

House of Bouillon

Bistro - Restaurant

Menukaart & Drankkaart

Heeft u een allergie? Meld het ons.
volg ons op onze socialemediakanalen



www.houseofbouillon.be

onze aperitieven

Rode Porto	6	Ricard	7,5
Witte/Rode Martini	7	Vodka natuur	6
Picon Vin Blanc	7	Captain Morgan (Bruine rum)	6
Campari natuur	6	Bacardi (Witte rum)	6
Pisang / Paoa / Safari	6		

Supplement sinaasappelsap / cola / soda + 3

onze cocktails & mocktails

Mojito	Rum	9,5	Espresso Martini	Vodka & Likeur	10
Hugo	Prosecco	9,5	Moscow Mule	Vodka	10
Negroni	Gin & Campari	9,5			
Aperol Spritz	Aperol & Prosecco	9,5	Virgin Mojito		8
Cuba Libre	Rum	9,5	Lemon Squash		8
			Peach on the beach		8

onze gins

Semois Gin (Onze huisgin) Perfect serve: Clementine Tonic	10	Hendrick's (Schotland) Perfect serve: Elderflower Tonic	8
Gordon's London Dry Gin (Engeland) Perfect serve: Premium Tonic	6	Tanqueray No. Ten (Engeland) Perfect serve: Elderflower Tonic	8,5
Bombay Sapphire (Engeland) Perfect serve: Clementine Tonic	6	Monkey 47 (Duitsland) Perfect serve: Premium Tonic	9
		Gin Mare (Spanje) Perfect serve: Premium Tonic	10,5

tonic mixers

Premium Tonic, Clementine Tonic, Elderflower Tonic + 4

onze digestieven

Limoncello	5	Cointreau	7
Huisgemaakte Limoncello	6	Whiskey	8
Amaretto	5	Baileys	7
Cognac	7	Grand Marnier	6

onze drankjes

Coca-Cola			3	Huisgemaakte ijsthee	4,5	
Coca-Cola Zero			3	Huisgemaakte limonade	4	
Sanpellegrino Limonata			3,5	Limonade Ananas-Mango	5,5	
Sanpellegrino Aranciata			3,5	Limonade Roos	5,5	
Lipton Ice-Tea bruisend			3,5	Limonade Kers	5,5	
Royal Bliss Agrum			3,5	Limonade Appel	5,5	
Fever-Tree Tonics			4			
Vittel	Plat water	25cl / 0,5l	3	5	Artisanale appelsap	3,5
S.Pellegrino	Bruisend water	25cl / 0,5l	3	5	Looza Orange	3
Perrier	Bruisend water		3,5			
Ginger Beer			3,5	Warme chocolademelk	5,5	

onze bieren

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 (Bruin)	8,0°	33cl	5,5
Rochehaut Blond (regio)	5,5°	33cl	5	Lindemans Kriek	3,5°	25cl	4,5
Rochehaut IPA (regio)	7,0°	33cl	5	Lindemans Pêcheresse	2,5°	25cl	4,5
Rochehaut Bruin (regio)	9,0°	33cl	6	La Houppé	7,5°	33cl	5
Godefroy Blond (regio)	6,8°	33cl	5	Duvel	8,5°	33cl	5,5
Chouffe zonder alcohol	0,4°	33cl	4,5	ORVAL jong (trappist, regio)	6,2°	33cl	5
				ORVAL oud (trappist, regio)	6,2°	33cl	6



X

HOUSE of
BOUILLON



onze bubbels

Coupe de Champagne Guillemot Brut	Frankrijk	12cl	10
Halve fles Champagne Guillemot Brut	Frankrijk	37,5cl	26
Fles Champagne Guillemot Brut	Frankrijk	75cl	48
Fles Champagne POMMERY Brut Royal	Frankrijk	75cl	85
Coupe de Cava MVSA Brut	Spanje	12cl	6
Fles Cava MVSA Brut	Spanje	75cl	30

apero

Portie ORVAL kaas en salami	10
6 artisanale bitterballen	10
Mix frituur	15
Mini rundvleeskroketten, mini kalfskroketten, mini frikadellen, mini kaassoufflés, mini bamikroketten & mini Chick'n Crispys	

voorgerechten

Soep van de dag	8
Geserveerd met geroosterd brood	
Rundscarpaccio met olijfolie	16
Rundscarpaccio met parmezaanschilfers, rucola en tomaten met een heerlijke olijfolie saus	
Tomatencarpaccio met Toscaanse buratta	15
Tomatencarpaccio met burrata, rucola en pesto	
Duo van kroketten	15
Naar keuze: Mechelse koekoek / Kaas / Garnalen (+€2pp)	
Tartaar van gerookte zalm met Scandinavische kruiden	17
Tartaar van gerookte zalm en Scandinavische kruiden op een bedje van guacamole	

Supplementen

Portie Heinz Mayonaise	1	Portie frietjes	3,5
Portie Heinz Ketchup	1	Portie brood en boter	2
Portie Heinz Mosterd	1		

hoofdgerechten

Croque Monsieur met soep of frietjes	16
Croque van handgesneden brood met kaas en ham geserveerd met cruditeiten en met een soepje van de dag of frietjes	
Croque Bella Ciao met soep of frietjes	18
Croque van handgesneden brood met pesto, Prosciutto, tomaat, rucola en buratta geserveerd met cruditeiten en met een soepje van de dag of frietjes	
Croque Saumocado met soep of frietjes	18
Croque van handgesneden brood met gerookte zalm, guacamole, Boursin en rucola geserveerd met cruditeiten en met een soepje van de dag of frietjes	
Carbonade à la Flamande (stoofvlees)	22
Stoofpotje met donker bier, geserveerd met cruditeiten en frietjes	
Trio van kroketten	19
Naar keuze: Mechelse koekoek / Kaas / Garnalen (+€2pp) geserveerd met cruditeiten en frietjes of geroosterd brood	
Ravioli van Scampi al'Aglio met tomaten-mascarpone saus	22
Gevulde pasta van scampis in de look in een tomaat-mascarpone sausje met verse Italiaanse kruiden	
Tagliatelle met ratatouille en burrata uit Toscane	18
Tartaar van gerookte zalm met Scandinavische kruiden	24
Tartaar van gerookte zalm en Scandinavische kruiden op een bedje van guacamole geserveerd met cruditeiten en frietjes	
Macaroni kaas en ham gegratineerd in de oven	15

Steak Belgisch Witblauw € 23

steak van de lokale slagerij, geserveerd met frietjes en cruditeiten

Onze huisgemaakte sauzen € 3,5

Saus van groene peper met cognac

Champignonsaus

Ratatouille

Kruidenboter

onze wijnen

huiswijnen

Guillaume Chardonnay	Languedoc - Roussillon	Wit	12cl	5,5	50cl	20	75cl	29
Guillaume Merlot	Languedoc - Roussillon	Rood	12cl	5,5	50cl	20	75cl	29
Guillaume Rosé	Languedoc - Roussillon	Rosé	12cl	5,5	50cl	20	75cl	29

onze wijnselectie

witte wijnen

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

rode wijnen

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

rosé wijnen

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

onze koffies

"Onze koffies worden bereid door barista's die zijn opgeleid op de Italiaanse manier. Onze koffiebonen worden rechtstreeks van boeren gekocht voor de beste kwaliteit. Hierdoor kan u genieten van een fairtrade koffie."

Espresso		3	Caffè Latte		4,5
Doppio		4	Iced Latte		4,5
Koffie		3	Latte Macchiato		4,5
Cappuccino		4	Iced Latte Macchiato		4,5
Cappuccino met slagroom		4,5	Caramel Latte Macchiato		5,5
Flat White		5,5	Iced Caramel Latte Macchiato		5,5
Affogato	Bolletje ijs	6			
Voeg een aroma toe		+ € 1,0	Irish Coffee	Whisky	9
Karamel, Hazelnoot, Pumpkin Spice, Appel-kaneel			Baileys Coffee	Baileys	9
Havermelk		+ € 0,5	Italian Coffee	Amaretto	9
			Café Ardennais	Liqueur des Ardennes	9

onze theeën en infusies

Infusies

Chamomile Tea	kamille	4
Ile Marquise	rozenbottel	4
Relax Herbal	munt	4,5
Pinocchio Apple	fruit	4
Red Panther	fruit	4

Theeën

Touareg	groen	4
Earl Grey Tea	zwart	4
English Breakfast	zwart	4

desserts

Warme appeltaart	8	
Met bolletje ijs en slagroom		
Coupe Dame blanche	9	
3 ijsbolletjes, huisgemaakte melkchocoladesaus & slagroom		
Coupe d'amour	12	
3 ijsbolletjes, aardbeien, huisgemaakte melkchocoladesaus & slagroom		
Ijsnougat uit Montélimar met frambooscoulis	10	
Montélimar ijsnougat met zoete amandelen, stukjes zure kers en geroosterde pistachenoten geserveerd met een frambozencoulis.		
Artisanale Snicker	10	
Pinda-ijs, een vloeibare karamel op een krokant geroosterd pindakoekje, bedekt met een laagje pure chocoladeglazuur		
Crème brûlée	9	
Geserveerd met een bolletje ijs, slagroom en rode vruchten		
Affogato Martini	12	
Espresso Martini met een bolletje ijs		
Irish Coffee	Whisky	9
Baileys Coffee	Baileys	9
Italian Coffee	Amaretto	9
Café Ardennais	Liqueur des Ardennes	9
Verwenkoffie		+ 5
Koffie naar keuze met lekkernijen		