

Entre chez toi et chez moi, il y a...



Bienvenue !

Chez Bibi, c'est ce qu'on appelle un **Tiers-lieu**... un espace collaboratif et multifonctionnel dédié à la **rencontre** et à la **création de lien**. On peut y **boire** un verre, **manger** un bon repas mais aussi participer à des **activités de toutes sortes**, expérimenter de nouvelles façons de **vivre ensemble** et inventer le monde de demain !



Facebook



Instagram



Site



Fiche Google

*Chez Bibi, c'est un espace aux multiples potentiels. En plus de notre **espace bistro-resto ouvert du mercredi au dimanche**, nous proposons aussi un **programme varié** : soirées jeux de société, ateliers créatifs pour enfants et/ou adultes, stages, ateliers DIY, cercles d'échange, soirées karaoké, concert ou dansante...
Il est aussi possible de faire du **coworking** (bienvenue pour télétravailler !) ou utiliser nos espaces pour vos **réunions** ou y **proposer vos activités**.*

*Pour découvrir tout ça, suivez-nous sur **les réseaux sociaux** : **FACEBOOK** et **INSTAGRAM @chezbibi.tierslieu** ou RDV sur notre site **www.chez-bibi.be**. N'hésitez pas à nous contacter. info@chez-bibi.be ou 0455 11 62 32 !*

***Vous appréciez notre projet ? Votre soutien est important, parlez-en autour de vous !**
Une manière très simple de nous aider concrètement est de laisser un commentaire (si possible positif 😊) sur la page Facebook ou sur la page Google de Chez Bibi ou de partager une photo de votre visite.
Un petit geste pour vous, un grand soutien pour nous ! MERCI ! #chezbibi #lieudelien*

HORAIRES : Me 12-22h30, Je 12-22h30, Ve 12-23h, Sa 18-23h, Di 10-16h (hiver) / 10-18h (été)



Bienvenue dans notre univers...

Chez Bibi, on fait la part belle aux **produits locaux**,
notre région regorge de trésors que nous aimons mettre en valeur.

La carte des plats est courte mais change au fil de la journée et des saisons !

On vise un max de fait-maison mais aussi la simplicité, moins de déchet et de gaspillage.

Merci d'y participer en choisissant de venir manger ici !

Pour manger

PLANCHES APERITIVES ET GRIGNOTAGES

Découvrez nos grusines (du belgicisme « gruser » qui signifie grignoter), des planches apéritives composées de produits locaux à déguster en mode solo ou à partager ! Parfait pour l'apéro ou pour une petite faim, dispo tous les jours et tout au long de la journée.

La grusine complète 25€

Notre « must taste » : charcuteries et fromages artisanaux issus de nos producteurs locaux, pain du Samson, crudités, sauce maison... Elle varie selon les produits dispo et l'humeur du chef ! Dispo en version végétarienne sur simple demande.

La grusine de fromages locaux 12€

La grusine de charcuteries locales 12€

La grusine mixte 15€

La pipe de notre boucher 4€

Le petit bol mixte (cubes de fromage et de saucissons locaux) 7,5€

La tartinade du moment 8€

La soupe du moment 5€



PS : on prépare vos plats avec amour et l'amour ça prend du temps, **si vous êtes pressés, merci de nous en informer.**

RePS : pour les grandes tables (6 ou plus), nous vous demandons de **regrouper les paiements**

(et oui, chaque transaction a un coût, merci de votre compréhension)

LA PETITE CUISINE DU MIDI

En semaine du mercredi au vendredi midi



La soupe du moment 5€

La soupe et sa tartine du moment (*omni ou végé, demandez-nous*) 9€

L'assiette Bibi'roll

Pita revisitée avec un pain meloui (crêpe marocaine artisanale faite à Namur), salade et crudités du moment 16€

Composez votre assiette :

- Poulet mariné, boulettes maison OU falafels (petites boulettes de pois chiches et de légumes, végétarien)
- Sauce aioli, cocktail OU aux herbes

La salade de chèvre chaud

Toast de cabricharme (tranche de fromage de chèvre affiné provenant de la Fermière de Méan), pommes, miel, noix...

Avec jambon grillé 21€

En version végé 19€

L'assiette Croque-monsieur *Pain du samson, jambon à l'os, fromage de Méan, salades et crudités du moment, sauce aux herbes (merci de préciser si vous souhaitez une autre sauce)* 14,5€

L'assiette Croque-madame *Pain du samson, jambon à l'Os, fromage de Méan, salades et crudités, œuf sur le plat, sauce aux herbes (merci de préciser si vous souhaitez une autre sauce)* 15,5€

Le Bibi bolo *Pâtes du moment, bolognaise al ragù et fromage râpé* 16€

LA GRANDE CUISINE DU SOIR

Du mercredi au samedi soir, découvrez la cuisine de notre chef Mich

Les classiques :

Les Bibi boulettes *Boulettes faites maison, à base de viande hachée locale, cuites au beurre, accompagnée d'une sauce maison (choix parmi les 2 propositions du moment), de pommes de terre et d'une petite salade* 18,5€

Le Bibi bolo *Pâtes du moment, bolognaise al ragù et fromage râpé* 16€

La salade de chèvre chaud revisitée

Toast de Cabricharme (tranches de fromage de chèvre affiné provenant de la Fermière de Méan), pommes, miel, noix...

Avec jambon grillé 21€

En version végé 19€

Les suggestions du moment :

VOIR AU TABLEAU !

Un plat omnivore et un plat végétarien sont proposés en suggestion en fonction de la saison et des produits proposés par nos producteurs. Les suggestions changent toutes les 3 semaines.

TOUS NOS PLATS - MIDI & SOIR & BRUNCH - SONT AUSSI DISPONIBLES A EMPORTER :

-20% si vous apportez vos contenants, - 10% si nous fournissons les contenants !

N.B. Pensez à nous communiquer vos éventuelles allergies et intolérances, nous chercherons toujours une solution pour adapter notre offre en fonction.

LE COIN DES ENFANTS

Chez Bibi, cela nous tient à coeur de proposer des bons petits plats sains et cuisinés avec cœur à nos chouchoux ! C'est pourquoi les plats enfants sont les mêmes que pour les grands avec des quantités adaptées.

Le croque enfant 9€

Le Bibi bolo enfant 11€

L'assiette Bibi'roll enfant - dispo uniquement du mercredi au vendredi MIDI

Pita revisitée avec un pain meloui (crêpe marocaine artisanale faite à Namur), boulettes maison, ketchup ou mayonnaise

Sans crudités 10€

Avec crudités 12€

En soirée, nous proposons nos **suggestions** et nos **boulettes en version enfant 12€**

Pssst : merci d'encourager vos enfants à respecter et ranger les jeux avant de partir ! Attention, tous ceux qui se comportent et crient comme des singes seront envoyés au zoo, merci de votre compréhension.

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Tous les dimanches entre 10h et 16h

La **petite assiette sucrée**

Le pain perdu et son caramel au beurre salé, yahourt de la ferme et granola, salade de fruits 12,5€

La **petite assiette salée**

La part de quiche de saison, le petit croque jambon à l'os et fromage local, la petite salade 12,5€

L'**assiette combo**

La vraie, l'ultime assiette du bruncher convaincu qui aime le sucré et le salé = un peu de tout ! 24€

Les **sides**

Complétez votre assiette parmi nos propositions :

Assortiment de grignotages spécial brunch 5€/pièce

- Oeufs sur le plat et lard
- Part de quiche du jour
- Pain perdu au caramel beurre salé
- Le yahourt de la ferme et son granola
- Le petit croque jambon/fromage

Planchettes charcuteries locales 12€

Planchette fromages locaux 12€

Planchette mixte 15€

OU avec nos desserts et goûters qui sont également disponibles le dimanche !

Tartes, glaces et autres vous attendent à la page suivante.





Les douceurs et desserts

Pour terminer un repas ou pour un petit goûter !

La part de **tarte cassonade** et sa boule de glace artisanale à la vanille **8€**

La part de **tarte aux pommes façon gd-mère** et sa boule de glace artisanale au caramel beurre salé **8,5€**

La part de **moelleux au chocolat** et sa boule de glace artisanale aux fruits rouges **8,5€**

Le **dessert du moment** voir au tableau !

La **planche des gourmands** trop miam, un peu de tout, à déguster seul.e ou à partager **12,5€**

La **dame blanche** 2 boules de glace artisanale à la vanille, chocolat fondu maison, chantilly **8,5€**

La **coupe cookies** 2 boules de glace artisanale spéculoos & cookies accompagnées d'un cookie maison **9€**

La **coupe fruitée** 2 boules de sorbet artisanal (parfums du moment), fruits frais et chantilly **9€**

La **petite coupe enfant** glace du moment, petit biscuit et bonbon **5,5€**

La **Hopopop** (en saison) bâtonnet glacé bio 100% fruits, fabriqué dans la région, Fraise OU Banane-framboise OU Mangue **4,5€**

La **gaufre chaude super gourmande** 1 boule de glace stracciatella, du caramel au beurre salé et de la chantilly **8,5€**

La **gaufre chaude** nature **3,5€**

Le **yahourt de la ferme** et son granola **5€**

Le **cookie maison** **3,5€**

Le **café glacé** 1 boule de glace vanille, de la chantilly et un café à renverser par-dessus **7,5€**

Le **café frappé** 1 café, du lait et beaucoup de glaçons **4,5€**

Consultez également nos différentes boissons chaudes

et coffees alcoolisés en fin de menu !

TOUS NOS PLATS - MIDI & SOIR & BRUNCH - SONT AUSSI DISPONIBLES A EMPORTER

(-20% avec vos contenants, -10% avec nos contenants) !

N.B. Pensez à nous communiquer vos éventuelles allergies et intolérances, nous chercherons toujours une solution pour adapter notre offre en fonction.

Pour boire

APERITIFS ET COCKTAILS

Bibi Cocktail *Rhum arrangé belge et bio, mélange pomme-poire-fraise, une touche de citron et un trait d'eau pétillante* **10€**

Cocktail poire gingembre *Rhum, jus pomme-poire, gimber (concentré de gingembre), citron et un trait d'eau pétillante* **9,5€**

Cocktail Pamplemousse *Gin, Bertinchamps pamplemousse (bière namuroise), citron vert et sucre de canne* **9,5€**

Mojito *Rhum blanc, sirop de menthe gesvois, citron vert et eau pétillante* **9€**

Gin To *Gin et Val tonic (tonic belge), baies du moment* **8,5€**

Apéritif maison *Vin rosé et jus du moment* **5,5€**

Florange Doux *L'apéritif namurois, vin doux aux agrumes* **5€**

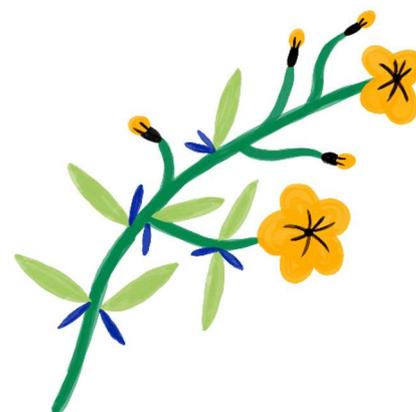
Florange Dry *L'apéritif namurois, vin aux agrumes* **5€**

Kir de la maison *Vin blanc bi-cépage (Macabeu & Grenache blanc) et sirop d'hibiscus* **4,5€**

Rivesaltes ambré *Vin doux 5 ans d'âge, parfait pour l'apéritif* **6€**

Cidre du Condroz *Cidre artisanal produit dans la région, à base de variétés de pommes locales 75 cl* **18,5€**

Le vin chaud *(en saison)* **4,5€**



Sans alcool, la fête est plus folle :

Kombucha Teabô *Fruits rouges OU citron-gingembre OU pêche-mangue* **4,5€** - FYI : Le kombucha est une boisson fermentée à base de thé, sucrée mais pas trop, on adore ceux de Teabô qui sont faits dans la région, délicieux !

Bibi mocktail *Mélange fruité pomme-poire-fraise-citron* **5€**

Mocktail poire gingembre *Jus pomme-poire, gimber (concentré de gingembre), citron et un trait d'eau pétillante* **5,5€**

Mojito sans alcool *Sirop de menthe gesvois, citron vert et eau pétillante* **5,5€**

Gimber *Plat ou pétillant - le concentré belge de gingembre bio* **4,5€**

LES SOFTS

Eau plate Bru 50cl 3,5€

Eau pétillante Bru 50cl 3,5€

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

L'eau grenadine des enfants (grenadine, citron ou menthe locale) 25cl 2,5€

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 ou pétillant - le concentré belge de gingembre bio 4,5€

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

Kombucha Teabô fruits rouges OU citron-gingembre OU pêche-mangue 4,5€ - FYI : Le kombucha est une boisson fermentée à base de thé, sucrée mais pas trop, on adore ceux de Teabô qui sont faits dans la région, délicieux !

Bibi mocktail mélange fruité pomme-poire-fraise-citron 4,5€

Mocktail poire gingembre jus pomme-poire, gimber (concentré de gingembre), citron et un trait d'eau pétillante 5,5€

Mojito sans alcool sirop de menthe gesvois, citron vert et eau pétillante 5,5€

Café frappé 1 café, du lait et beaucoup de glaçons 4,5€

LES BIERES

Bertinchamps légère au fût 25cl 3€

Bière au fût du moment : VOIR AU TABLEAU !

Blanche de Namur 25cl 3€

Blanche de Namur rosée 25cl 3,5€

Bertinchamps pamplemousse 33cl 5€

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

La Chinette (bière blonde) – Brasserie de la Lesse 33cl 4,5€

Bertinchamps blonde 50cl 6,5€

Rochefort triple extra (bière blonde) 33cl 4,5€

La Houpe (triple, bière blonde) 33cl 5€

La Cambrée (ambrée) – Brasserie de la Lesse 33cl 5€

La KLBS (IPA) – Brasserie du Caméléon 33cl 5€

Rochefort 8° (brune) 33cl 4,5€

⇒ Bières spéciales du moment : VOIR AU TABLEAU !



LES VINS

Les blancs

	Verre	Bouteille 75cl
To bi or not to bi – bi-cépage Macabeu & Grenache blanc 2020	4,5€	24€
Chardonnay réserve 2020	5€	28€
Rivesaltes ambré – 5 ans d'âge – vin doux et liquoreux	6€	32€
Côtes de Roussillon N° 153 – Grenache, Macabeu, Vermentino 2021	/	26,5€
Cabriz bio 2020 – vin portugais	/	24€

Les rosés

To bi or not to bi – bi-cépage Grenache noir & Syrah 2020	4,5€	23€
Cabriz bio 2020 – vin portugais	/	24€

Les rouges

To bi or not to bi – bi-cépage Merlot & Grenache noir 2020	4,5€	24€
La Petite Lulu – AOP Minervois – Syrah, Grenache, Carignon 2019	/	26,5€
Côtes de Roussillon RD 900 – Syrah, Grenache noir, Mourvèdres	5€	28€
Cabriz bio 2020 – vin portugais	/	24€

Cidre du Condroz	/	18,5€
-------------------------	---	-------

Consultez également nos propositions au tableau !



LES BOISSONS CHAUDES

Les cafés - café Chorti, coopérative à Ciney, commerce équitable en direct des producteurs du Guatemala
Pour éviter le gaspillage, merci de préciser si vous souhaitez du lait et du sucre en accompagnement !

Café – (normal, serré façon expresso ou décaféiné) 3€

Double expresso 4€

Cappuccino classique - mousse de lait 3,8€

Cappuccino gourmand - chantilly 3,8€

Latte - café, lait et mousse de lait 4,5€

Mocaccino - café latte chocolaté 5€

Nuts coffee - café latte, sirop de noisette, caramel au beurre salé maison et chantilly 6,5€

Vanilly coffee - café latte, sirop de vanille, caramel au beurre salé maison et chantilly 6,5€

Les chocolats chauds

Le **chocolat chaud** équitable en poudre 3,5€

Le **chocolat chaud noisette** (avec sirop de noisette) 4€

Le **chocolat chaud viennois** (avec chantilly) 4,2€

Le **chocolat chaud viennoisette** (avec chantilly et sirop de noisette) 4,8€

Le « **vrai** » **chocolat chaud** – lait chaud et mousse de lait, cacao et pépites de chocolat à faire fondre 4,5€

Les thés et tisanes (*merci de préciser si vous souhaitez du sucre en accompagnement !*)

Tisane locale en vrac - les potions de Mana, plantées, récoltées et assemblées avec cœur, à découvrir ! 4€

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

Thé bio en sachet noir ou vert 3€

L'infusion menthe sucrée (eau chaude et sirop de menthe Doha) 3,5€



Les fruitées

Le **Gimber chaud** – infusion à base de concentré belge de gingembre bio 4,5€

Le **jus de pomme chaud aux épices** - cannelle, badiane 4,5€

Le **jus de pomme chaud au gingembre** 4,5€

Le **vin chaud** (en saison) 4,5€



LES DIGESTIFS ET CAFES ALCOOLISES

Les originaux (5cl)

Rhum Motto Mojo - rhum bio de madagascar, épicé et arrangé en Belgique 7,5€

Noisettine - liqueur de noisette artisanal 7€

Rivesaltes ambré Vin doux et liquoreux, 5 ans d'âge 6€

Les classiques 5cl 6,5€

Whisky / Rhum / Amaretto / Gin / Limoncello / Cointreau

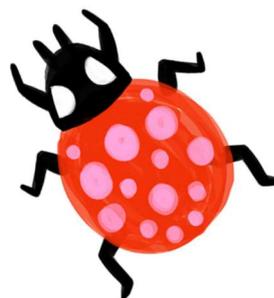
Les coffees 8,5€

Irish coffee – espresso, whisky, crème battue 8,5€

Belgian coffee – espresso, noisettine, crème battue 8,5€

Italian coffee – espresso, amaretto, crème battue 8,5€

Affogato coffee – 1 boule de glace artisanal à la vanille sur amaretto et un espresso à renverser 9€





*Nous sommes heureux de
vous présenter nos partenaires !*

En consommant Chez Bibi, vous soutenez les producteurs de la région,
ainsi qu'une économie 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 : les Compagnons du Samson à Gesves, le Champ Paysan à Ohey, D'ici

La glace : La Pause Givrée à Haut-Bois

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

L'épicerie et autres : D'ici, magasin de produits issus de notre région à Naninne, Les galettes de Luc à Houyet et en dépannage, la Fermette de Faulx, merci les voisins !

Les Jus de fruits : Sol&Fruits, production artisanale à Profondeville

Les Kombucha : Teabô, production artisanale à Mozet

Les bières : il suffit de regarder notre carte pour découvrir nos brasseurs partenaires, tous issus de la région wallonne, en particulier le namurois (Bertinchamps, Houpe, Brasserie de la Lesse...). Nous proposons aussi des bières ultra locales (Brasserie du Caméléon dans le village d'à côté).

Le Cidre : la Cidrerie du Condroz (coopérative à finalité sociale) à Barsy

Le Rhum : Motto Mojo, rhum bio arrangé en Belgique

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

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

Le sirop de menthe : Doha, produit dans notre rue à Faulx-les-Tombes

Les tisanes : Les Potions de Mana, plantées, récoltées et assemblées à Eghezée

Le vin : Arnaud de Villeneuve, vin français en direct du producteur, labellisé « vigneron engagé pour le développement durable » et vin bio portugais fournis par notre voisin portugais Adolphe de « la Fermette », notre super supérette de village !

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 !

Notre magnifique logo, la fresque murale et les dessins de ce menu ont été réalisées à la main par la talentueuse artiste peintre Camilou, merci à elle !

Et merci à vous de faire vivre ce lieu !