot Noir*	22	32
Loire		
Sancerre La Gemière · rouge	28	48
Domaine Les Echaliers *Saint-Nicolas-de-Bourgueil*	20	34
M de Montguéret *Saumur rouge*		32
Bourgogne · Beaujolais		
Domaine Moillard Grivot *Pinot Noir*	26	44
Languedoc		
Château Saint-James *Corbières*		30
Les Indomptables *Terrasses du Larzac*		32

	37,5	75cl
Bordeaux		
Château Lestage-Simon *Haut-Médoc*	25	42
Château Sergant *Lalande-de-Pomerol*	26	44
Sarget de Gruaud *Saint-Julien*		68
Château Yon Figeac *Saint-Émilion Grand Cru Classé*		72
Vallée du Rhône		
Domaine Claire Clavel « Syrius » *Saint-Gervais*		32
Boissy & Delaygue « Gondran » *Vacqueyras*		40
Victor Bérard *Gigondas*		46
Victor Bérard *Saint-Joseph*		46
Vins italiens		
Boccantino *Primitivo Susumaniello*		32
Casali del Barone *Barolo DOCG*		42
Gabbia d'Oro *Amarone della Valpolicella*		46
Vins belges		
Terra Nova *Côtes de Sambre et Meuse*		38

UN CONSEIL POUR L'ACCORD METS & VINS ?

Notre équipe en salle se fera un plaisir de vous guider. Le vin du patron est également servi au verre et en carafe (page 11).

Les millésimes peuvent changer d'un moment à l'autre — n'hésitez pas à demander.

NOS VOISINS DU BUSINESS VILLAGE

Rops ONLINE
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 ?

Antiquités, bijoux, or ou argenterie : expertises gratuites et sans engagement

0475 / 25.99.99

NOS VOISINS DU BUSINESS VILLAGE

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.

Un lieu vivant, pensé pour travailler, recevoir et connecter.



NOS VOISINS DU BUSINESS VILLAGE

IBIS STYLES NAMUR

Au cœur 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 — une adresse privilégiée pour les séjours professionnels, séminaires et événements.

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



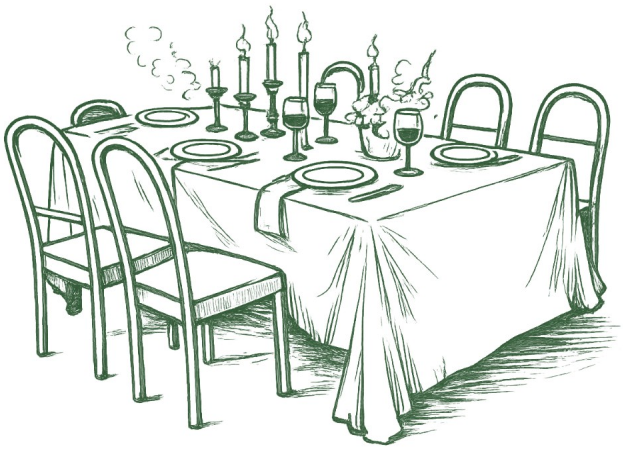
PRIVATISATION · GROUPES · BANQUETS

VOS ÉVÉNEMENTS *au Félicien*

Le **premier étage du Félicien** accueille 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, pour des événements sur mesure, de petite ou de grande ampleur.



MENUS À PARTIR DE

27 €

hors boissons

AU FÉLICIEN
evenement@lefelicien.be

SALLES DU BUSINESS VILLAGE
event@bvea.be

RÉSERVER UNE TABLE
www.lefelicien.be · reservation@lefelicien.be
Avenue d'Ecolys 2 · 5020 Suarlée · 081 39 53 23

N'hésitez pas à emporter ce petit journal !

Instagram Facebook