

La Carte à boire



Un envie festive ?

Cocktails du moment

Voir au tableau !

Mélange fruité du moment

Apéritif maison - vin rosé et jus du moment 5,5€

Florange - l'apéritif namurois aux agrumes 5€

Kir de la maison au sirop artisanal d'Hibiscus 4,5€

Gimber - le concentré de gingembre bio 4,5€

Cidre du Condroz 75 cl 19,5€

Les Bières

Bertinchamps légère au fût 25cl 2,8€

Bière au fût du moment : VOIR AU TABLEAU !

Leopold 7 pale ale 33cl 4,5€

Bertinchamps blonde 50cl 6€

Bertinchamps triple 50cl 6,5€

Rocheport triple extra 33cl 4,5€

Rocheport 8° (brune) 33cl 4,5€

La Houppes (triple) 33cl 5€

Philomène Hoptimale (ambrée) 33cl 5€

Bobbi IPA 33cl 5,5€

Cristal 0,0% 25cl (sans alcool) - 3,5€

Bertinchamps pamplemousse 33cl 5€

Blanche de Namur rosée 25cl 3,5€

+ Jetez un coup d'œil au tableau, nous avons souvent d'autres bières en suggestion.

Les Goûts

Eau plate Bru 50cl 3,5€

Eau pétillante Bru 50cl 3,5€

Sirop grenadine / citron / menthe locale + 0,5€

Ritchie cola 27,5cl 3,5€

Ritchie orangeade 27,5cl 3,5€

Ritchie limonade pamplemousse 27,5cl 3,5€

Val Tonic 25cl 3€

Gimber plat/pétillant/chaud 4,50€

Jus de fruits artisanal - pomme / pomme fraise /
pomme poire + autre goût selon la saison 3,5€

Mélange fruité du moment : voir tableau

Les Vins et bulles

Le vin de Chez Bibi « To Bi or not to Bi » (bi-cépage)*

Vin blanc Macabeu & Grenache blanc

Vin rosé Grenache noir & Syrah

Vin rouge Merlot & Grenache noir

Au verre 4,5€ ou à la bouteille 75cl 23€

Cidre du Condroz 75 cl 19,5€

+ Vin du mois, vin du voisin... A découvrir dans nos suggestions du moment !

*Vin français en direct du producteur, labellisé « vigneron engagés pour le développement durable ».

Le coin chaud

Café équitable Chorti 2,8€

Décaféiné 2,8€

Cappuccino 3,5€

Thé bio noir ou vert citron 3€

Tisane bio verveine, thym... en sachet 3€

Tisane locale bio en vrac (voir comptoir) 4€

Le vrai bon chocolat chaud 4,5€

Gimber chaud 4,5€

Le jus de pomme chaud aux épices 4,5€

Merci de préciser si vous prenez du lait et/ou du sucre.

Nous avons aussi quelques digestifs, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies !



La Carte à manger

Chez Bibi, on fait la part belle aux produits locaux et au rythme des saisons ! On vise un max de fait-maison mais aussi la simplicité, moins de déchet et de gaspillage. Alors notre carte est très courte mais toujours gourmande !

Pour commencer ou juste grignoter...

Découvrez la grusine ! 19€

*Une **planche à partager** (ou pas!) composée de produits locaux tel que du fromage, de la charcuterie, du pain, des crudités, de la sauce maison... Elle varie selon les produits dispo et l'humeur du chef !*

Dispo en version végétarienne sur simple demande.

Planchette de fromages locaux 8€

Planchette de charcuteries locales 8€

Planchette mixte 12€

Pour continuer. les suggestions de notre chef !

Notre chef Le Mich Gourmand est là tous les vendredis et samedis soirs pour vous mitonner de **bons petits plats fait avec coeur**. Les **suggestions changent toutes les deux semaines**. En général, **deux plats omnivore et un plat végété** sont proposés. Les prix varient selon le marché.

Découvrez-les au tableau sur place et chaque semaine, sur nos pages [Facebook](#) et [Insta](#) !

Les suggestions sont disponibles en version enfant à prix réduit. Un croque classique jambon à l'os et fromage local, accompagné de crudités et de ketchup, est aussi dispo pour nos mini-pouces ! 9€

Pour le goûter ou le dessert... Notre coin sucré !

Nous proposons aussi un assortiment de gourmandises sucrées : tarte casonade de notre voisin boulanger, tarte aux pommes et glace au caramel, moelleux au chocolat ou brownies maison, coupes de glaces artisanales qui varient au fil des saisons, cookies maison... Entre 7 et 10€.

A accompagner d'un café, une tisane ou un digestif !

Une intolérance, une allergie ou autre régime spécifique ?
N'hésitez pas à nous en faire part, nous adapterons notre offre dans la mesure de nos moyens.

Bon appétit !

Nous sommes heureux de vous présenter nos partenaires !

En consommant Chez Bibi, vous soutenez les producteurs de la région, ainsi qu'une économie plus locale et résiliente, MERCI !

La viande et les charcuteries : Geo'frais à Ohey, la Boucherie du Samson à Thon

Les fromages : la Fermière de Méan à Maffe, la Fromagerie du Samson à Gesves

Les légumes : le Champ Paysan à Ohey, les Compagnons du Samson à Gesves

Le yaourt, le beurre et la glace : Les Saveurs d'Anso & la Pause Givrée à Haut-Bois

Les œufs : Ca roule ma poule à Sorinne-la-Longue

L'épicerie : Li Bia Bokal à Assesse

Le pain : Pain et passion à Faulx-les-Tombes et occasionnellement, Carrément Bon à Namur

Les Jus de fruits : Sol&Fruits à Profondeville

Les bières : il suffit de regarder notre carte pour découvrir nos brasseurs partenaires, tous issus de la région wallonne, en particulier le namurois (Bertinchamps, Houppe, Philomène...). Nous proposons aussi régulièrement des bières ultra locales.

Le Cidre : la Cidrerie du Condroz à Barsy

Le Café : Chorti à Ciney, et leur café équitable venu en direct des producteurs du Guatemala

Le sirop de menthe : Doha à Gesves

Les tisanes : Les plantes vagabondes, produites à Hamois

L'apéritif namurois : le Florange dont la recette a été élaborée à Florée, produit à Namur

Bien entendu, on rêverait être à du 100% local mais pour plein de raisons logistiques, pécuniaires, etc. que vous connaissez aussi bien que nous, une partie vient aussi de la grande distribution ! Nous cherchons chaque jour le bon compromis entre notre engagement, la qualité et le prix que nous vous proposons !

Chez Bibi. un lieu de lien plein de vie !

Chez Bibi, c'est un tiers-lieu... un espace dédié à la rencontre et à la transition. On peut y boire un coup, manger un bout mais aussi participer à des activités créatrices de lien, expérimenter de nouvelles façons de vivre ensemble et inventer le monde de demain !

En plus de notre Espace Resto-bistro, nous proposons un programme varié : soirée jeux de société, ateliers créatifs pour enfants et/ou adultes, cercle d'échange, concerts, soirée Karaoké, Bibi talk... Il est aussi possible de faire du coworking ou utiliser nos espaces pour y proposer vos activités.

Pour découvrir tout ça, suivez-nous sur [Facebook](#), [Instagram](#)
[@chezbibi.tierslieu](#) ou sur notre site www.chez-bibi.be !