



Les BOISSONS



Les Apéritifs et Cocktails

APERITIF MAISON 5€

Vin blanc du moment et sirop d'hibiscus

SANGRIA 5€

Sangria et ses fruits du moment

BIBI COCKTAIL 9,5€

Rhum, mélange pomme-poire-fraise-citron, eau pétillante

COCKTAIL POMME GINGEMBRE 9,5€

Rhum, mélange pomme-gingembre-citron, eau pétillante

GIN TO 8,5€

Gin, Val tonic, baies du moment

FLORANGE 6,5 €

Doux (orange) ou Dry (citron), apéritif artisanal namurois aux agrumes

LES BULLES A PARTAGER DU MOMENT

Voir tableau des vins

Les Softs

LES FESTIFS

THE GLACÉ MAISON 4,5€

BIBI MOCKTAIL 5,5€

Mélange pomme-poire-fraise-citron, eau pétillante

MOCKTAIL POMME GINGEMBRE 6€

Mélange pomme-gingembre-citron, eau pétillante

GIMBER 4,5€

Plat ou pétillant - le concentré belge de gingembre bio

KOMBUCHA 4,5€

Fruits rouges / citron-gingembre / pêche-mangue

LES CLASSIQUES

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

VAL orangeade / agrumes / tonic 3€

JUS DE FRUITS ARTISANAL 3,5€

Pomme / Pomme-poire/ Pomme-fraise

EAU-GRENADINE ENFANT ou sirop (menthe, citron) 2,5€

EAU BRU plate / pétillante 50cl 4€

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

Bienvenue Chez Bibi !

BISTRO GOURMAND & VIVANT

Cuisine de partage
pour les familles et les amis

+ Événements et activités :

Soirées à thèmes, spectacles, concerts,
Accueil de groupes, teambuildings, mise au vert
Espace de travail partagé / coworking

AGENDA au tableau à l'entrée
ou sur notre site www.chez-bibi.be



Les Bières

AU FÛT

BERTINCHAMPS LÉGÈRE 25cl 3€ / 33cl 3,9€

Pils namuroise

LA HOUPPE 25cl 4,5€ / 33cl 5,5€

Bière namuroise triple blonde

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% bière sans alcool 33cl 4,5€

LES TRAPPISTES

ROCHEFORT 8° bière 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

↳ Un coup d'œil au TABLEAU !

Les Vins

Les blancs

COURS-Y-VITE 2022 *Gascogne Domaine La Lebe*

CABRIZ BIO 2020 *vin portugais*

CHARDONNAY RESERVE 2020

Les rosés

LE GRIS *Grenache noir 2021*

ARCA NOVA 2022 *Espaderios & Touriga National (Vegan)*

Les rouges

TO BI OR NO TO BI *bi-cépage Merlot & Grenache noir 2020*

CABRIZ BIO 2020 *vin portugais*

CÔTES DE ROUSSILLON N°153 *Syrah, Grenache noir*

TOUJOURS PLUS *Malbec (1L)*

Les bulles à partager du moment voir au tableau des vins

Verre

Bouteille

4,5€

26€

/

26€

5€

28€

4,5€

24€

/

24€

4,5€

24€

/

26€

5€

26,5€

/

29€ (1L)

Consultez également nos propositions au tableau !

Le coin chaud

Les cafés 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€

NUTS COFFEE 6,5€

Café latte, sirop de noisette OU de vanille OU caramel, crème choco-noisette et chantilly

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL : +0,5€

Les chocolats chauds

CHOCOLAT CHAUD CLASSIQUE 3,5€

CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS *(avec chantilly)* 4,2€

LE « VRAI » CHOCOLAT CHAUD 4,5€

Lait chaud et mousse de lait, cacao et pépites de chocolat à faire fondre

Les thés, tisanes et boissons fruitées

TISANES LOCALES « Les potions de Mana » 4€
voir tableau

TISANE CLASSIQUE 3€

THÉ NOIR OU VERT 3€

GIMBER CHAUD 4,5€

infusion à base de concentré belge de gingembre bio

JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES 4,5€
cannelle, badiane

Les digestifs et cafés alcoolisés

Les originaux (5 cl)

RHUM MOTTO MOJO 8€

Rhum bio de Madagascar, épicé et arrangé en Belgique

LIQUEUR NOISETTE-CAFÉ *distillée par Gervin* 7,5€

Les classiques (5 cl) 6,5€

Whisky / Rhum / Amaretto / Gin / Limoncello

Les coffees

IRISH COFFEE *expresso, whisky, crème* 8,5€

BELGIAN COFFEE *expresso, liqueur noisette-café, crème* 8,5€

ITALIAN COFFEE *expresso, amaretto, crème* 8,5€

AFFOGATO COFFEE 9€

1 boule de glace vanille sur amaretto et un expresso à renverser

chez
BiBi

BISTRO GOURMAND & VIVANT

Pour MANGER

Hep, à noter :

En semaine, c'est service au comptoir.
Le week-end, on vous sert à table !

MERCI

Les Starters à prendre en entrée ou à partager

LA PLANCHETTE SAUCISSON – FROMAGE *Fromage Le Collégial et saucisson gaumais* 9€

LA PLANCHETTE BOULETTE *Boulette maison, Pickles Maison & Moutarde Améliorée* 7,5€

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

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 AVEC PAIN & BEURRE AROMATISÉ 8,5€

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



Menu Cosy

Le VELOUTÉ du moment
+
Les BIBI BOULETTES
OU
Le CURRY AUX LÉGUMES
+
La part de TARTE

28€

Les Assiettes à prendre en plat ou à partager

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

LE CURRY AUX LÉGUMES 19,5€
Légumes de saison cuits dans du lait de coco, feuille de citronnier et pâte curry, riz thaï (VG, sans lactose, sans gluten)

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

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

LE BURGER VEGGIE 21€
Pain bun aux graines, burger de falafel, fromage Le Collégial, oignons caramélisés, sauce géant maison et pickles de cornichon maison, potatoes, salade et crudités du moment

L'ASSIETTE PITA REVISITÉE 19€
Pain meloui artisanal, salade et crudités du moment, sauce maison au choix, à composer vous-même :
- Poulet mariné OU Falafels (VG)
- Sauce aux herbes OU Sauce aioli

LES PÂTES DU MOMENT (prix du jour, voir au tableau)

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

↪ Le week-end, rendez-vous au tableau pour découvrir nos **SUGGESTIONS** !

Pour les grandes tables (6 personnes et +) :
Merci de limiter le nombre de plats différents (3 maximum) pour permettre à la cuisine de fonctionner sereinement et efficacement.



Pour les p'tits bouts (conseillé jusque 10 ans)

LE MENU DES BIBI KIDS 18€

Jus de pomme artisanal + Boulette OU Penne bolo + Boule de glace (vanille ou fraise)

PENNE BOLOGNAISE MAISON 12€

PENNE MAC & CHEESE 10,5€

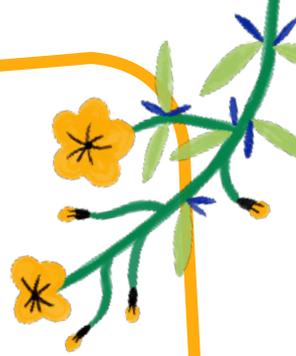
LA BOULETTE ENFANT *Sauce maison, potatoes, crudités du moment* 12€

LE BURGER ENFANT 13€

Pain bun aux graines, viande hachée pur bœuf, ketchup, accompagné de crudités du moment (existe aussi en version VG)



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 pour le plaisir de tous ! Une table à langer est accessible à l'étage, sur demande.



Les desserts et douceurs

TARTE CASSONNADE *et sa boule de glace à la vanille et chantilly* 8,5 €

TARTE AUX POMMES *façon grand-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 seule ou à partager* 14€

DAME BLANCHE *glace à la vanille, chocolat fondu maison et chantilly* 8,5€

COUPE COOKIES *glace spéculoos & stracciatella accompagnées de chantilly et d'un cookie maison trop miam* 9€

COUPE ENFANT *glace au choix (vanille, fraise, caramel beurre salé, spéculoos 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 nos différentes **boissons chaudes et coffees alcoolisés** sur la carte des boissons !

Pour les grandes tables (6 personnes et +) :

Merci de regrouper les paiements afin de faciliter le passage en caisse et éviter les frais bancaires

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.

chez
BiBi

BISTRO GOURMAND & VIVANT

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 !

Part de **quiche de saison**

Tartinade originale aux saveurs du moment

Les **œufs** à la façon du jour

Yahourt et granola maison

Nos **gourmandises sucrées**

Petite **salade** fraîcheur

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

24€ pp

Pour les enfants :

(conseillé jusque 10 ans)

Nos **gourmandises sucrées**

Yahourt et granola maison

Les **œufs** à la façon du jour

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

12€ pp

Tarif hors boisson

Large choix de **boissons chaudes et froides** et de
desserts et douceurs sucrées à la carte.



Le Projet



Chez Bibi, bien plus qu'un BISTRO – RESTO ...

C'est aussi un TIERS-LIEU, un espace dédié à la rencontre. *Ce qui nous anime ?*
Proposer des activités créatrices de LIEN authentique entre les humains que nous sommes. Se rencontrer, discuter, échanger pour expérimenter de nouvelles façons de vivre ensemble et imaginer le monde de demain !

L'AGENDA de nos activités et événements est varié :

- ❖ Soirées jeux de société, soirées puzzle,
- ❖ Soirées musicales (soirées chantantes, scènes ouvertes, concerts...)
- ❖ Spectacles pour enfants et/ou adultes, Bibi talk...
- ❖ Rencontre échecs,
- ❖ Ateliers créatifs pour enfants et/ou adultes,
- ❖ Cercles d'échange, rencontres maman-bébé,
- ❖ ...

Découvrez le programme complet au tableau à l'entrée, sur nos réseaux (facebook et instagram) : @chezbibi.tierslieu ou notre site www.chez-bibi.be. Et si vous avez des envies, des propositions d'activités, n'hésitez pas à nous en faire part.

Nous accueillons aussi les GROUPES ET TEAMBUILDINGS

Un événement privé ou professionnel à organiser ?

Un repas de groupe à prévoir ?

Nos formules de groupes sont disponibles sur demande.

Ne manquez pas l'occasion de passer un moment convivial dans un cadre chaleureux et atypique.

Retrouvez plus d'infos sur www.chez-bibi.be

Ou Contactez-nous directement avec votre demande :

info@chez-bibi.be ou 0455 11 62 32

BIENVENUE

Nous sommes heureux de vous présenter nos partenaires !

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.



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,

Les légumes : les Maraîchers du Condroz (Compagnons du Samson à Gesves, le Champ Paysan à Ohey,...)

La glace : Les Saveurs d'Anso 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, 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, Houppes, Brasserie de la Lesse, Mobius, Bocq,...). Nous proposons aussi des bières artisanales régulièrement.

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

Les vins : Olivievins c'est une importation directe de vins de Belgique, de France, d'Italie, d'Espagne et d'Allemagne tout en sélectionnant des vigneron respectant la terre, la vigne, la vinification dans les conditions d'hygiènes maximales.

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 !

