



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 9,5€

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

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 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€

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€

HOULA HOUPPE 0,3% 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

Verre

Bouteille

Les blancs

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

4,5€

26€

CABRIZ BIO 2020 *vin portugais*

5€

26€

Les rosés

ARCA NOVA 2022 *Espaderios & Touriga National (Vegan), légèrement pétillant*

4,5€

24€

Les rouges

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

4,5€

24€

CABRIZ BIO 2020 *vin portugais*

/

26€

PINOT NOIR 2023 *du Pays d'Oc par la Famille Fourel*

5€

26,5€

TOUJOURS PLUS *Malbec (1L)*

/

29€ (1L)

Les bulles à partager du moment voir au tableau des vins

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



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

HOUMOUS DU MOMENT ET CHIPS TORTILLA 8€

LA TRANCHE DE FROMAGE D'ORVAL 5€

LA PLANCHETTE FROIDE 14€

Jambon fumé, cubes de fromage, préparations froides diverses en fonction des saisons

LE PLANCHETTE FRITURES 14€

Calamars frits, croquettes au fromage, frites de légumes et sauce tartare maison

Supplément plain +2€



VOIR TABLEAU POUR NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

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 BIBI BURGER 22€

Pain bun aux graines, viande hachée pur boeuf, fromage belge, oignons caramélisés, sauce géant et pickles de cornichon maison, potatoes, salade et crudités du moment

LE BURGER VEGGIE 21€

Pain bun aux graines, burger de falafel, fromage belge, oignons caramélisés, sauce géant 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

L'ASSIETTE FROIDE 19,5€

Voir tableau suggestion



VOIR TABLEAU POUR NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

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.

Tous nos plats sont disponibles à emporter avec une ristourne de 10% sur le prix affiché à la carte.



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

LES BIBI BOULETTES ENFANT 12€

Boulettes maison, sauce spécialité locale jus de viande crémée légèrement sucrée, potatoes, salade et crudités du moment

LE BURGER ENFANT 13€

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



VOIR TABLEAU POUR NOS SUGGESTIONS DU MOMENT



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€

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 caramel beurre salé & 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 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.



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, Houppe, 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 : Oliivervins c'est une importation directe de vins de Belgique, de France, d'Italie, d'Espagne et d'Allemagne tout en sélectionnant des vignerons 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 !

