STARTERS TO SHARE

Nachos 7.00
Mit Käse und Salsa

Turm mit frittierten Häppchen 5.00/p
(Min 4 Personen)

Portion Fritten 4.00
Mit Soße

Portion Wedges 4.00
Mit Soße

Zwiebelringe 4.00
Mit Soße

Kleine Käsekroketten 5.00
Mit Soße

Bitterballen 5.00
Mit Soße

Chixfingers 5.00
Mit Soße

Nur Freitags, Samstags und Sonntags

Käseplatte 8.50
Regionale Käsesticks mit regionalen Senf

Platte mit Wurstwaren und Käse 8.50
Bierwurst | Ardennenschinken | Regionale Käsesticks

HOMEMADE ICECREAM

Unser Eis ist hausgemacht... Ein Genuß, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

Dame Blanche 5.00
Vanilleeis (3 Kugeln) | Schokoladensoße | Keks
Schlagsahne

Chocaholic Becher 5.00
Schokoladeneis (3 Kugeln) | Schokoladensoße | Keks
Schlagsahne

Speculatius & Himbeere Becher 7.00
Spekulatiuseis (3 Kugeln) | Himbeersoße | Keks
Schlagsahne

Junior Eis 3.00
Vanilleeis (2 Kugeln) | Schokoladensoße | Keks
Schlagsahne

Hörnchen mit 2 Kugeln 3.00

EVENT ROOMS EUPEN

Es stehen Ihnen zwei gut isolierte Räume zur Verfügung: Die Mezzanine und das Penthouse.

Die Mezzanine (1) kann bis zu 108 Personen, sitzend, aufnehmen. Sie verfügt über einen Overheadprojektor, eine HiFi-Anlage, eine Klimaanlage und eine eigene Bar (bei Bedarf geöffnet).

Das Penthouse (2) ist gemütlicher: eine Salonecke, ein 5-Meter-Tisch aus Rohholz für maximal 18 Personen, sitzend, zwei 65" Bildschirme und Klimaanlage.

In beiden Räumen können kostenloses WiFi und Flipcharts zur Verfügung gestellt werden.
Wenn Sie diese Räume mit eigenen Augen entdecken möchten, zögern Sie nicht, einen unserer Eventberater an der Rezeption zu fragen.
Wie Sie sehen, ist unser Vorteil, dass Sie am gleichen Ort eine Versammlung, ein Seminar, eine Hochzeit, ein Geburtstag, und vieles mehr organisieren können. Infinite possibilities...

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren über:
events@experience-factory.be

EXPERIENCE FACTORY

EXPERIENCE PACKS

Möchten Sie mit einer größeren Gruppe die Experience Factory entdecken? Für Gruppen ab 8 Personen stellen wir Ihnen die 6 am häufigsten gewählten Pakete vor.
Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns über: events@experience-factory.be

ZANDVOORT
Ausrüstung, Sturmhaube, Briefing
18 Min Karting
Luxus Sandwiches
Salvino's Dessert
46€ pp

DAYTONA
Ausrüstung, Sturmhaube, Briefing
18 Min Karting
Nachos
Pimp your Burger (1 Burger/P)
Ice Cream
48€ pp

SILVERSTONE
Ausrüstung, Sturmhaube, Briefing
2 x 18 min Karting oder
Ein Rennen von 8+25 Min
Turm mit frittierten Häppchen
Pimp your Burger (no limit)
77€ pp

SPA
Ausrüstung, Sturmhaube, Briefing
2 x 18 min Karting oder
Ein Rennen von 8+25 Min
Turm mit frittierten Häppchen
Buletten mit Fritten
Salvino's Dessert
77€ pp

MONZA
Ausrüstung, Sturmhaube, Briefing
Miete von Rennhandschuhen
2 x 18 min Karting oder
Ein Rennen von 8+25 Min
3 Gänge Menü im
Restaurant Monza
88€ pp

LE MANS
Ausrüstung, Sturmhaube, Briefing
Miete von Rennhandschuhen
2 x 18 min Karting oder
Ein Rennen von 8+25 Min
Turm mit regionalen Häppchen
Steingrill
Salvino's Dessert
95€ pp

Legendz

AUTUMN WINTER 2019-2020 PART OF THE EXPERIENCE FACTORY GROUP WWW.LEGENDZ-EUPEN.BE

LEGENDZ BAR: BEERS, BURGERS & MORE

SOFT DRINKS

Chaudfontaine Blau	2.50
Chaudfontaine Rot	2.50
Chaudfontaine Blau (1L)	7.50
Chaudfontaine Rot (1L)	7.50
Coca Cola	2.50
Coca Cola Zero	2.50
Fanta Orange	2.50
Fanta Zitrone	2.50
Sprite	2.50
Apfelschorle	2.50
Ice Tea Classic	2.50
Ice Tea Peach	2.50
Schweppes Tonic	2.80
Schweppes Agrume	2.80
Schweppes Bitter Lemon	2.80
Fever Tree Tonic	3.50

JUICES

Minute Maid Orange	2.50
Minute Maid Apfel	2.50
Minute Maid Apfel-Kirsch	2.50

SPORT DRINKS

Aquarius Orange	3.00
Aquarius Zitrone	3.00
Aquarius Red Peach	3.00
Red Bull	3.80

HOT DRINKS

Ristretto	2.50
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	3.50
Kaffee	2.50
Großer Kaffee	3.80
Large Cappuccino	3.50
Large Latte Macchiatto	4.00
Large Nuts Macchiatto	4.50
Large Caramel Macchiatto	4.50
Large Hasselt Macchiatto	4.50
Large Kakao Callebaut	4.00
Schlagsahne	0.50
Dammann Tee	4.00

ALCOHOL

Whiskey "Jack Daniels"	6.00
Rhum "Don Papa"	8.50
Hendricks & FeverTree Tonic	10.00
Wein (Rot, Weiß, Rosé)	4.00
Bacardi Cola	7.50

EXPERIENCE FACTORY

Der Ort, an dem Sie sich gerade befinden, hat seinen Namen 2019 geändert. Tatsächlich waren wir bis vor kurzem als "Karting Eupen" bekannt.
Mit einem italienischen Restaurant, dem Fashion Store, Sälen und vieles mehr, war jedoch eine neue Identität gefragt.
Der Name "Experience Factory" wurde ausgewählt. Da wir in einem Industriegebiet liegen und bei jeder unserer verschiedenen Aktivitäten ein Erlebnis bieten wollen, lag dieser Name auf der Hand.

Karting Eupen ist jedoch nicht verschwunden, denn es bleibt unsere Hauptaktivität, in der wir Sie eine "Pure Racing Experience" erleben lassen wollen. Außerhalb der Karting Aktivität finden Sie:
- Monza : ein italienisches Restaurant, einfach, unkompliziert, und vor allem authentisch... zu erschwinglichen Preisen!
- Event Rooms: mit 2 Räumen von verschiedenen Größen, die sich für jede Art von Treffen und Feiern eignen...
- Racing Fashion Store: spezialisiert auf Karting Ausrüstung und F1 Merchandising.
- Legendz : last but not least der Ort, an dem Sie sich gerade befinden... Ein Ort zum Entspannen mit Freunden bei einem lokalen Bier und Burgern.
Kontinuierliche Verbesserung und unser Slogan "creating unique memories" sind eindeutig Teil unserer DNA!

Wenn Sie unserem Team beitreten möchten, senden Sie Ihren Lebenslauf an jobs@experience-factory.be

A TASTE OF Monza

Im Juni 2019 öffnete das Restaurant Monza seine Türen. Die Besonderheit dabei ist, dass die Pasta jeden Tag von Salvatore mit der im Restaurant selbst installierten Maschine hergestellt wird. Hier wird nicht geschummelt, alles wird gezeigt, sie können ihn live beim kochen zusehen!

Die Gerichte sind einfach, authentisch und ohne großen Aufwand. Unsere kleine Karte garantiert Ihnen frische Produkte. Die Karte wird jeden Monat komplett erneuert... Bei Monza gibt es ständig neue Gerichte zu entdecken.

Auch wenn Sie sich im Legendz befinden, können Sie eines der Getränke aus Monza bestellen (während der Öffnungszeiten des Restaurants).

Prosecco "Le Manzana – Veneto"	7.00
Vino Bianco " Luccarelli Trebbiano"	6.00
Vino Roso "Luccarelli Negroamaro "	6.00
Vini Rosatto "Fedele Organic Rosé"	6.00
Birra Peroni	3.50
Apérol Spritz	8.00
Villa Massa Apéritivo	8.00
Crodino Classico	3.50
Crodino Rosso	3.50
Amaretto Disaronno	6.00
Limoncello Villa Massa	6.00
Grappa Classica	6.00
Crème de Limoncello hausgemacht	8.00
Crème de Arancello hausgemacht	8.00

BLONDE BEERS

1 **Jupiler 25cl** 2.50
Jupiler 33cl 3.20
Jupiler 50cl 4.70
Seit 1966 gebraut, ist dieses Pils das meistverkaufte Bier Belgiens. "Männer wissen warum". (5.2%)

Jupiler 0.0 2.70

2 **Karmeliet** 4.30
Es ist ein Bier mit einer hohen Gärung und einem hohen Alkoholgehalt (8,4%). Es wird aus drei Getreidesorten hergestellt: Gerste, Weizen und Hafer.

3 **Leffe Blonde** 4.00
Leffe Blonde 75cl 9.00
International bekannt, ein würziges Bier mit Noten von Honig und Früchten. (6.6%)

4 **La Chouffe** 4.30
Am Gaumen offenbart es Zitrusnoten, gefolgt von einer erfrischenden, angenehm würzigen Note, die eine große Leichtigkeit verleiht. (8%)

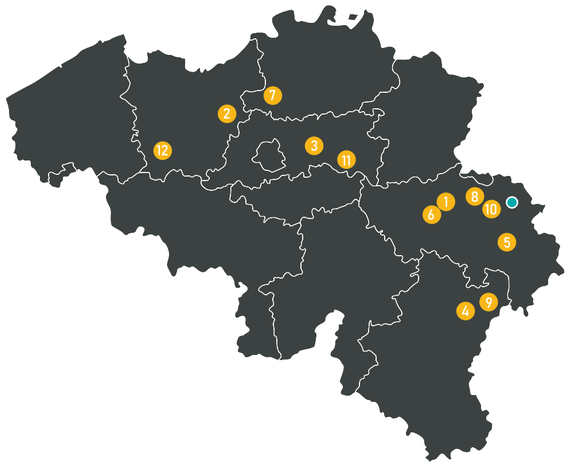
5 **Peak Blonde** 4.30
Peak Blonde 75cl 9.50
Erfrischend und sehr bekömmlich dank seines subtilen, rohen Hopfens, mit Zitrus-, Mandarinen- und Blumennoten. (6%)

6 **Smash** 4.30
Aus einem einzigen Malz und einem einzigen Hopfen gebraut, dessen ausschließlich aromatischer Einsatz ihm ein besonders ausdrucksstarkes und leicht bitteres Fruchtbouquet verleiht. (6.2%)

6 **Curtius 37.5cl** 5.50
Curtius 75cl 10.50
Bestehend aus verschiedenen Gersten- und Weizenmalzen, verleiht ihm seine Basis eine angenehme Leichtigkeit, die Kombination von aromatischen Hopfenblüten verleiht ihm einen subtil bitteren, blumigen und fruchtigen Geschmack. (7%)

7 **Duvel** 4.30
Dieses Bier hat eine subtile Bitterkeit, ein feines Aroma und einen starken Hopfengeschmack. Der einzigartige 90-Tage-Brauprozess garantiert einen authentischen Stil. (8.5%)

8 **Val Dieu Blonde** 4.30
Helles und erfrischendes Bier. Das Aroma ist voll von Noten von Hefe, Karamell, Malz und Gewürzen. (6%)



9 **Tripick** 5.00
Der subtile Charakter dieses Bieres spiegelt sich im Hopfen wider, mit einer präsenten, aber geschickt kontrollierten Bitterkeit. (8%)

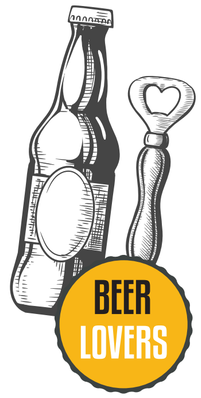
10 **Bière des amis 33cl** 4.30
Bière des amis 66cl 8.50
Einfaches weißes Bier, nach traditionellem Rezept und aus einer sehr kleinen Brauerei 10 km von Eupen entfernt. 100% belgische Zutaten! (5.8%)

7 **Vedette Blonde** 4.00
Malz- und Hopfenaromen. Am Gaumen ist es leicht und erfrischend mit leichten Vanille- und Fruchtnoten. (6%)

WHITE BEERS

11 **Hoegarden** 3.00
Einfach eines der symbolträchtigsten weißen Biere der Welt (4.9%).

8 **La blanche de Liège** 3.50
Das 2019 eingeführte Bier mit seinen Koriander- und Orangenaromen wird von Val Dieu gebraut. Einheimischer kann es nicht sein! (5.5%).



BROWN BEERS

3 **Leffe Brune** 4.00
Leffe Brune 75cl 9.50
Reich, dunkel und reichlich fruchtig, Leffe Brune ist ein Abteibier par excellence mit authentischen Noten von Pflaumen und Gewürzen. (6.5%)

5 **Peak Brune** 4.30
Keine Gewürze, kein Aufwand, sondern eine raffinierte Mischung aus fünf ausgewählten Malzen, ein Gleichgewicht zwischen Süße und gerösteten, gebackenen und karamellisierten Noten. (8.5%)

8 **Val Dieu Grand Cru** 5.00
Braunes Abteibier, hohe Gärung, ungefiltert und unpasteurisiert, gebraut von Laien in einer Kolsteranlage. (10.7%)

FRUITY BEERS

4 **Cherry Chouffe** 4.00
Neben Kirschen gibt es leichte Noten von Erdbeeren, Mandeln, Gewürzen und süßem Portwein. Basierend auf einem dunklen Bier ist es weich und rund. (8%)

5 **Peak Myrtille** 4.00
Seine leichte Säure und seine dunkle Farbe machen es zu einem fruchtigen, aber trockenen Bier, das Sie in das Geheimnis des Hohen Venns entführt. (4.5%)

5 **Hoegaarden Rosé** 3.50
Dieses eigentlich weiße Bier wird durch die Zugabe von Himbeernoten rosa.
Sehr kalt, ist es einfach erfrischend. (3%)

12 **Liefmans on the Rocks** 4.00
Ein prickelndes Bier, hellrot in der Farbe. Genießen Sie den frischen und intensiven Geschmack von Erdbeeren, Himbeeren, schwarzen Kirschen, Holunderbeeren und Heidelbeeren. Auf Eis serviert. (4.2%)

OTHER BEERS

Desperados 4.50
Eine unverwechselbare Kombination aus vollmundigem Lagerbier mit einem Hauch von Tequila-Geschmack. Ein leichtes und erfrischendes Bier, ausgewogen durch würzige und zitronige Noten. (5.9%)

7 **Vedette IPA** 4.30
Vedette IPA bietet eine Explosion von aromatischer Bitterkeit, die sich zum Ende hin verstärkt, gemildert durch eine unvergleichliche samtige Süße, die einen sehr guten Geschmack verleiht. (5.5%)

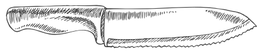
FORMULE BEER TO SHARE

Möchten Sie ein Bier mit Freunden teilen?

Wenn Sie eine unserer großen Flaschen bestellen,
erhalten Sie von uns mehrere 25cl Gläser.

Die ideale Formel, um Biere mit mehreren Personen zu probieren
und zu entdecken.

Nur Freitags, Samstags und Sonntags



HAMBURGERS

	SINGLE	DOUBLE
Original Iceberg Salat | Tomate | Essiggurke | rote Zwiebel | Mayo & Ketchup	8.00	11.00
BBQ de Luxe Iceberg Salat | Cheddar | Bacon | Tomate | gebratene Zwiebel | BBQ Soße	11.00	14.00
Ostbelgien Iceberg Salat | Cheddar | Ardenner Schinken | rote Zwiebel | Tartare	11.00	14.00
Spicy Tex Mex Iceberg Salat | Cheddar | Jalapeños | gebratene Zwiebel | Andalouse Soße	11.00	14.00
Salvino's Rukola | Mozzarella | Tomate | Pinienkerne | Tartare	11.00	14.00
Kids Ketchup	7.00	

Unsere Burger isst man am besten mit den Händen. So können Sie alle ihre Geschmacksrichtungen genießen.

In Zusammenarbeit mit einem regionalen Bäcker haben wir das Rezept für dieses Briochenbrot entwickelt, welches ideal für unsere Burger ist.

Kein gefrorenes industrielles Fleisch, kein Billigprodukt... Das Fleisch, das Sie in Ihrem Burger finden, ist das Beste das unser Metzger liefern kann.

Die meisten in den Burgern verwendeten Soßen werden in Raeren, nur 10 km von hier entfernt, von Hand hergestellt.

CHICKENBURGERS

	SINGLE	DOUBLE
Hot Chick Rukola | Mozzarella | Tomate | rote Zwiebel | Pfeffer Soße	8.00	11.00

NO MEAT

	SINGLE	DOUBLE
Greek Cheesy Gegrillter Halloumi | Iceberg Salat | Gurke | Tomate | rote Zwiebel | Hausgemachte Vinaigrette	11.00	14.00

BEILAGEN

Fritten, Wedges oder Zwiebelringe 4.00

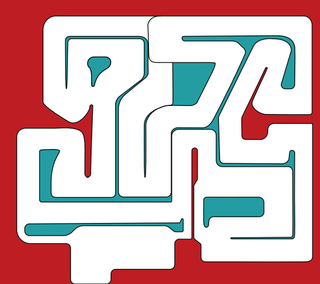
KARTING EUPEN

Auf der anderen Seite des Panoramafensters befindet sich eine der größten Kart Bahnen der Welt.
Die Geschichte der Kart Bahn begann 1997 in Limburg.

Im Jahr 2004 fand der Umzug nach Eupen statt, nicht in diese Halle, in der Sie sich jetzt gerade befinden, sondern in einer anderen Halle, nur 100 Meter entfernt von hier.

Schon damals waren wir in vielen Ländern bekannt bis hin zur Ausrichtung der Kart-Weltmeisterschaft 2011.
Im Jahr 2014 begann der letzte Umzug, um eine der längsten Indoor-Strecken der Welt zu schaffen.

Das Streckenlayout selbst ist eine Mischung aus schnellen und technisch anspruchsvolleren Bereichen.
Damit Ihnen nicht langweilig wird, ändern wir jedes Jahr +-50% der Strecke.



Diese Veränderungen ermöglichen es uns auch, neue Kurven und Fahrtechniken während des Unterrichts für Kinder, zu erlernen. (Das Start2Race am Mittwochnachmittag und die Racing School am Sonntagmorgen).

Es stehen Ihnen knapp hundert Karts zur Verfügung.
Die "Racing" Karts sind mit 270ccm 9PS Honda-Motoren ausgestattet und stehen jedem über 1m50 Körpergröße zur Verfügung. Diese Karts werden jedes Jahr erneuert, um Ihnen Material anzubieten, das immer top in Ordnung ist.
Für kleinere Personen haben wir die Junior Karts. Diese Karts sind mit einem 200ccm 6 PS Honda-Motor ausgestattet. Dank ihrer Leichtigkeit und Wendigkeit können sie so schnell fahren wie ein "Racing"-Kart!
Seien Sie also nicht überrascht, wenn Sie von einem Kind überholt werden. :-)
Für Fahrer, deren Sport das Kartfahren ist, haben wir auch "Pro"-Karts mit 13 PS.
Diese Karts werden für die Clubrennen Dienstagabend und für die Teamrennen, wie z.B. die 12h oder 25h, verwendet.
Zusätzlich zu diesen drei Arten von Karts haben wir auch 2 Duo-Karts und ein Kart für Menschen mit eingeschränkter Mobilität.

Es ist alles vorhanden, um maximale Sicherheit zu gewährleisten: Sicherheitsbriefing, Nacken- und Rippenschutz, 36 Ventilatoren, um die Luft in der Halle alle 4 Minuten vollständig zu erneuern, und ein Funksystem für eine effektive Kommunikation zwischen den Streckenposten,...

Wie Sie sehen können, unternehmen wir alles, damit Sie ein "Racing"-Erlebnis unter den bestmöglichen Bedingungen genießen können!

STARTERS TO SHARE

Nachos 7.00
Avec sauce fromage et salsa

Tour de zakouskis frits 5.00/p
(Min 4 personnes)

Portion de frites 4.00
Avec sauce

Portion de wedges 4.00
Avec sauce

Rondelles d'oignon 4.00
Avec sauce

Petites croquettes de fromage 5.00
Avec sauce

Bitterballen 5.00
Avec sauce

Chixfingers 5.00
Avec sauce

Les vendredis, samedis et dimanches

Assiette de fromage 8.50
Stick de fromage local avec moutarde locale

Assiette de charcuterie et fromage 8.50
Saucisson à la biere | Jambon d'Ardenne | Stick de fromage local

HOMEMADE ICECREAM

Les glaces sont faites maison...
Assurément quelque chose à tester!

Dame Blanche 5.00
Glace vanille (3 boules) | sauce chocolat | biscuit chantilly

Coupe Chocaholic 5.00
Glace Chocolat (3 boules) | sauce chocolat | biscuit chantilly

Coupe Speculoos et Framboise 7.00
Glace Speculoos (3 boules) | sauce framboise | biscuit chantilly

Glace Junior 3.00
Glace vanille (2 boules) | sauce chocolat | biscuit chantilly

Cornet avec 2 boules 3.00

EVENT ROOMS EUPEN

Deux salles bien isolées sont proposées : La Mezzanine et le Penthouse.

La Mezzanine (1) peut accueillir jusqu'à 108 personnes assises. Elle dispose d'un rétroprojecteur, d'une installation hifi, de l'airco et de son propre bar (ouvert en cas de besoin).

Le Penthouse (2) est quant à lui plus cosy : coin salon, table de 5 mètre en bois brut pour 18 places assises maximum, deux écrans de 65" et la climatisation.

Dans les deux cas, wifi gratuit et des flipcharts peuvent être mis à votre disposition.
Si vous souhaitez découvrir ces salles de vos propres yeux, n'hésitez pas à le demander à l'une de nos Event Advisors présentes à la réception.

Comme vous l'aurez compris, notre atout est que dans un même lieu, vous pouvez vous rassembler pour une réunion, un séminaire, un mariage, un anniversaire...infinite possibilites

N'hésitez pas à nous contacter via events@experience-factory.be

EXPERIENCE FACTORY

EXPERIENCE PACKS

Envie de venir découvrir Experience Factory avec un plus grand groupe? Pour les groupes de 8 personnes et plus, nous avons sélectionné les 6 packs les plus souvent choisis.
Envie d'en savoir plus? Contactez-nous via events@experience-factory.be

ZANDVOORT
Tout l'équipement, Cagoule et Briefing
18 min de karting
Sandwiches de luxe
Salvino's dessert
46€ pp

DAYTONA
Tout l'équipement, Cagoule et Briefing
18 min de karting
Nachos
Pimp your Burger (1 burger/p)
Ice Cream
48€ pp

SILVERSTONE
Tout l'équipement, Cagoule et Briefing
2 x 18 min de karting ou une course de 8+25 min
Tour de zakouskis frits
Pimp your Burger (à volonté)
77€ pp

SPA
Tout l'équipement, Cagoule et Briefing
2 x 18 min de karting ou une course de 8+25 min
Tour de zakouskis frits
Boulet avec frites
Salvino's dessert
77€ pp

MONZA
Tout l'équipement, Cagoule et Briefing
Location des gants racing
2 x 18 min de karting ou une course de 8+25 min
Menu 3 services au restaurant Monza
88€ pp

LE MANS
Tout l'équipement, Cagoule et Briefing
Location des gants racing
2 x 18 min de karting ou une course de 8+25 min
Tour de zakouskis régionale Pierrade
Salvino's dessert
95€ pp

Legendz

AUTUMN WINTER 2019-2020 PART OF THE EXPERIENCE FACTORY GROUP WWW.LEGENDZ-EUPEN.BE

LEGENDZ BAR: BEERS, BURGERS & MORE

SOFT DRINKS

Chaudfontaine Bleu	2.50
Chaudfontaine Rouge	2.50
Chaudfontaine Bleu (1L)	7.50
Chaudfontaine Rouge (1L)	7.50
Coca Cola	2.50
Coca Cola Zero	2.50
Fanta Orange	2.50
Fanta Citron	2.50
Sprite	2.50
Apfelschorle	2.50
Ice Tea Classic	2.50
Ice tea Peach	2.50
Schweppes Tonic	2.80
Schweppes Agrume	2.80
Schweppes Bitter Lemon	2.80
Fever Tree Tonic	3.50

JUICES

Minute Maid Orange	2.50
Minute Maid Pomme	2.50
Minute Maid Pomme-Cerise	2.50

SPORT DRINKS

Aquarius Orange	3.00
Aquarius Lemon	3.00
Aquarius Red Peach	3.00
Red Bull	3.80

HOT DRINKS

Ristretto	2.50
Espresso	2.50
Double Espresso	3.50
Café	2.50
Grand Café	3.80
Large Cappuccino	3.50
Large Latte Macchiatto	4.00
Large Nuts Macchiatto	4.50
Large Caramel Macchiatto	4.50
Large Hasselt Macchiatto	4.50
Large Chocolat chaud Callebaut	4.00
Supplément chantilly	0.50
Théière Dammann Thé	4.00

ALCOHOL

Whiskey "Jack Daniels"	6.00
Rhum "Don Papa"	8.50
Hendricks & FeverTree Tonic	10.00
Vin (rouge, blanc, rosé)	4.00
Bacardi Coca	7.50

EXPERIENCE FACTORY

Le lieu dans lequel vous vous trouvez actuellement a changé de nom courant 2019. En effet auparavant, nous étions connus sous le nom "Karting Eupen".
Or avec un restaurant italien, un magasin, des salles et bien plus, une nouvelle identité était nécessaire.

Et c'est le nom "Experience Factory" qui a été choisi. Situé dans un zoning industriel et voulant faire vivre une expérience lors de chacunes de nos différentes activités, ce nom était une évidence.

Le Karting Eupen n'a pas pour autant disparu car il reste notre activité phare lors de laquelle nous voulons vous faire vivre une "pure racing experience". Autour de cela se trouvent donc :
- Monza : une restauration italienne simple, sans chichi mais surtout authentique et maîtrisée...à un prix abordable!
- Event Rooms : avec 2 salles de location de différentes tailles, celles-ci se prêtent à tout type de réunion, fête,..."infinite possibilities"
- Racing Fashion : spécialisé dans l'équipement de karting et du merchandising F1
- Legendz : last but not least, l'endroit où vous êtes...un endroit pour vous détendre entre amis autour d'une bière locale et de burgers privilégiant les circuits courts.

L'amélioration continue et notre slogan "creating unique memories" font clairement partie de notre ADN!
Envie de rejoindre notre équipe? envoyez votre CV et lettre de motivation à jobs@experience-factory.be et nous analyserons cela.

A TASTE OF Monza

Courant juin 2019, le restaurant Monza a ouvert ses portes. La particularité de celui-ci est que les pâtes sont faites chaque jour matin par Salvatore avec la machine installée au sein même du restaurant. Ici pas de triche, tout est montré, vous le voyez même cuisiner en direct!

Les produits cuisinés sont simples, authentiques et sans trop de chichi. De plus la petite carte vous garantit des produits frais. Malgré tout, celle-ci est renouvelée entièrement tous les mois...De quoi vous faire découvrir continuellement de nouvelles choses.

Envie de découvrir une partie de cet univers? Même en étant au Legendz, vous pouvez commander une des boissons du Monza (pendant les heures d'ouverture du restaurant)

Prosecco "Le Manzana – Veneto"	7.00
Vino Bianco " Luccarelli Trebbiano"	6.00
Vino Roso "Luccarelli Negroamaro "	6.00
Vini Rosatto "Fedele Organic Rosé"	6.00
Birra Peroni	3.50
Apérol Spritz	8.00
Villa Massa Apéritivo	8.00
Crodino Classico	3.50
Crodino Rosso	3.50
Amaretto Disaronno	6.00
Limoncello Villa Massa	6.00
Grappa Classica	6.00
Crème de Limoncello fait maison	8.00
Crème de Arancello fait maison	8.00

BLONDE BEERS

1 Jupiler 25cl 2.50
Jupiler 33cl 3.20
Jupiler 50cl 4.70
Brassée depuis 1966, cette pils est la bière la plus vendue en Belgique. "Les hommes savent pourquoi" (5.2%).

Jupiler 0.0 2.70

2 Karmeliet 4.30
C'est une bière de fermentation haute à haut degré d'alcool (8,4%). Elle est fabriquée à partir de trois céréales : l'orge, le froment et l'avoine.

3 Leffe Blonde 4.00
Leffe Blonde 75cl 9.00
Connue internationalement, c'est une bière épicée avec des notes de miel et de fruits (6.6%).

4 La Chouffe 4.30
Elle révèle en bouche des notes d'agrumes, suivies d'une touche rafraîchissante, agréablement épicée, lui conférant une grande légèreté (8%).

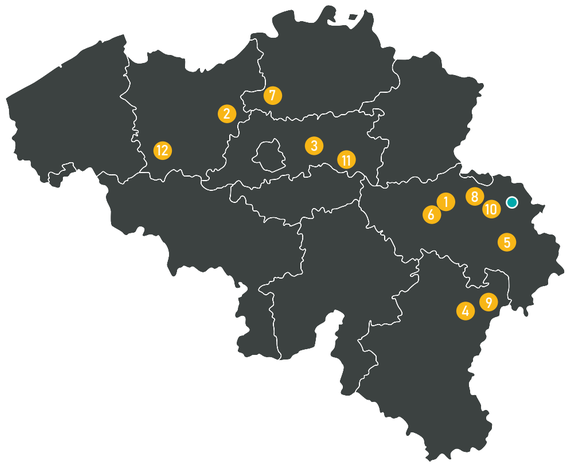
5 Peak Blonde 4.30
Peak Blonde 75cl 9.50
Rafraîchissante et très digeste grâce à son subtil houblonnage à cru, elle présente des notes agrumées, mandarine et florales (6%).

6 Smash 4.30
Brassée à partir d'un seul malt et d'un seul houblon, dont l'utilisation exclusivement aromatique lui confère un bouquet fruité particulièrement expressif et peu amer (6.2%).

6 Curtius 37.5cl 5.50
Curtius 75cl 10.50
Composée de différents malts d'orge et de froment, sa base lui confère une légèreté agréable tandis que l'assemblage de fleurs de houblons aromatiques lui donne une saveur subtilement amère, fleurie et fruitée (7%).

7 Duvel 4.30
Cette biere est dotée d'une amertume subtile, d'un arôme raffiné et d'un goût prononcé de houblon. Le procédé de brassage unique de 90 jours garantit un style authentique (8.5%)

8 Val Dieu Blonde 4.30
Bière légère et rafraîchissante, avec un joli corps doré flou et une tête blanche généreuse.Le bouquet est plein de notes de levure, de caramel, de malt et d'épices (6%)



9 Tripick 5.00
Le caractère subtil de cette bière se reflète dans le houblonnage, avec une amertume présente mais savamment maîtrisée (8%).

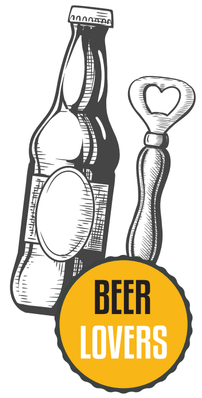
10 Bière des amis 33cl 4.30
Bière des amis 66cl 8.50
Biere blonde simple, basée sur une recette artisanale et issue d'une toute petite brasserie à 10km d'Eupen. 100% des ingrédients sont belges! (5.8%)

7 Vedette Blonde 4.00
Au nez, elle libère des arômes de malt et de houblon. La bouche est légère et rafraîchissante avec de légères notes de vanille et de fruits (6%)

WHITE BEERS

11 Hoegarden 3.00
Tout simplement l'une des bières blanches les plus emblématiques au monde (4.9%).

8 La blanche de Liège 3.50
Lancée en 2019, cette bière aux arômes de coriandre et d'orange est brassée par Val Dieu. On ne peut plus local! (5.5%)



BROWN BEERS

3 Leffe Brune 4.00
Leffe Brune 75cl 9.50
Riche, sombre et abondamment fruitée, Leffe Brune est une bière d'Abbaye par excellence aux notes authentiques de prune et d'épices. (6.5%)

5 Peak Brune 4.30
Pas d'épice, pas de chichi mais un mélange savant de cinq malts sélectionnés pour ouvrir vos papilles vers un équilibre entre douceur et notes torréfiées, biscuitées et caramel. (8.5%)

8 Val Dieu Grand Cru 5.00
Bière d'abbaye brune, de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée, brassée dans l'enceinte d'une abbaye, mais par des laïcs. (10.7%)

FRUITY BEERS

4 Cherry Chouffe 4.00
En plus des cerises, on retrouve des légères notes de fraise, d'amande, d'épices et de Porto doux. Basé sur une bière brune, elle est douce et ronde. (8%)

5 Peak Myrtille 4.00
Sa légère acidité et sa couleur sombre en font une bière fruitée mais sèche qui vous emmènera dans le mystère des sous-bois des Hautes Fagnes. (4.5%)

5 Hoegaarden Rosé 3.50
Cette bière initialement blanche devient rosé suite aux notes de framboises. Bien froide, elle est tout simplement rafraîchissante. (3%)

12 Liefmans on the Rocks 4.00
De couleur rouge pâle, c'est une bière d'apéritif. Avec ses arômes de fraises, framboises, cerises noires et sureaux, cette bière est servie sur glace pour que ce soit encore plus frais! (4.2%)

OTHER BEERS

Desperados 4.50
Une combinaison distinctive de bière blonde corsé avec une touche de saveur Tequila. Une bière légère et rafraîchissante, équilibré par des notes épicées et citronnées pour la douceur. (5.9%)

7 Vedette IPA 4.30
Vedette IPA offre une explosion d'amertume savoureuse qui s'intensifie vers la finale, tempérée par une douceur veloutée inégalée qui donne un goût très accessible. (5.5%)

FORMULE BEER TO SHARE

Envie de partager une bière entre amis?

Prenez une de nos grandes bouteilles et
nous vous donnerons plusieurs verres de 25cl.

La formule idéale pour décrouvrir et déguster des bières à plusieurs.

Les vendredis, samedis et dimanches

HAMBURGERS

	SINGLE	DOUBLE
Original Salade iceberg | Tomate | Cornichon | Oignon rouge | Mayo & ketchup	8.00	11.00
BBQ de Luxe Salade iceberg | Cheddar | Bacon | Tomate | Oignon cuit | Sauce BBQ	11.00	14.00
Ostbelgien Salade iceberg | Cheddar | Jambon d'Ardenne | Oignon rouge | Tartare	11.00	14.00
Spicy Tex Mex Salade iceberg | Cheddar | Jalapenos | Oignon cuit | Sauce Andalouse	11.00	14.00
Salvino's Favorite Rucola | Mozzarella | Tomate | Pignon de pin | Tartare	11.00	14.00
Kids Ketchup	7.00	

C'est avec les mains que nos burgers se mangent le mieux. C'est de cette manière que vous pourrez apprécier toutes leurs saveurs.

En collaboration avec un boulanger local, nous avons créé la recette de ce pain brioché idéal pour les burgers.

Pas de viande industrielle congelée, pas 36 intermédiaires... la viande que vous aurez dans votre burger est ce que fait de mieux notre boucher.

La plupart des sauces utilisées dans les burgers sont produites artisanalement à Raeren, à seulement 10km.

CHICKENBURGERS

	SINGLE	DOUBLE
Hot Chick Rucola | Mozzarella | Tomate | Oignon rouge | Sauce poivre	8.00	11.00

NO MEAT

	SINGLE	DOUBLE
Greek Cheesy Halloumi grillé | Salade iceberg | Concombre | Tomate | Oignon rouge | Vinaigrette maison	11.00	14.00

OPTION

Frites, Wedges ou Onionrings	4.00

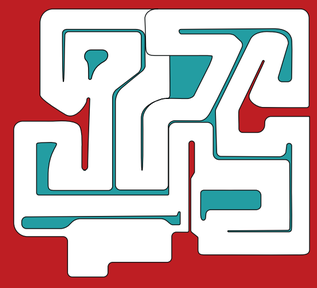
KARTING EUPEN

De l'autre côté de la vitre panoramique se trouve l'une des plus grandes pistes indoor au monde.
L'histoire a en fait commencé dans le Limbourg, en 1997.

C'est en 2004 que le déménagement vers Eupen s'effectue, pas dans le hall que vous connaissez aujourd'hui, mais dans un autre situé à tout juste 100 mètres.

Déjà à cette époque, nous étions connu dans de nombreux pays au point d'accueillir le championnat du monde indoor en 2011.
En 2014, un dernier déménagement s'amorce pour créer l'une des plus longues piste 100% indoor au monde.

La tracé de la piste en lui-même est un mix entre zones rapides et zones plus techniques.
Chaque année, afin que vous ne soyez pas lassé, nous changeons +-50% du tracé.



Ces changements vous permettent aussi d'apprendre de nouveaux virages et techniques de pilotage lors des cours que nous donnons aux enfants (Start2Race le mercredi après-midi et la Racing School le dimanche matin).

En terme de karting, c'est un peu moins d'une centaine de kart qui sont proposés!
Les Karts "Racing" sont équipés d'un moteur Honda 270cc 9ch et sont proposés à toute personne mesurant plus de 1m50.
Ces karts sont renouvelés chaque année et ce afin de vous proposer un matériel toujours au top.
Pour les personnes plus petites, nous avons les Junior Karts. Ces kart sont équipés d'un moteur Honda 200cc 6ch mais grâce à leur légèreté et maniabilité, ceux-ci peuvent aller aussi vite qu'un kart "Racing"!
Ne soyez donc pas surpris d'être dépassé par un enfant :-)
Pour les pilotes dont le karting est leur sport, nous avons également les karts "Pro" développant 13ch.
Ces karts sont utilisés pour les courses individuelles du Club du mardi soir et pour pour les endurances en équipe, telles que les 12h ou 25h.
A côté de ces trois types de karts, nous avons également 2 karts Biplace et un kart pour personne à mobilité réduite.
Au final, tout le monde trouve un kart qui lui convient.

Tout est mis en place pour que la sécurité soit assurée au maximum : briefing de sécurité, minerve et protège côté mis à disposition gratuitement, 36 ventilateurs permettant de renouveler entièrement l'air du hall toutes les 4 minutes et un système de radio pour une communication efficace entre les commissaires,...

Comme vous le voyez, nous essayons donc de tout mettre en oeuvre pour que vous puissiez vivre une expérience "Racing" dans les meilleurs conditions!