LA FERME

BONAIR

BRAINE L'ALLEUD

ESTD 1810

MENU D'AUTOMNE

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 invitent à savourer un moment hors du temps.

En espérant vous régaler...

L'équipe de La Ferme Bonair.

A LA CARTE — PRIX INDIQUÉ

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

FORMULE SIGNATURE — 33€

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

EMPREINTE VEGETALE

Les Choux-fleurs | Choux-fleurs en tempura & mayonnaise	11 €
La Tarte | Tarte à la tomate, ricotta & basilic	12 €
Le Texan's corn | Ribs de maïs, beurre & crème de potimarron	11 €

MORCEAU DE CARACTERE

Le Sous-bois | Oeuf parfait & champignons sautés	12 €
La Volaille | Blanc de volaille & chimichurri aux raisins	12 €
Les Ribs de la Ferme | Ribs de porc cuisson lente, paprika & sirop d'érable	14 €
Le Flambé | Mi-cuit de maquereau & sauce poivron fumé	13 €

ALLIE RECONFORTANT

La Pissaladière | Pissaladière aux oignons et olives	11 €
Le Risotto | Risotto aux poivrons & noix	12 €
Le Gratin | Gratin dauphinois & pickles maisons	12 €

DOUCEUR FINALE

La Pause gourmande | Déclinaison de 4 mignardises sucrées	10 €
La Tart al suc | Tarte au sucre faite maison	12 €
La Salade de fruits | Fruits d'Automne & fruits secs en crumble	10 €
Le Financier | Financier au chocolat fait maison	11 €
La Fromagère | Trio de fromages belges au lait cru & accompagnements	13 €

Possible en vegan Allergènes : Demandez à l'équipe !

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, Coca 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 €
Trottinette 0,4° | Bouteille, 33cl	4,5 €
Bière suggestion | Bouteille	5,5 €

EAUX & SOFTS

Coca Cola | Normal, Zéro	3,5 €
Ritchie | Citron-Framboise, Orange & Pamplemousse	3,7 €
Fever Tree | Indian, Mediterranean, Raspberry and rhubarb & Ginger beer	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, Cabarnet 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 €

Vin Nature

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.

De Jager | Cette institution Anversoise propose depuis cinq générations une gamme variée de produits de la mer d'une qualité et fraicheur irréprochables. Les poissons entiers, sélectionnés auprès d'un réseau de criées européen, sont découpés et transformés sur place par des fileurs professionnels.

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.