



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

Bienvenue !

Chez Bibi, c'est un bistro-resto mais pas que... c'est ce qu'on appelle un tiers-lieu, un espace multifonctionnel où il se passe plein de choses ! On peut boire, manger, rencontrer, créer, apprendre, s'amuser, jouer, danser... Le but de tout ça ? Expérimenter de nouvelles façons de vivre ensemble et créer du lien. Tu viens ?



Découvrez nos activités et rejoignez-nous dans une ambiance conviviale !

- Coworking tous les mardis ! (et + si affinités ;-))
- Possibilité d'organiser réunion, mise au vert ou teambuilding dans un cadre atypique avec vos collègues, familles ou amis...
- Agenda d'activités variées : activités ludiques pour enfants ou en famille, ateliers DIY, workshops et atelier bien-être, soirées jeux de société, karaoké, concerts, scènes ouvertes, Repair café...
- Nous proposons aussi des anniversaires pour enfants et parfois des stages durant les congés.



**Nous sommes situés à Faulx-les-Tombes,
superbe village condruzien
à 5 min de Namur et de la E411**

**RDV SUR NOS RÉSEAUX
OU SUR NOTRE SITE POUR
DÉCOUVRIR L'AGENDA !**

**OU VS POUVEZ AUSSI
NOUS APPELER OU NOUS ÉCRIRE
0455 11 62 32
OU [INFO@CHEZ-BIBI.BE](mailto:info@chez-bibi.be)**



Vous appréciez notre projet ?

Votre soutien est important, parlez-en autour de vous ! Une manière très simple de nous aider est de laisser un commentaire ou une chouette photo de votre visite sur nos réseaux ou sur la page Google de Chez Bibi. Un petit geste pour vous, un grand soutien pour nous !
MERCY ! www.chez-bibi.be @chezbibitierslieu #chezbibitierslieu #lieudelien

*Où vous souhaitez un merveilleux moment Chez Bibi,
plein de douceur et de magie !*



Fiche Google



Facebook



Insta



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 apéritives et grignotages

Dispo tous les jours et à toute heure, parfait pour l'apéro ou pour une petite faim, à déguster en solo ou à partager !



La Grusine complète 27€

↳ Notre "must taste" : charcuteries et fromages artisanaux issus de nos producteurs locaux, pain du Samson, crudités, sauce maison... Varie selon les produits dispo, l'humeur du chef, la saison, la météo, la volonté divine ou vos intolérances. Dispo en version VG sur demande

La Grusine de fromages locaux 14,5€

La Grusine de charcuteries locales 14,5€

La Grusine mixte 18€

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

Le petit bol cracra qui craque (crackers et cacahuètes) 5€

Les chicons rôtis sur leur lit de chips de betterave aux herbes Non, c'est une blague

La pipe du boucher 5€ Non, ça ce n'est pas une blague, c'est vmt une pipe = saucisson

La tartinade du moment 9€

La soupe du moment 6€

Pour les gourmands qui veulent compléter :

Portion de pain 2,5€

Petit pot de sauce au choix 1€

FYI : Le mot GRUSINE vient du belgicisme GRUSINER qui signifie "grignoter quelque chose de croquant" ! Bon, les fromages de nos fromagers ne sont pas tous croquants (même aucun en fait) mais on aimait bien l'idée de grignoter à la belge alors on a adopté et adapté le mot façon Bibi !



LA PETITE CUISINE DU *midi*

*En semaine du mercredi au vendredi MIDI
comme son nom l'indique ;-)*

*ET le midi, c'est SERVICE AU COMPTOIR, merci
d'avance pour votre participation !*



La soupe du moment 6€

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

L'assiette Bibi'roll 18€

*Assiette pita revisitée avec un pain meloui (crêpe marocaine artisanale), salade et crudités du moment
Composez votre assiette :*

↳ *Poulet mariné, boulettes maison OU falafels (petites boulettes de pois chiches et de légumes, végétarien)*

↳ *Sauce aïoli, cocktail OU aux herbes*

La salade de chèvre chaud revisitée façon Bibi

*Salades et crudités colorées, toasts de Cabricharme (tranches de fromage de chèvre affiné
de la Fermière de Méan), pommes, miel, noix, vinaigrette acidulée maison...*

↳ *Avec jambon grillé 22€*

↳ *En version végé 19€*

L'assiette Croque-monsieur 15,5€

Pain du samson, jambon à l'os, fromage de Méan, salades et crudités du moment, sauce aux herbes

L'assiette Croque-madame 16,5€

Idem avec un œuf sur le plat

Le Bibi Bolo 16,5€

Pâtes du moment, bolognaise al ragù et fromage râpé



Psssst, on prépare vos plats avec amour et l'amour ça prend du temps,
si vous êtes pressés, merci de nous en informer !



*FYI : Nous cherchons sans cesse le juste équilibre au niveau des prix,
surtout dans le contexte actuel. Nous essayons d'atteindre la viabilité
économique du projet pour qu'il puisse perdurer dans le temps (ce qui n'est
pas une mince affaire) tout en respectant votre portefeuille. Le nôtre aussi
n'est pas très fourni en ce moment alors on fait le max pour que la note ne
soit pas trop salée sans corrompre nos valeurs ! Le midi, comme le service
est simplifié, les prix sont adaptés en fonction (sur un même plat, une
réduction est appliquée le midi pour valoriser votre participation, merci!)*

LA GRANDE CUISINE DU *soir*

*Du mercredi au samedi soir, service à table, on s'occupe de tout !
Découvrez la cuisine de notre chef Mich !*

Faites lui un coucou en cuisine, il sera ravi d'échanger avec vous, c'est aussi pour ça qu'on a une cuisine ouverte ! Par contre, mieux vaut éviter si c'est en plein coup de feu ou alors nous déclinons toute responsabilité ;-

Les Classiques :

Les Bibi boulettes 20€

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

Le Bibi bolo 17,5€

Pâtes du moment, bolognaise al ragù et fromage râpé

La salade de chèvre chaud revisitée façon Bibi

Salades et crudités colorées et toasts de Cabricharme fondu (tranches de fromage de chèvre affiné de la Fermière de Méan), pommes, miel, noix, vinaigrette acidulée maison...

↳ Avec jambon grillé 24€

↳ En version végété 21€

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 environ toutes les 3 semaines.

Si vous avez une grande faim et souhaitez un supplément, n'hésitez pas à nous le demander, nous le facturerons au prix adéquat (portion de pain 2,5€, petit pot de sauce au choix (ketchup, mayo) 1€, supplément potatoes 2,5€, supplément de sauce chaude maison 4€...) Rappelle-toi, Chez MacDo, chaque petit pot de sauce industriel tu le payes cher et vilain



*FYI : TOUS NOS PLATS - MIDI & SOIR - SONT AUSSI DISPONIBLES A
EMPORTER : -20% si vous apportez vos contenants, - 10% si nous fournissons
les contenants !*

*Psssst, 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)*

*RePssst : 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 11,5€

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 boulettes en version enfant ou nos suggestions 12,5€



A noter : Evidemment, nous aimons que ce lieu soit inclusif et intergénérationnel, c'est pourquoi il y a des jeux et un espace dédié aux enfants ! Merci d'encourager vos enfants à respecter et ranger les jeux avant de partir, ainsi qu'à maintenir un volume sonore adéquat. Attention, tous ceux qui se comportent et crient comme des singes seront envoyés au zoo (les parents avec bien entendu), merci de votre participation à faire de ce lieu un lieu convivial pour tous, petits et grands.

LA BRUNCH DU *dimanche*

Vous trouverez ci-dessous la composition "théorique" de nos assiettes Brunch. A noter : celles-ci peuvent varier selon la thématique du moment (Halloween, Noël, Saint-Valentin, Carnaval...)

Le classique 21,5€ (dispo aussi en version VG)

*Pain perdu et son caramel au beurre salé maison, petit croque-monsieur jambon à l'os et fromage de Méan, part de quiche du jour, salade du moment, oeufs brouillés
+ Pain, craquelin, beurre, confitures et tartinades en buffet à discrétion...*

Le gourmand 26€

*Pain perdu et son caramel au beurre salé maison, petit croque-monsieur jambon à l'os et fromage de Méan, part de quiche du jour, salade du moment, oeufs brouillés et bacon, toast au saumon
+ Pain, craquelin, beurre, confitures et tartinades en buffet à discrétion...*

Les planches salées de produits locaux et artisanaux

Planchette de fromages locaux OU charcuteries 14€, planchette fromages ET charcuteries 18€

L'option sucrée + 7,5€

Buffet de tartes et gourmandises du moment

L'enfantin 14€

Pour les enfants jusque 11-12 ans :

*Pain perdu et son caramel, petit croque-monsieur jambon à l'os et fromage de Méan et oeufs brouillés
+ Pain, craquelin, beurre, confitures et tartinades en buffet à discrétion...*

La formule BRUNCH LOVER 35€

Le Brunch Gourmand + L'option sucrée + une boisson chaude au choix (café, cappuccino, thé, tisane, chocolat ch)

LES DESSERTS ET DOUCEURS

- La part de **tarte cassonade** et sa boule de glace artisanale à la vanille 8,5€
 - La part de **tarte aux pommes** façon gd-mère et sa boule de glace artisanale au caramel beurre salé 9€
 - La part de **moelleux au chocolat** et sa boule de glace artisanale aux fruits rouges 9€
 - La **planche des gourmands** trop miam, un peu de tout, à déguster seul.e ou à partager 14€
 - Le dessert du moment : voir au tableau !
-
- 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** : glace stracciatella, du caramel au beurre salé et de la chantilly 8,5€
 - La **gaufre chaude nature** 3,5€
 - 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 !



Pour boire



APERITIFS & COCKTAILS

- **Bibi Cocktail**

Rhum arrangé belgo-bio, mélange pomme-poire-fraise, touche de citron et 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 10€

- **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 (orange) ou Dry (citron)**

L'apéritif namurois, vin aux agrumes 6 €

- **Kir de la maison**

Vin blanc bi-cépage (Macabeu & Grenache blanc) et sirop d'hibiscus OU de chataigne 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 5,5€

- **Mocktail poire gingembre**

Jus pomme-poire, gimber (concentré de gingembre), citron et un trait d'eau pétillante 6€

- **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€

- Eau plate Bru 50cl 4€

- Eau pétillante Bru 50cl 4€

- 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€

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

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

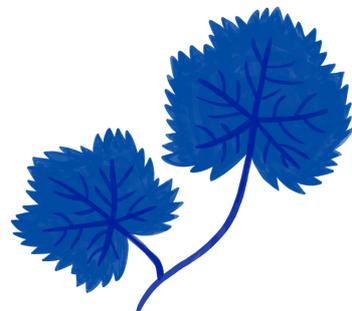


LES BIERES

- 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 5€
- Bertinchamps blonde 50cl 7€
- Rochefort triple extra (bière blonde) 33cl 5€
- La Houppé (triple, bière blonde) 33cl 5,5€
- La Cambrée (ambrée) – Brasserie de la Lesse 33cl 5€
- La Mobius IPA – Brasserie Mobius 33cl 5€
- Rochefort 8° (brune) 33cl 5€
- Bières spéciales du moment : VOIR AU TABLEAU !



LES VINS



Les blancs

	Verre	Bouteille
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€	24€
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, Carignan 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 viennois (avec chantilly) 4,2€

Le chocolat chaud + sirop de noisette ou caramel 4€ + chantilly 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 liqueux, 5 ans d'âge 6€

Les classiques 5cl6,5€

Whisky / Rhum / Amaretto / Gin / Limoncello / Cointreau

Les coffees 8,5€

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

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

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

Affogato coffee – 1 boule de glace artisanal à la vanille sur amaretto et un expresso 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 et certaines gourmandises : Pain et passion à Faulx-les-Tombes et occasionnellement, Carrément Bon à Namur, Les galettes de Luc à Houyet
- L'épicerie et autres : D'ici, magasin de produits issus de notre région à Naninne, 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, Houppes, Brasserie de la Lesse...). Nous proposons aussi des bières ultra locales (Brasserie du Caméléon dans le village d'à côté).
- Le Cidre : la Cidrierie 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 !