

LA FERME
BONAIR
BRAINE L'ALLEUD
ESTD 1810

Ici commence votre voyage dans notre maison au travers d'un chemin
parfumé de produits belges, frais et de saison.

Tout arrive en même temps, tout se savoure ensemble.

Toutes les assiettes arrivent ensemble à table

Pour profiter au mieux de notre concept, deux options s'offrent à vous :

Notre formule signature :

Choisissez un plat de chaque catégorie — 1 empreinte végétale, 1 morceau de caractère, 1 allié réconfortant — pour créer un repas complet et à votre image.

À la carte :

Goûtez librement le nombre d'assiettes que vous souhaitez selon votre appétit.

3 assiettes = 1 plat principal dans un restaurant traditionnel.

Dans tous les cas, tous vos choix sont servis en même temps (sauf douceur finale).

Une façon de savourer chaque élément à votre rythme.

Une carte évolutive où tout est fait maison

Dans notre cuisine, chaque plat prend naissance sur place, au rythme des producteurs et des saisons. De ce fait, notre carte évoluera au fil de l'année pour que chaque expérience soit unique.

Des préparations aux finitions, nous travaillons des ingrédients bruts, sélectionnés avec soin, que nous transformons entièrement pour donner vie à des assiettes justes et généreuses.

Cette démarche nous permet de révéler pleinement les saveurs et de garantir fraîcheur, qualité et sincérité.

Des productions locaux de maisons familiales

Nous avons à cœur de travailler avec des produits de qualité au maximum belges, des maisons familiales et des partenaires qui partagent nos valeurs : respect des saisons, circuits courts et engagement éthique.

Grâce à ces relations de confiance, chaque assiette raconte une histoire vraie, celle du terroir et du bon goût.

Installez-vous maintenant dans une grange au charme authentique, où l'atmosphère conviviale vous invite à savourer un moment hors du temps.

En espérant vous régaler...

L'équipe de La Ferme Bonair.

NOTRE CONCEPT

A LA CARTE

Composez votre moment de restauration comme vous le préférez.
Nous conseillons minimum 2 à 3 plats par personne (douceurs finales non comprises).

PRIX INDIQUÉ

FORMULE SIGNATURE

33€

3 plats au choix servis en même temps (1 empreinte végétale, 1 morceau de caractère, 1 allié réconfortant).

EMPREINTE VEGETALE

- Topi-Top | Topinambours rôtis, fermentés et en crème & sauce rhubarbe 11 €
- Vert Tige | Asperges vertes sautées, pesto asperges-épinards & mascarpone fumé 12 €
- Printemps Brut | Salade printanière (composition évolutive selon la cueillette) 🌿 11 €

MORCEAU DE CARACTERE

- Curry Veg | Curry de légumes, haricots rouges & blettes 🌿 11 €
- Tar-Truite | Tartare de truite saumonée aux carottes fermentées & sureau 14 €
- Veau Verde | Veau basse température & sauce romanesco verde 14 €
- Kim-Chicken | Poulet frit, kimchi maison & mayonnaise légèrement épicée 13 €

ALLIE RECONFORTANT

- La Sauvage | Focaccia au levain à l'ail des ours et à la tomme & espuma de shiso 12 €
- Ri'z-Coco | Risotto, fenouil & lait de coco 🌿 11 €
- Choï-Pi | Pakchoï & champignons façon lasagne 12 €

DOUCEUR FINALE

- Pause gourmande | Déclinaison de 4 mignardises sucrées faites maison 10 €
- Douceur acidulée | Panna cotta au lait d'amande & rhubarbe confite 🌿 10 €
- Tarte cookiesée | Cookie fondant aux noisettes, coupé en tarte 10 €
- Le Moelleux | Moelleux au chocolat, noix de pécan & crème glacée vanille de la Motte 12 €
- La Fromagère | Trio de fromages belges et au lait cru & accompagnements 13 €



APERITIFS & COCKTAILS

Apérol Spritz (ou virgin) Aperol, Spumante, Eau pétillante	11 € (10€)
Hugo Spritz Saint Germain, Spumante, Eau pétillante	12 €
Mojito (ou virgin) Rhum, Citron vert, Menthe	11 € (10€)
Mojito Passion Rhum, Citron vert, Menthe, Sirop de passion	11 €
Cuba Libre Rhum, Jus de citron, Ritchie cola	11 €
Moscow Mule Vodka, Jus de citron vert, Sucre de canne, Ginger beer	12 €
Pornstar Martini Vodka, Jus de citron vert, Nectar de passion, Sirop de vanille	13 €
Espresso Martini Vodka, Espresso, Liqueur de café, Sucre de canne	13 €
Basil Smash Gin, Basilic, Sucre de canne	13 €
Negroni Gin, Vermouth, Campari	12 €

BIERES

Lulu Pils 5° Fut, 33cl	4 €
Stuut Aloha IPA 6,2° Fut, 33cl	5,5 €
Paix Dieu 10° Fut, 25cl	5,5 €
Duvel 8,5° Bouteille, 33cl	6 €
Orval 6,2° Bouteille, 33cl	6 €
Lutgarde Blanche 6° Bouteille, 33cl	5,5 €
Chimay Dorée 4,8° Bouteille, 33cl	5,5 €
Liefmans On The Rocks 3,8° Bouteille, 25cl	4,5 €
Trotinette 0,4° Bouteille, 33cl	4,5 €
Bière du mois Bouteille	5,5 €

EAUX & SOFTS

Ritchie Cola, Cola zéro, Citron-Framboise, Orange & Pamplemousse	3,7 €
Schweppes Tonic, Pink pepper, Hibiscus & Ginger beer and chili	4 €
Jus Oxfam Pomme, Orange & Worldshake	3,7 €
Iced Tea Thé glacé maison	4,5 €
Kombucha maison Boisson fermentée à base de thé	5,5 €
Chose Jus de pamplemousse accompagné de son tonic	6 €
Bru Pétillante & Non-pétillante (50cl ou 1L)	6 & 9 €


BOISSONS CHAUDES

Cafés Alcoolisés Irish ou Italian	10 €
Cafés Spéciaux Capuccino ou Latte Macchiatto	4,5 €
Cafés Lungo, Espresso ou Décaféiné	3 €
Thés & Infusions Saveurs sur demande	4 €
Chocolat chaud Chocolat au lait ou noir	4,5 €


BULLES

Spumante Millesimato Ca' delle Rose Glera Venetia, Italia	7/28 €
Charles de Saint Céran Varichon & Clerc Blanc de Blancs Brut Savoie	8/31 €
Giro ribot Cava Catalunya, Espana	35 €
Crémant de Wallonie Domaine du chapitre Extra-brut Nivelles, Belgique	42 €
Champagne Haton Varichon & Clerc Blanc de Noirs Brut Epernay	60 €

BLANCS

Père et Fils Laurent Miquel Chardonnay, Viognier Languedoc	6/27 €
Chenin Domaine Mosse Chenin Loire 	9,5/45 €
Ile de Beauté Terra di Nostri Vermentinu Corse	30 €
Passi Mento Famiglia Pasqua Garganega Verona, Italia	32 €
Cuvée Brabançonne Domaine du chapitre Solaris, Johanniter Nivelles, Belgique	33 €
Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay Bourgogne	34 €
Côtes du Rhone Réserve Famille J-M Cazes Grenache, Roussane, Viognier, Bourboulenc Cazes	34 €

ROUGES

Nero d'Avola Terre Normanne Nero d'Avola Sicilia, Italia	6/28 €
La Soif du Mal Domaine les foulards rouges Grenache, Mourvèdre Languedoc 	9,5/45 €
Comtesse de Malet Roquefort Merlot, Cabernet Franc Bordeaux	30 €
Passi Mento Famiglia Pasqua Merlot, Corvina, Croatina Verona, Italia	32 €
Néprica Tormaresca Primitivo Puglia, Italia	36 €
Saint Rémi Domaine du Chapitre Régent Nivelles, Belgique	38 €
Cairanne Domaine de Dionysos Grenache, Syrah, Mourvèdre Rhones	38 €
Minervois Vieilles Vignes Pierre Cros Carignan Languedoc	42 €

ROSES

Eclat de gris Les Collines du Bourdic Pur Grenache Cévennes	6/27 €
Cuvée 1840 Chateau du Rouët Grenache, Cinsault, Tibourenc Côtes de Provence, Var	35 €

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Digestifs Bailey's, Limoncello, Amaretto Disaronno ou Cointreau	9 €
Whiskies Johnnie Walker, Jack Daniel's, Glennfiddich ou Oban	7, 8, 11 & 14 €
Rhum Havana club, Don papa ou Diplomatico	7, 10 & 12 €
Gin Tanqueray, Panda ou Nordes	8, 10 & 11 €



Mesdames, Messieurs,

Dans la confection de nos cartes saisonnières, nous avons à coeur de mettre en avant des producteurs et productrices belges réputés pour leur travail de qualité. Dès lors, nous remercions :

Ferme de la Motte | Située à quelques kilomètres de la Ferme Bonair, à Haut-Ittre, la famille Debie perpétue un savoir-faire laitier reconnu. Nous travaillons avec leurs œufs, leur beurre et leurs fromages, appréciés pour leur authenticité et leur qualité artisanale.

Ferme Baré | Ferme familiale engagée dans l'agriculture biologique depuis plus de dix ans, la Ferme Baré cultive ses céréales en biodynamie au cœur du Brabant Wallon. Grâce à leur froment d'une grande qualité, nous vous proposons un pain de table maison, au levain et à la farine de froment.

Le monde des milles couleurs | Pionniers de l'agriculture sauvage et de la permaculture en Flandres, Dries Delanote et son équipe cultivent des légumes et herbes rares avec soin et respect des saisons, dont la finesse aromatique, apportent à notre cuisine fraîcheur, saveurs authentiques et couleurs d'exception.

Vanderbyse | Cette maison familiale liégeoise met en valeur des viandes belges de haute qualité et des charcuteries façonnées selon des méthodes traditionnelles. En collaboration avec des éleveurs locaux, ils garantissent traçabilité, bien-être animal et goût authentique.

Seamar | Cette institution bruxelloise propose une gamme variée de tous les articles de la mer d'une qualité et fraîcheur irréprochable. Nous travaillons avec des poissons issus d'élevage du bassin méditerranéen ou de la pêche en Atlantique Nord.

La poule qui roule | La Poule Qui Roule élève des Coucous de Malines bio 100% belges en poulaillers mobiles à la Ferme de Froidefontaine. Grâce à une approche innovante et respectueuse du bien-être animal, Julien Kinard garantit une volaille locale de grande qualité.

La Chèvrerie du Cadeau | La Chèvrerie du Cadeau à Buzet élève ses chèvres ainsi que quelques vaches, dont le lait est transformé à la ferme en fromages artisanaux. Un travail en circuit court qui garantit fraîcheur, authenticité et des saveurs délicates typiques du terroir.

En esperant vous régaler...

L'équipe de La Ferme Bonair.

