

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
Bouillon de Belgique III