



Horaires d'ouverture

Bar

DU LUNDI AU JEUDI ET LE DIMANCHE DE 9H00 À 17H30
VENDREDI AU SAMEDI DE 9H00 À 23H00

Restaurant

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H00 À 14H30
VENDREDI ET SAMEDI SOIR DE 18H00 À 21H30

RUE CAPITAINE AVIATEUR JACQUET, 44 – 5020 SUARLÉE (NAMUR)

POUR TOUTE RÉSERVATION :

MAIL : BRASSERIE@AERODROMEDENAMUR.BE

TÉL. : 081-55-93-53



@BRASSERIE DE L'AERODROME DE NAMUR



@BRASSERIE_AERODROME_NAMUR

Boissons

Softs

• ¼L EAU PLATE / PÉTILLANTE	3.00
• ½L EAU PLATE / PÉTILLANTE	5.00
• 1L EAU PLATE / PÉTILLANTE	8.50
• SUPPLÉMENT MENTHE OU GRENADINE	+ 0.50
• PEPSI / PEPSI MAX	3.20
• ICE TEA / ICE TEA PÊCHE	3.20
• SCHWEPPES TONIC / AGRUMES	3.20
• SPA ORANGE / CITRON	3.20
• LOOZA ORANGE / POMME-CERISE / ANANAS	3.50
• JUS DE POMME BIO « MAISON »	4.20
• RED BULL	5.00

Jus frais pressés

• ORANGE	6.00
----------------	------

Boissons à base de gingembre

• BOTTOMS UP LEMON / CHILI / GINGER BEER	4.20
--	------

Boissons chaudes

• CAFÉ	3.10
• DÉCAFÉINÉ	3.30
• EXPRESSO	3.10
• DOUBLE EXPRESSO	4.00
• CAPPUCCINO LAIT / CRÈME FRAÎCHE	4.60
• IRISH COFFEE	11.00
• LATTE SPECULOOS / CARAMEL BEURRE SALÉ	5.20
• CHOCOLAT CHAUD	4.20
• THÉ / INFUSION	4.20
• THÉ MENTHE FRAÎCHE	4.90

Bières au fût

• STELLA ARTOIS 25CL	3.10
• STELLA ARTOIS 33CL	3.50
• HOUPPE	4.20
• TRIPEL KARMELIET	5.00
• HOEGAARDEN BLANCHE	3.50
• HOEGAARDEN ROSÉE	4.00

Bières bouteille

• JUPILER	3.10
• JUPILER 0%	3.10
• LEFFE BLONDE	4.20
• LEFFE BRUNE	4.20
• LEFFE BLONDE 0%	4.00
• DUVEL	4.90
• VICTORIA	4.90
• CHOUFFE	4.50
• HOUPPE «JAMBES EN L'AIR»	4.50
• VEDETT IPA	4.50
• BIÈRE DU MOIS	4.50
• CORONA	4.30
• DESPERADOS 0%	4.10
• SCOTCH CTS	5.20
• ORVAL	5.50

Apéritifs

• KIRR CASSIS	7.00
• KIRR ROYAL	9.00
• MARTINI BLANC/ROUGE	7.50
• CAMPARI	7.50
• PISANG	7.50
• BATIDA DE COCO	7.50
• PASSOA	7.50
• PASTIS RICARD	7.50
• LILLET BLANC/ROSÉ	7.50
• GET 27	7.50
• PORTO BLANC/ROUGE	7.50
• PICON NATURE	7.00
• PICON VIN BLANC/BIÈRE	9.00
• PINEAU DES CHARENTES	7.50
• PROSECCO	8.00
+ SOFT	+ 2.50

Cocktails

• PINA COLADA	9.50
• APEROL SPRITZ CLASSIQUE - LIMONCELLO	9.50
• APEROL GREEN SPRITZ	9.50
• STEARMAN	11.00
COINTREAU, LIQUEUR DE FRAMBOISE, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON, PROSECCO	
• ANTONOV	11.00
VODKA, PASSOA, JUS D'ORANGE, GRENADINE	
• STEMME	11.00
VIN BLANC, GIN, CAMPARI, JUS D'ORANGE	

Alcools

• GIN BEEFEATER	8.00
• ENGINE GIN	8.00
• GIN BULLDOG	9.00
• VODKA ABSOLUT	8.00
• RHUM HAVANA BLANC	8.00
• RHUM HAVANA BRUN	8.00
• DIPLOMATICO	10.50
• WHISKY WILLIAM LAWSON	8.00
• WHISKY RED LABEL 8	8.00
• BOURBON JACK DANIEL'S	8.00

« NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE »

+ SOFT + 3.00

Alcools 0%

• GIN COPPERHEAD 0%	8.00
• FUNNY PISANG 0%	7.00
• PINA COLADA	7.80
• AMARETTO POMME - CERISE	7.80
+ SOFT	+ 3.00

Digestifs

• LIMONCELLO ISOLABELLA	9.00
• AMARETTO DISARONNO ORIGINALE	9.00
• AMARETTO DISARONNO VELVET	9.00
• SAMBUCA ISOLABELLA	9.00
• BAILEYS.....	9.00
• COINTREAU	9.00
• GRAPPA	9.00
• THE BUSKER IRISH WHISKEY	9.50
• CHIVAS	9.50
• COGNAC FRAPIN VS	9.50
• CALVADOS COURVOISIER VS	9.50

Menus

Entrées froides

- TERRINE DE MARCASSIN 15.00
MAYONNAISE AU RAIFORT, CONFITURE D'OIGNON, PICKLES DE CHOUX
- CARPACCIO DE FILET DE BICHE 18.00
MARINADE MIEL, BAIES DE GÉNÉVRIER, BETTERAVE ROUGE, GRENADE
- CUBES DE THON ROUGE 19.00
MARINÉS SOJA, PIMENT, CITRON VERT, SUCRINE, CHOU RAVE
- MAGRET DE CANARD FUMÉ 21.00
FOIE GRAS, CHICONS, POMME, BRIOCHE

Entrées chaudes

- ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD 20.00
QUINOA AUX CHAMPIGNONS, JUS BALSAMIQUE
- VELOUTÉ DE POTIMARRON 8.00
GRAINES DE COURGES GRILLÉES, CRÈME
- CHÈVRE CHAUD ET MIEL 17.50
SUR FEUILLETÉ ROULÉ, SALADE, NOIX
- CROQUETTES FROMAGÈRES (2 PIÈCES) 16.00
- CROQUETTES AUX CREVETTES (2 PIÈCES) 17.00
- CROQUETTES MIXTES (2 PIÈCES) 16.50

Salades Composées

- SALADE CÉSAR 19.00
POULET GRILLÉ, CROÛTONS BRIOCHÉS, VINAIGRETTE CÉSAR
- SALADE WALDORF 18.00
BLEU D'Auvergne, POMMES, NOIX, CÉLERI
- SALADE DE CHICONS 16.00
POMMES DE TERRE, PLEUROTES, MOUTARDE
- SALADE DE LA MER 23.00
SAUMON FUMÉ, CREVETTES ROSES, SALICORNE, CALAMARS FRITS



POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DE NOS PLATS
OU LISTE DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER AU COMPTOIR.

Plats classiques

- ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE 23.00
FRITES
- BOULETTES À LA LIÉGEOISE 19.50
FRITES
- TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE 22.00
FRITES, SALADE
- CHICONS AU GRATIN 21.00
- JOUES DE PORC CONFITES 21.00

Pâtes

- LINGUINE À LA BOLOGNAISE 18.00
- LINGUINE À LA CARBONARA 20.50
- PÂTES AUX LÉGUMES DE SAISON 19.50

Grillades de viandes

- PAVÉ DE NOTRE BOUCHER 26.00
- ENTRECÔTE CUBEROLL IRLANDAISE (350 GR) 35.00

Supplément sauces

- BÉARNAISE 3.00
- POIVRE VERT 3.00
- RAIFORT 3.00
- BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 3.00



POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DE NOS PLATS
OU LISTE DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER AU COMPTOIR.

Hamburgers

- VÉGÉTARIEN 17.00
GUACAMOLE, SALSA FRESCA, ROQUETTE
- CHEESEBURGER « AÉRODROME DE NAMUR » 19.50
FIN STEAK DE VIANDE HACHÉE DE BŒUF, CHEDDAR, LARD, SUCRINE,
TOMATES, OIGNONS FRITS, MAYONNAISE, SAUCE BARBECUE
- HAMBURGER DE POULET 18.50
POULET PANÉ, CHEDDAR, GUACAMOLE, OIGNONS FRITS
- BURGER DE POISSON PANÉ 16.00
SAUCE TARTARE, SUCRINE

Plats de poissons

- FILET DE BAR 23.00
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, BEURRE BLANC
- FILET DE SÉBASTE 26.00
BEURRE AUX CÂPRES, FÈVES EDAMAME, POIREAUX
- TATAKI DE SAUMON 27.00
GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES, SAUCE SOJA
- FISH AND CHIPS 23.00
SAUCE TARTARE, FRITES

Plats enfants

- SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE 13.00
- NUGGETS DE POULET, COMPOTE DE POMMES, FRITES 13.00
- POISSON PANÉ, SAUCE TARTARE, FRITES 13.00



POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DE NOS PLATS
OU LISTE DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER AU COMPTOIR.

Desserts

- CRÈME BRÛLÉE 11.00
- TARTELETTE CHOCOLAT ET ORANGE 9.50
- PAIN PERDU, TOFFEE CARAMEL, GLACE VANILLE 10.50
- PROFITEROLES GLACÉES (2 PIÈCES), CHANTILLY, CHOCOLAT ... 10.50

Crêpes

- NATURES 10.00
- AU SUCRE 10.00
- MIKADO 13.00

Desserts glacés

- CAFÉ GLACÉ 12.00
- CAFÉ LIÉGEOIS 12.00
- DAME BLANCHE/DAME NOIRE 11.00
- BANANA SPLIT 12.00
- COUPE COLONEL (SORBET CITRON / VODKA) 13.00

Boule de glace ou sorbet

La boule : 3.00

Supplément crème fraîche : +1.50

- | | |
|------------|----------------|
| • VANILLE | • FRAISE |
| • CHOCOLAT | • CITRON |
| • MOKA | • PASSION |
| • BANANE | • GOÛT DU JOUR |

Milk-shakes

- GOÛTS : VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, BANANE, FRAISE 8.00



POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DE NOS PLATS
OU LISTE DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER AU COMPTOIR.

AÉRODROME DE NAMUR

LA RÉFÉRENCE NAMUROISE POUR VOS ÉVÉNEMENTS D'EXCEPTION



Vous désirez louer un espace pour un dîner privé, un événement, une réunion d'affaires ?

Vous organisez un incentive, un séminaire, une conférence, une expo ou toute autre manifestation qui nécessite une salle ?

Découvrez nos espaces polyvalents modulables entièrement équipés et nos formules team-building tout à fait exceptionnelles : vols en planeur, en hélicoptère, en drone ou encore en montgolfière. Et pour garder un peu les pieds sur terre : simulateur de vol, quizz « Freddy Challenge », VR, mini-karting, etc... sont un aperçu de ce que nous vous proposons dans un cadre exceptionnel.

Antony Pellegriti

Event Manager

081 55 93 59

antony@aerodromedenamur.be

Rue Capitaine Aviateur Jacquet 44

5020 Suarlée

www.aerodromedenamur.be



AÉRODROME DE NAMUR



CONTACT

VISITE VIRTUELLE

