



Horaires d'ouverture

Bar

DU LUNDI AU MERCREDI ET LE DIMANCHE DE 9H00 À 20H00
DU JEUDI AU SAMEDI DE 9H00 À 23H00

Restaurant

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H00 À 14H30
JEUDI, 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

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
• SCHWEPPE 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 / CAMEL 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

• KIR CASSIS	7.00
• KIR 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	+ 3.00

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

- ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO 23.00
- GASPACHO DE TOMATE ET POIVRON ROUGE 15.00
SORBET FRAISE ET BASILIC
- SAUMON FUMÉ 22.00
SALADE DE COURGETTES AU VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC, PIGNONS DE PINS GRILLÉS
- CAVIAR D'AUBERGINES AU TAHINI 16.00
RAÏTA DE CONCOMBRE, PATATE DOUCE, JALAPENOS, PAPPADUMS

Entrées chaudes

- SCAMORZA FUMÉE 14.00
BRUSCHETTA, POUSSE DE MOUTARDE
- RISOTTO SAFRANÉ AUX LÉGUMES ET SCAMPIS 17.00
- CAILLE DÉOSSÉE 19.00
CHUTNEY DE MANGUE ET CORIANDRE
- CROQUETTES FROMAGÈRES (2 PIÈCES) 16.00
- CROQUETTE AUX CREVETTES (1 PIÈCE) 10.00
- CROQUETTES AUX CREVETTES (2 PIÈCES) 20.00
- CROQUETTES MIXTES (2 PIÈCES) 16.50

Salades Composées

- SALADE CÉSAR 19.00
POULET GRILLÉ, CROÛTONS BRIOCHÉS, VINAIGRETTE CÉSAR
- SALADE GRECQUE 18.00
PÂTES, FÉTA, OLIVES, TOMATES, ORIGAN
- SALADE DE POIS CHICHE 17.00
CHORIZO, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, ICEBERG
- SALADE DE LA MER 23.00
SAUMON FUMÉ, CREVETTES ROSES, SALICORNE, CALAMARS FRITS



Plats classiques

- ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE 23.00
FRITES
- BOULETTES À LA TOMATE 19.50
FRITES
- TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE 22.00
FRITES, SALADE
- SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI AU THYM 25.00
CHAMPIGNON BLACK PEARL, PDT GRENAILLES
- MAGRET DE CANARD FERME DE LA SAUVENIÈRE 27.00
MIEL ET ROMARIN, GALETTE DE PDT RÂPÉE, BOUTON D'ARTICHAUT

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 DE BŒUF CHAROLAISE (350 GR) 36.00

Supplément sauces

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



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 MAIGRE 25.00
CURRY VERT ET COMBAVA, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE
- DOS DE CABILLAUD 26.00
BOUILLON DASHI AUX ALGUES KOMBU, BROCCOLINI
- SAUMON 27.00
SALSA DE TOMATE À LA CORIANDRE ET JALAPENOS, GALETTE DE PDT
- 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



Desserts

- CARPACCIO DE MANGUE 11.00
SIROP AU POIVRE VOATSIPERIFERY ET MENTHE FRAICHE
- MOUSSE MASCARPONE 10.00
BISCUIT AU CAFÉ, CACAO
- MOUSSE AU CHOCOLAT 9.00
CAMEL, FEUILLANTINE
- CHEESECAKE AU CITRON 9.00
CRUMBLE SPÉCULOOS

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
- CHOCOLAT
- MOKA
- BANANE
- FRAISE
- CITRON
- PASSION
- GOÛT DU JOUR

Milk-shakes

- GOÛTS : VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, BANANE, FRAISE 10.00



POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DE NOS PLATS
OU LISTE DES ALLERGÈNES, N'HÉSITÉS 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

