La Carte à boire



les Apéritifs et Cocktails

Apéritif maison Vin blanc bi-cépage (Macabeu & Grenache blanc) et sirop d'hibiscus 5€

Florange - Doux ou Dry

L'apéritif artisanal namurois, vin aux agrumes 6,5 €

Rivesaltes ambré

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

Cidre du Condroz Cidre artisanal produit à base de variétés de pommes locales 75 cl 21,5€

Gin To - Gin et Val tonic, baies du moment 8,5€

Bibi Cocktail

Rhum blanc, mélange pomme-poire-fraise, touche de citron et trait d'eau pétillante 9,5€

Cocktail Poire Gingembre

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

Mojito

Rhum blanc, sirop de menthe gesvois, citron vert et eau pétillante 9,5€

les Goffs festifs

Kombucha Teabô Fruits rouges OU citron-gingembre OU pêche-mangue (délicieuse boisson fermentée à base de thé, sucrée mais pas trop) 4,5€

Bibi Mocktail *Mélange fruité pomme-poire-fraise-citron et un trait d'eau pétillante* 5,5€

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

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

les Bières

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 blonde – Brasserie de la Lesse 33cl 5€

Bertinchamps blonde 50cl 7€

Rochefort triple extra (bière blonde) 33cl 5€

La Houppe (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€

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

A grignoter à toute heure !

Bol de fromages et saucissons locaux 7,5€

Planche de fromages locaux (200g) 15€

Planche mixte, charcuteries & fromages locaux (250g) 18€

Pipe du boucher 5€

Soupe du moment 6€

les Gotts classiques

Eau plate Bru 50cl 4€

Eau pétillante Bru 50cl 4€

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

L'eau grenadine des enfants 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€

les Vivs	Verre /	Bouteille
Les blancs		
To bi or not to bi – bi-cépage Macabeu & Grenache blanc 20	020 4,5€	24€
Chardonnay réserve 2020	5€	28€
Côtes de Roussillon N° 153 – Grenache, Macabeu, Verment	ino 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, Carignor	າ 2019 5€	26,5€
Côtes de Roussillon RD 900 – Syrah, Grenache noir, Mourvè	edres /	28€
Cabriz bio 2020 – vin portugais	/	24€
Cidre du Condroz	/	21,5€
Consultez également nos propositions au tableau!		

les digestifs et cafés alcoolisés

Les originaux (5cl)

Rhum Motto Mojo - rhum bio de madagascar, épicé et arrangé en Belgique 8€ Noisettine - liqueur de noisette artisanal 7,5€

Les classiques (5cl) 6,5€

Whisky / Rhum / Amaretto / Gin / Limoncello / Cointreau

Les coffees

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

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

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

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

Le coin chand

<u>Les cafés</u> Café Chorti coopérative équitable Café Normal, expresso ou déca 3€

Double expresso 4€

Cappuccino - Mousse de lait OU chantilly 3,8€ **Latte** - café, lait et mousse de lait 4,5€

the state of the state in the s

Nuts coffee - Vanilly coffee 6,5€

Café latte, sirop de noisette OU de vanille, caramel au beurre salé maison et chantilly

Les chocolats chauds

Chocolat chaud classique 3,5€

Chocolat chaud viennois (chantilly) 4,2€

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

Participez à notre démarche vers le zéro déchet : merci de préciser si vous souhaitez du lait et du sucre en accompagnement !

Les thés et tisanes

Tisane locale Les potions de Mana (voir tableau) 4€ Tisane classique verveine, thym bio... 3€ Thé noir ou vert bio 3€

Les fruitées

Gimber chaud - infusion à base de concentré belge de gingembre bio 4,5€

Jus de pomme chaud aux épices - cannelle, badiane 4,5€

Vin chaud (en saison) 4,5€

La Carte à mander



les Extrées et grignotages à partager

Bol fromages et saucissons locaux 7,5€

Pipe du boucher 5€

Soupe du moment 6€

Planche de fromages locaux (200g) 15€

Planche mixte charcuteries & fromages locaux (250g) 18€

Toast au Cabricharme et salade 14€

Assiette Meloui à partager ou pas ;-) (pain meloui, falafels

et sauce aux herbes) 12€

formule heru à 28€

Soupe du jour Bibi Boulettes OU lasagne aux légumes Part de tarte du moment Sélection de vin (3 verres) + 13,5€

Pour les p tits bouts (conseillé jusque 10 ans)

Croque enfant 9€ Bibi bolo enfant 11,5€ La boulette enfant, frites, crudités et ketchup 12€ Suggestion du WE, en version enfant 12,5€

Les Menus des Bibi'Kids:

- Jus de pomme artisanal
- Croque OU bolo
- Boule de glace (vanille ou fraise)

Le menu Kids BOLO : 18€ Le menu Kids CROQUE : 15,5€



Pssst: Nous sommes labellisés Famille Bienvenue! Un espace de jeux est dédié à vos enfants. Merci de les encourager 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)!

les plats

Bibi boulettes Boulettes maison (viande hachée locale), frites au four et
salade mixte du moment, sauce maison au choix (comprise dans le prix) :
- Liégeoise
- Suédoise (comme chez le géant suédois mais en mieux)
- Sauce du moment (voir tableau)
Vol-au-vent comme chez Mamy, frites au four et salade mixte du moment
Salade de chèvre salades et crudités colorées, toasts de Cabricharme, chèvre affiné
de la Fermière de Méan, pommes, miel, noix, vinaigrette acidulée maison+ Jambon grillé 24€
Bibi bolo Pâtes du moment, bolognaise et fromage râpé
Lasagne aux légumes du moment VG
Assiette croque Jambon à l'os et fromage de Méan, salade mixte du moment, sauce maison aux herbes 15,5€
Assiette pita revisitée Pain meloui artisanal, salade et crudités du moment, sauce maison au choix
- Sauce aux herbes OU aïoli
Suggestion du chef (uniquement le vendredi et samedi soir, voir au tableau) prix du marché
Soupe tartine du moment (uniquement le midi)

les desserts et donceurs

Tarte cassonnade et sa boule de glace à la vanille Tarte aux pommes façon gd-mère et sa boule de glace au caramel beurre salé Part de Moelleux au chocolat et sa boule de glace au caramel beurre salé Planche des gourmands trop miam, un peu de tout, à déguster seul.e ou à partager	9€ 9€
Dame blanche glace à la vanille, chocolat fondu maison et chantilly	9€
Gaufre chaude super gourmande glace stracciatella, caramel au beurre salé maison et chantilly Gaufre chaude nature Cookie maison	3,5€
Café glacé glace vanille, chantilly et un café à renverser par-dessus Café frappé latte froid et glaçons	

Consultez également nos différentes boissons chaudes et coffees alcoolisés sur la Carte à boire!

Le BRUNCH du dimarche (tous les dimanches de 10h à 15h)

Le classique (dispo aussi en version VG)	21,5€
Le gourmand Pain perdu et son caramel au beurre salé maison, petit croque-monsieur jambon à l'os fromage de Méan, part de quiche du jour, salade du moment, oeufs brouillés et bacon, + Pain, craquelin, beurre, confitures et tartinades en buffet à discrétion	et
Les planches salées de produits locaux et artisanaux Planche de fromages locaux (200g)	
L'enfantin (conseillé pour les enfants jusque 10 ans)	

Pour un plaisir sucré, nos desserts et douceurs (voir ci-dessus) sont également disponibles!

Si vous êtes une grande table (6 et plus), ceci vous concerne :

Merci de veiller à limiter le nombre de plats différents (idéalement 3 maximum), cela permettra à la cuisine de fonctionner sereinement et efficacement. Afin de faciliter le passage en caisse et d'éviter les frais bancaires, nous vous remercions de veiller à regrouper les paiements Une intolérance, une allergie ou autre régime spécifique ?

Nous vous invitons à nous en faire part, nous adapterons notre offre dans la mesure de nos moyens.

Nous sommes heureux de vous présenter nos partenaires

En venant Chez Bibi, vous soutenez les producteurs de votre région, MERCI pour votre participation à cette nouvelle manière de consommer!

La viande et les charcuteries : Geo'frais à Ohey, le Comptoir de Gabin à Andenne

Les fromages : la Fermière de Méan à Maffe, l'Atelier 117 à Ciney, 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, Les galettes de Luc à Houyet

L'épicerie et autres : D'ici, magasin de produits issus de notre région à Naninne, 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 : nos brasseurs partenaires sont tous issus de la région wallonne, en particulier le namurois (Bertinchamps, Houppe,

Brasserie de la Lesse...). Nous proposons aussi des bières artisanales régulièrement.

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, production artisanale 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 Vignerons engagés pour le développement durable et vin bio portugais fournis par notre voisin portugais Adolphe de la Fermette, notre supérette de village!

Bien sûr, une partie vient également de la grande distribution, nous cherchons chaque jour le bon compromis entre notre engagement, la qualité et le prix que nous vous proposons, un sacré challenge ;-)

Nous sommes fiers d'être labellisé « TABLE DE TERROIR » qui récompense les restaurateurs et restauratrices passionné.e.s qui s'engagent au quotidien pour mettre à l'honneur les produits locaux et soutenir les producteurs de leur région.

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 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 venir en **COWORKING les mardis et jeudis** ou utiliser nos espaces pour y proposer vos réunions et activités.

Suivez-nous sur <u>Facebook</u>, <u>Instagram</u>: <u>@chezbibi.tierslieu</u> Contactez-nous info@chez-bibi.be ou au 0455 11 62 32!

Chez Bibi Tiers-lieu - Chaussée de Gramptinne 64 5340 Faulx-les-Tombes - www.chez-bibi.be