

# House of Bouillon

Bistro - Restaurant

## La Carte

suivez-nous sur nos réseaux sociaux



[www.houseofbouillon.be](http://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
<b>CAMPARI</b> 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

<b>Semois Gin</b> (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

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



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 Cava MVSA Brut	Espagne	12cl	6
Bouteille de Cava MVSA Brut	Espagne	75cl	30

# pour grignoter

**6 Croquettes de viande artisanale hollandaise (bitterballen) 10**

**Mélange de 12 amuse-bouches frits 15**

Mini croquettes de bœuf, mini croquettes de veau, mini fricadelles,  
mini soufflés au fromage, mini croquettes bami & mini Crispys Chick'n

## entrées

**Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive 16**

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

**Carpaccio de betteraves aux noix et fromage de chèvre 15**

Carpaccio de betteraves aux noix, fromage de chèvre, roquette et miel

**🍷 Duo de croquettes 15**

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

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

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

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

12 pièces 18

---

### Suppléments

---

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

# plats

<b>Croque Monsieur classique avec frites</b>	<b>16</b>
Croque au fromage et jambon servi avec crudités et frites	
<b>Croque Monsieur a l'Ardennais avec frites</b>	<b>18</b>
Croque au boursin, Jambon d'Ardenne, roquette et miel servi avec crudités et frites	
<b>Carbonnade à la Flamande (stoofvlees)</b>	<b>22</b>
Mijoté à feu doux à la bière brune servi avec crudités et avec frites	
<b>Raviolis Scampi al'Aglio au sauce tomate-mascarpone</b>	<b>22</b>
Pâtes avec une farce de scampi à l'ail dans une sauce tomate-mascarpone aux herbes fraîches italiennes	
<b>Tagliatelles au ratatouille et buratta de Toscane</b>	<b>18</b>
<b>Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves</b>	<b>24</b>
Tartare de saumon fumé et d'herbes scandinaves fait à la minute sur un lit de guacamole servi avec crudités et frites	
<b>Macaroni jambon-fromage gratiné au four</b>	<b>15</b>
<b>🦋 Trio de Croquettes</b>	<b>19</b>
Au choix Gibier (Cerf) / Fromage / Crevettes (+€2pp) servi avec crudités et avec frites <b>ou</b> tranches de pain grillées	
<b>🦋 Civet de biche dans une sauce à la crème</b>	<b>25</b>
Civet de biche dans une délicieuse sauce crémeuse à base de fond de gibier et des aïelles, servi avec crudités et des croquettes	

## Nos délicieux steaks

servi avec des frites ou croquettes et crudités

🦋 **Steak de Cerf € 26 / Steak Blanc Bleu Belge € 23**

**Les sauces maison € 3,5**

Sauce poivre verts au cognac

Sauce aux champignons

Ratatouille

Beurre Maître d'Hôtel

# 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

# 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	4,5
Doppio	4	Latte Glacé	4,5
Café lungo	3	Latte Macchiato	4,5
Cappuccino	4	Latte Macchiato Glacé	4,5
Cappuccino Chantilly	4,5	Caramel Latte Macchiato	5,5
Flat White	5,5	Caramel Latte Macchiato Glacé	5,5
Affogato	Boule de glace 6		
Ajoutez un arôme + € 1,0 Caramel, Noisette, Pumpkin Spice (potiron), Cannelle-pomme		Irish Coffee	Whisky 9
Lait d'Avoine + € 0,5		Baileys Coffee	Baileys 9
		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	Cointreau	7
Amaretto	5	Whiskey	8
Cognac	7	Baileys	7
		Grand Marnier	6

# desserts

<b>Tartelette aux pommes chaude</b>		<b>8</b>
Avec boule de glace & chantilly		
<b>Coupe Dame blanche</b>		<b>9</b>
3 Boules de glaces vanille, sauce au chocolat maison & chantilly		
<b>Nougat de Montélimar au coulis de framboise</b>		<b>10</b>
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		
<b>Snicker Artisanal</b>		<b>10</b>
Glace à la cacahuète, un caramel coulant sur un biscuit croustillant de cacahuète grillée, enrobé d'un glaçage de chocolat noir		
<b>Crème brûlée</b>		<b>9</b>
Avec boule de glace, fruits rouges & chantilly		
<b>Affogato Martini</b>		<b>12</b>
Espresso Martini avec une boule de glace		
<b>Irish Coffee</b>	Whisky	<b>9</b>
<b>Baileys Coffee</b>	Baileys	<b>9</b>
<b>Italian Coffee</b>	Amaretto	<b>9</b>
<b>Café Ardennais</b>	Liqueur des Ardennes	<b>9</b>
<b>Café gourmand</b>		<b>+ 5</b>
Café au choix avec ses gourmandises		

# 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](http://www.semoisgin.be)

**HOUSE of  
BOUILLON**  
bistro-restaurant

**BOM**  
FOOD AND DRINKS

  
*Hotel de la Poste*  
Bouillon de Belgique III