



# 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€

**GIMBER** 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 FRUITÉES :**  
**Blanche de Namur rosée** 25cl 3,5€

**Bertinchamps pamplemousse** 33cl 5€

**BIÈRES DU MOMENT :** VOIR AU TABLEAU !





## LES VINS

### Les blancs

	Verre	Bouteille
Chardonnay réserve 2020	5€	28€
Côtes de Roussillon N° 153 – Grenache, Macabeu, Vermentino 2021	/	26,5€
Cabriz bio 2020 – vin portugais	4,5€	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, Carignon 2019	5€	26,5€
Côtes de Roussillon RD 900 – Syrah, Grenache noir, Mourvèdes	/	28€
Cabriz bio 2020 – vin portugais	/	24€

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

Consultez également nos propositions au tableau !

## 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**, espresso 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€

**LA BURRATA AUX HERBES** *Burrata, légumes du moment, pesto d'herbes maison et dukka* 13,5€

**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 spécialité locale 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 PESTO D'HERBES & BURRATA** *Penne au pesto d'herbes maison, légumes du moment, burrata saupoudrée de dukka maison* 19,5€

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

**LA SALADE DE CHÈVRE** *salade, mélange de crudités, noix, miel et toast de Cabricharme (chèvre affiné), chutney maison* Version VG 21€ / Version Omni (+ lardons) 23€

**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€



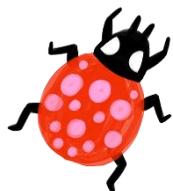
### Une intolérance, une allergie, régime spécifique ?

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

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

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





Bistro & Tiers-lieu

# Nous sommes heureux de vous présenter nos producteurs-partenaires !

*En venant Chez Bibi, vous soutenez les producteurs de votre région,  
MERCİ 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](#) : [@chezbibitierslieu](#)

Contactez-nous [info@chez-bibi.be](mailto: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](http://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

