

House of Bouillon

Bistro - Restaurant

La carte

Vous avez une allergie ? Signalez-le nous.

suivez-nous sur nos réseaux sociaux



www.houseofbouillon.be

nos apéritifs

| | | | |
|------------------------|---|----------------------------|-----|
| Porto Rouge | 6 | Ricard | 7,5 |
| Martini Blanc/Rouge | 7 | Vodka nature | 6 |
| Picon Vin Blanc | 7 | Captain Morgan (Rhum brun) | 6 |
| CAMPARI nature | 6 | Bacardi (Rhum blanc) | 6 |
| Pisang / Pasa / Safari | 6 | | |

Supplément orange / coca / soda + 3

nos cocktails & mocktails

| | | | |
|------------------|------|--------------------|---|
| Mojito | 11,5 | Virgin Mojito | 8 |
| Hugo | 10,5 | Lemon Squash | 8 |
| Aperol Spritz | 10,5 | Peach on the beach | 8 |
| Cuba Libre | 9,5 | | |
| Espresso Martini | 10,5 | | |
| Moscow Mule | 11 | | |

CAMPARI

| | |
|---------------------------|----|
| NEGRONI Classique | 11 |
| NEGRONI Semois Gin | 13 |
| NEGRONI Sbagliato | 11 |

nos gins

| | | | |
|---|----|---|------|
| Semois Gin (Gin Maison) Perfect serve: Clementine Tonic | 10 | Hendrick's (Ecoisais) Perfect serve: Elderflower Tonic | 8 |
| Gordon's London Dry Gin (Anglais) Perfect serve: Premium Tonic | 6 | <i>Tanqueray</i> N° TEN (Anglais) Perfect serve: Premium Tonic | 8,5 |
| Bombay Sapphire (Anglais) Perfect serve: Clementine Tonic | 6 | Monkey 47 (Allemand) Perfect serve: Premium Tonic | 9 |
| | | Gin Mare (Espagne) Perfect serve: Premium Tonic | 10,5 |

tonic mixers

Premium Tonic ou Clementine Tonic + 4

nos boissons

| | | | | | |
|--------------------------|----------------|-------------|-----|-------------------------------|-----|
| Coca-Cola | | | 3 | Thé glacé maison | 4,5 |
| Coca-Cola Zero | | | 3 | Limonade maison | 4 |
| Sanpellegrino Limonata | | | 3,5 | Limonade maison Ananas Mangue | 5,5 |
| Sanpellegrino Aranciata | | | 3,5 | Limonade maison Cerise | 5,5 |
| Lipton Ice-Tea pétillant | | | 3,5 | Limonade maison Pomme | 5,5 |
| Lipton Ice-Tea green | | | 3,5 | Ginger Beer | 3,5 |
| Fever-Tree Tonics | | | 4 | Jus de pomme artisanal | 3,5 |
| Vittel | Eau plate | 25cl / 0,5l | 3 | Looza Orange | 3 |
| S.Pellegrino | Eau pétillante | 25cl / 0,5l | 3 | Chocolat chaud | 5,5 |
| Perrier | Eau pétillante | | 3,5 | | |

nos bières

| | | | | | | | |
|----------------------------|------|------|-----|---------------------------------|------|------|-----|
| Vedett Pils | 5,2° | 33cl | 4 | La Chouffe | 8,0° | 33cl | 5,5 |
| Vedett Extra White | 4,7° | 33cl | 4 | Cherry Chouffe | 8,0° | 33cl | 5,5 |
| Vedett IPA | 6,0° | 33cl | 5 | Mc Chouffe (Brune) | 8,0° | 33cl | 5,5 |
| Rochehaut Blonde (région) | 5,5° | 33cl | 5 | Lindemans Kriek | 3,5° | 25cl | 4,5 |
| Rochehaut IPA (région) | 7,0° | 33cl | 5 | Lindemans Pêcheresse | 2,5° | 25cl | 4,5 |
| Rochehaut Triple (région) | 8,5° | 33cl | 6 | St-Hubertus Triple Blonde | 7,2° | 33cl | 6 |
| Rochehaut Brune (région) | 9,0° | 33cl | 6 | Duvel | 8,5° | 33cl | 5,5 |
| Godefroy Blonde (région) | 6,8° | 33cl | 5 | ORVAL jeune (trappiste, région) | 6,2° | 33cl | 5 |
| Chouffe sans alcool | 0,4° | 33cl | 4,5 | ORVAL vieux (trappiste, région) | 6,2° | 33cl | 6 |
| PAIX DIEU (Bière d'abbaye) | 10° | 33cl | 6,5 | | | | |



X

HOUSE of
BOUILLON



nos bulles

| | | | |
|---|--------|--------|----|
| Coupe de Champagne Guillemot Brut | France | 12cl | 10 |
| Demi Bouteille de Champagne Guillemot Brut | France | 37,5cl | 26 |
| Bouteille de Champagne Guillemot Brut | France | 75cl | 48 |
| Bouteille de Champagne POMMERY Brut Royal | France | 75cl | 85 |
| Coupe de Prosecco Balbinot (DOC Treviso Brut) | Italie | 12cl | 6 |
| Bouteille de Prosecco Balbinot (DOC Treviso Brut) | Italie | 75cl | 30 |

nos vins

vins maison

| | | | | | | | | |
|----------------------|------------------------|-------|------|-----|------|----|------|----|
| Guillaume Chardonnay | Languedoc - Roussillon | Blanc | 12cl | 5,5 | 50cl | 20 | 75cl | 29 |
| Guillaume Merlot | Languedoc - Roussillon | Rouge | 12cl | 5,5 | 50cl | 20 | 75cl | 29 |
| Guillaume Rosé | Languedoc - Roussillon | Rosé | 12cl | 5,5 | 50cl | 20 | 75cl | 29 |

notre sélection

vins blancs

| | | | | |
|------------------------------------|------------------------|---------------------|------|----|
| Hoenshof Wit | Borgloon - Belgique | Johanniter | 75cl | 35 |
| Château Ladesvignes - Moëlleux | Côtes de Bergerac | Sémillon | 75cl | 30 |
| San Giorgio Sentieri - Infiniti | Pouilles - Italie | Malvasia | 75cl | 32 |
| La Gloire de Guillaume | Languedoc - Roussillon | Chardonnay/Viognier | 75cl | 36 |
| Terre di Amandei - Terra Siciliana | Sicile - Italie | Chardonnay | 75cl | 30 |
| Domaine Pierre Chainier - Touraine | Loire - France | Sauvignon blanc | 75cl | 32 |

vins rouges

| | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------|------|----|
| Hoenshof Rood | Borgloon - Belgique | Cabernet Cantor | 75cl | 35 |
| Château La Gabarre Supérieur | Bordeaux - France | Merlot | 75cl | 35 |
| San Giorgio Sentieri - Primitivo | Pouilles - Italie | Primitivo | 75cl | 33 |
| Vidal Fleury GSM | Rhône - France | Mourvèdre/Grenache | 75cl | 32 |
| Mythique Caractère Fitou | Languedoc - Roussillon | Carignan/Mourvèdre | 75cl | 37 |
| Los Patos | Utiel Requena - Espagnol | Bobal/Syrah | 75cl | 30 |

vins rosés

| | | | | |
|-------------------|------------------------|----------------|------|----|
| Cap Gris | Languedoc - Roussillon | Syrah/Grenache | 75cl | 30 |
| Casse-Croûte Rosé | Languedoc - Roussillon | Grenache | 75cl | 30 |

entrées

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive **17**

Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan, roquette et tomates avec une délicieuse l'huile d'olive.

Carpaccio de betteraves aux noix et burratina **16**

Carpaccio de betteraves aux noix, burratina, roquette et miel.

Duo de croquettes artisanales (+60gr) **16**

Au choix Gibier (cerf) / Fromage / Crevettes (+€2pp).

Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves **17**

Tartare de saumon fumé avec mayo à la truffe et d'herbes scandinaves fait à la minute sur un lit de guacamole.

Assiette de 6 croquettes artisanales différentes (20gr) **16**

Coucou de Malines, saumon et aneth, crevettes, scampi curry rouge, fromage, porc

Moules farcies dans un beurre persillé à l'ail **9,5**
6 pièces **18**
12 pièces

Suppléments

| | | | |
|--------------------------|---|------------------------|-----|
| Portion Heinz Mayonnaise | 1 | Portion Frites | 3,5 |
| Portion Heinz Ketchup | 1 | Portion Pain et beurre | 2 |
| Portion Heinz Moutarde | 1 | | |

plats

Croque Monsieur a l'Ardennais avec frites 18

Croque au boursin, Jambon d'Ardenne, roquette et miel
servi avec crudités et frites

Carbonnade à la Flamande (stoofvlees) 24

Mijoté à feu doux à la bière brune servi avec crudités et avec frites

Raviolis Scampi al'Aglio au sauce tomate-mascarpone 22

Pâtes avec une farce de scampi à l'ail dans une sauce
tomate-mascarpone aux herbes fraîches italiennes

Tagliatelles au ratatouille et buratta de Toscane 19

Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves 24

Tartare de saumon fumé avec mayo à la truffe et d'herbes scandinaves
fait à la minute sur un lit de guacamole. servi avec crudités et frites

Macaroni jambon-fromage gratiné au four 15

Trio de Croquettes Artisanales 20

Au choix Gibier (Cerf) / Fromage / Crevettes (+€2pp)
servi avec crudités et avec frites

Steak Blanc Bleu Belge 24

servi avec des frites et crudités

Les sauces maison € 3,5

Sauce poivre verts au cognac

Sauce aux champignons

Ratatouille

Beurre Maître d'Hôtel

desserts

| | | |
|---|----------------------|------------|
| Tartelette aux pommes chaude | | 8 |
| Avec boule de glace & chantilly | | |
| Coupe Dame blanche | | 9 |
| 3 Boules de glaces vanille, sauce au chocolat maison & chantilly | | |
| Nougat de Montélimar au coulis de framboise | | 10 |
| Nougat de Montélimar glacé, infusée d'amandes sucrées, de morceaux de cerises acides et de pistaches grillées servis avec son coulis de framboises et fruits rouges | | |
| Snicker Artisanal | | 10 |
| Glace à la cacahuète, un caramel coulant sur un biscuit croustillant de cacahuète grillée, enrobé d'un glaçage de chocolat noir | | |
| Crème brûlée | | 9 |
| Avec boule de glace, fruits rouges & chantilly | | |
| Affogato Martini | | 12 |
| Espresso Martini avec une boule de glace | | |
| Irish Coffee | Whisky | 9 |
| Baileys Coffee | Baileys | 9 |
| Italian Coffee | Amaretto | 9 |
| Café Ardennais | Liqueur des Ardennes | 9 |
| Café gourmand | | + 5 |
| Café au choix avec ses gourmandises | | |

nos cafés

"Nos cafés sont préparés par des baristas formés à la manière italienne. Les grains de café "specialty coffee" sont achetés directement aux agriculteurs pour la meilleure qualité. Pour que vous puissiez déguster un café équitable."

| | | | | | |
|--|----------------|-----|-----------------------|----------------------|---|
| Espresso | | 3 | Caffè Latte | | 5 |
| Doppio | | 4 | Latte Glacé | | 5 |
| Café lungo | | 3 | Latte Macchiato | | 5 |
| Cappuccino | | 4,5 | Latte Macchiato Glacé | | 5 |
| Cappuccino Chantilly | | 5 | | | |
| Flat White | | 5,5 | Irish Coffee | Whisky | 9 |
| Affogato | Boule de glace | 6 | Baileys Coffee | Baileys | 9 |
| Choix entre le lait de vache et le lait d'avoine | | | Italian Coffee | Amaretto | 9 |
| | | | Café Ardennais | Liqueur des Ardennes | 9 |

nos thés & infusions

Infusions

| | | |
|-----------------|-----------|-----|
| Chamomile Tea | camomille | 4 |
| Ile Marquise | églantier | 4 |
| Relax Herbal | menthe | 4,5 |
| Pinocchio Apple | fruit | 4 |
| Red Panther | fruit | 4 |

Thés

| | | |
|-------------------|------|---|
| Touareg | vert | 4 |
| Earl Grey Tea | noir | 4 |
| English Breakfast | noir | 4 |

nos digestifs

| | | | |
|-------------------|---|---------------|---|
| Limoncello maison | 6 | Whiskey | 8 |
| Amaretto | 5 | Baileys | 7 |
| Cognac | 7 | Grand Marnier | 6 |
| Cointreau | 7 | | |

Goûtez notre nouveau gin



Semois Gin capture l'essence de la beauté sauvage de la vallée de la Semois. Les notes terreuses du gui et de l'ail sauvage herbacé forment une base robuste, tandis que la fraîcheur du pin et de la menthe poivrée apportent un équilibre, évoquant la sensation d'une promenade dans les bois. Un soupçon d'œillet complète le mélange avec son essence florale délicate, ajoutant une touche d'élégance et de sophistication. Cette fleur unique est un hommage à la riche histoire du château de Bouillon.

38° VOL - 10 euros - Perfect serve : Fever-Tree Clementine Tonic

www.semoisgin.be

**HOUSE of
BOUILLON**
bistro-restaurant

BOM
FOOD AND DRINKS


Hotel de la Poste
Hotel de la Poste III