



La Carte à boire

SOFTS

LES FESTIFS

THE GLACÉ MAISON 4,5€

KOMBUCHA Fruits rouges / citron-gingembre / pêche-mangue 4,5€

BIBI MOCKTAIL Mélange pomme-poire-fraise-citron, eau pétillante 5,5€

MOCKTAIL GINGER Mélange pomme-gingembre-citron, eau pétillante 6€

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

LES CLASSIQUES

COLA FRITZ classique / zero sucre 27,5cl 3,5€

VAL orangeade / agrumes / tonic 3€

JUS DE FRUITS pomme / pomme-fraise / pomme-poire 3,5€

L'EAU GRENADINE DES ENFANTS 2,5€

EAU BRU plate / pétillante 50cl 4€

+ **SIROP** grenadine / citron / menthe locale + 0,5€

APERITIFS & COCKTAILS

APERITIF MAISON Vin blanc du moment et sirop d'hibiscus 5€

SANGRIA sangria et fruits du moment 5€

FLORANCE Doux ou dry, vin aux agrumes, apéritif artisanal namurois 6,5 €

GIN'TO Gin, val tonic, baies du moment 8,5€

BIBI COCKTAIL Rhum, mélange pomme-poire-fraise-citron, eau pétillante 9,5€

COCKTAIL GINGER Rhum, mélange pomme-gingembre-citron, eau pétillante 9,5€

LES BULLES A PARTAGER DU MOMENT voir tableau des vins

LES BIÈRES

AU FÛT : **BERTINCHAMPS LÉGÈRE** pils namuroise 25cl 3€ / 33cl 3,9€

LA HOUPPE bière namuroise triple blonde 25cl 4,5€ / 33cl 5,5€

LES BIÈRES ARTISANALES / LOCALES :

Blanche de Namur – Brasserie du Bocq 25cl 3€

Bertinchamps blonde – Brasserie Bertinchamps 50cl 7€

Chinette bière blonde – Brasserie de la Lesse 33cl 5€

Cambrée bière ambrée – Brasserie de la Lesse 33cl 5€

Mobius IPA bière Pale Ale – Brasserie Mobius 33cl 5€

Bertinchamps 0,0% 33cl (sans alcool) - 4,5€

LES TRAPPISTES : **Rochefort 8°** (brune) 33cl 5€

Rochefort triple extra (bière blonde) 33cl 5€

LES FRUITEES : **Blanche de Namur rosée** 25cl 3,5€

Bertinchamps pamplemousse 33cl 5€

BIÈRES DU MOMENT : VOIR AU TABLEAU !





LES VINS

Les blancs

Chardonnay réserve 2020
Cabriz bio 2020 – vin portugais

Les rosés

Le Gris – Grenache noir 2021
Cabriz bio 2020 – vin portugais

Les rouges

To bi or not to bi – bi-cépage Merlot & Grenache noir 2020
Côtes de Roussillon N°153 – Syrah, Grenache noir
Cabriz bio 2020 – vin portugais

LES BULLES A PARTAGER DU MOMENT *voir tableau des vins*

Consultez également nos propositions au tableau !

Verre

Bouteille

5€
5€

28€
26€

4,5€
/

24€
26€

4,5€
5€
/

24€
26,5€
26€

DIGESTIFS & CAFÉS ALCOOLISÉS

Les originaux (5cl)

Rhum Motto Mojo - rhum bio de madagascar 8€
Noisettine - liqueur de noisette artisanal 7,5€

Les classiques (5cl) 6,5€

Whisky / Rhum / Amaretto / Gin / Limoncello / Cointreau

Les coffees

Irish coffee – espresso, whisky, crème 8,5€
Belgian coffee – espresso, noisettine, crème 8,5€
Italian coffee – espresso, amaretto, crème 8,5€
Affogato coffee – 1 boule de glace vanille sur
amaretto et un espresso à renverser 9€



LE COIN CHAUD

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

LES CAFÉS *Café Chorti coopérative équitable*

Café Normal, expresso ou déca 3€ / double 4€

Cappuccino - Mousse de lait OU chantilly 3,8€

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

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€

LES THÉS & TISANES

Thé noir ou vert bio 3€

Tisanes locales et artisanales « Les potions de Mana » (voir tableau) 4€

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 manger

DES STARTERS & ASSIETTES À PARTAGER... OU PAS !
UNE CUISINE MAISON, LOCALE & DE SAISON

LES STARTERS *à prendre en entrée ou à partager*

LE BOL MIXTE *fromage Petit Paradis et salami à l'ail* 7,5€

LA PLANCHETTE BIBI BOULETTE, PICKLES MAISON & MOUTARDE AMÉLIORÉE 7,5€

LES NACHOS CHEESE & BROCOMOLE *Chips tortilla, sauce cheddar chaude, condiments et tapenade de brocoli façon guacamole* 11€

LE DUO DE TREMPETTES *Houmous et tapenade du moment servi avec chips tortilla* 10,5€

LE VELOUTÉ DU MOMENT *Soupe froide ou chaude du moment* 5€

L'ASSIETTE VELOUTÉ, PAIN & BEURRE AROMATISÉ 8,5€

La PORTION DE PAIN & SON BEURRE AROMATISÉ MAISON 3,5€

LES ASSIETTES *à prendre en plat ou à partager*

LES BIBI BOULETTES *Boulettes maison, sauce maison jus de viande crémée légèrement sucrée, potatoes, salade et crudités du moment* 19,5€

LE BIBI BURGER *Pain bun aux graines, viande haché pur boeuf, fromage petit paradis, oignons caramélisés, sauce géant maison et pickles de cornichon maison, potatoes, salade et crudités du moment* 22€

LE CURRY AUX LÉGUMES *Légumes de saison cuit dans du lait de coco, feuille de citronnier et pâte curry, riz thai (VG, sans lactose, sans gluten)* 18,5€

PENNE AUX CHAMPIGNONS *Pennes crémeuses aux champignons des bois, saupoudrée de dukka maison version VG 21€ / Version Omni + lardons* 23€

PENNE BOLOGNAISE MAISON *Parce qu'un classique c'est aussi réconfortant, servi avec du fromage rapé* 17,5€

LA CROUTE CONDROZIENNE *Dans un plat en terre cuite, une tranche épaisse de pain de campagne, un peu de crème et une touche de bière ambrée locale, le tout surmonté d'une tranche de jambon du pays et de fromage « Le Collégial », le tout gratiné et accompagné d'une salade mixte* 21€

L'ASSIETTE PITA REVISITÉE *Pain meloui artisanal, salade et crudités du moment, sauce maison au choix, à composer vous-même :*

Poulet mariné OU falafels + Sauce aux herbes OU aioli 18,5€

Consultez également notre tableau pour connaître nos suggestions du moment !



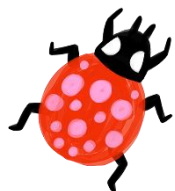
Une intolérance, une allergie, régime spécifique ?

Nous vous invitons à nous en faire part, nous vous signalerons les plats adaptés (VG, sans lactose, sans gluten) ou adapterons dans la mesure de nos moyens.

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.

POUR LES P'TITS BOUTS conseillé jusque 10 ans



PENNE BOLOGNAISE MAISON 11,5€

PENNE MAC&CHEESE 10,5€

LA BIBI BOULETTE sauce maison, potatoes, crudités du moment 12€

LE BIBI BURGER Pain bun aux graines, viande haché pur boeuf, ketchup, accompagné de crudités du moment 13€

LE MENU DES BIBI KIDS : Jus de pomme artisanal + Boulette OU penne bolo + Boule de glace (vanille ou fraise) 18€ toi



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 DESSERTS & DOUCEURS

Tarte cassonade et sa boule de glace à la vanille	8,5€
Tarte aux pommes façon gd-mère et sa boule de glace au caramel beurre salé	9€
Part de Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	9€
Planche des gourmands trop miam, un peu de tout, à déguster seul.e ou à partager	14€
Dame blanche glace à la vanille, chocolat fondu maison et chantilly	8,5€
Coupe Cookies glace caramel beurre salé et stracciatella accompagnées de chantilly et d'un cookie maison trop miam	9€
Coupe enfant glace au choix (vanille, fraise, caramel beurre salé ou stracciatella), biscuit et bonbon	5,5€
Le Cookie maison	3,5€
Café glacé glace vanille, chantilly et un café à renverser par-dessus	7,5€
Café frappé latte froid et glaçons	4,5€
Le bol de bonbons pour les petits (et grands) gourmands	2,5€

Consultez également notre tableau pour voir nos propositions du moment mais aussi nos différentes boissons chaudes et coffees alcoolisés sur la Carte à boire !



Le Brunch du dimanche



LES DIMANCHES DE 10H à 15H

La composition du brunch varie selon les inspirations de notre team cuisine, la saison et les produits disponibles chez nos fournisseurs. La liste ci-dessous est donnée à titre indicatif, nous publions régulièrement la composition plus détaillée sur nos réseaux sociaux !

Pancake et sirop aux saveurs du moment

Yahourt et granola maison

Part de quiche de saison

Tartinade du moment

Oeuf à la coq

Petite salade fraîcheur

Pain viennois, confiture, chutney ou pâte à tartiner et beurre salé

24 € pp

Version Enfant :

Pancakes et sirop aux saveurs du moment

Yahourt et granola maison

Oeuf à la coq

Pain viennois, confiture et beurre

14€ pp

Large choix de boissons chaudes et froides à la carte.

Les douceurs et desserts sont également disponibles.





Nous sommes heureux de vous présenter nos producteurs-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 et occasionnellement le Comptoir de Gabin à Andenne

Les fromages : la Fermière de Méan à Maffe et occasionnellement l'Atelier 117

Les légumes : les Compagnons du Samson à Gesves et occasionnellement le Champ Paysan à Ohey et D'ici

La glace : Les Saveurs d'An'So à Haut-Bois

Le pain et certaines gourmandises : Pain et passion à Faulx-les-Tombes

L'épicerie et autres : D'ici, magasin de produits issus de notre région à Naninne, Graines de curieux, 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, Houpe, Brasserie de la Lesse, Mobius...).

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 [Facebook](#), [Instagram](#) : [@chezbibi.tierslieu](#)

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

Le volet Tiers-lieu du projet est soutenu par la Région Wallonne dans le cadre de l'Appel à projets TIERS-LIEUX RURAUX

