

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 / Paoa / Safari	6		

Supplément orange / coca / soda + 3

nos cocktails & mocktails

Mojito	Rhum	9,5	Espresso Martini	Vodka & Liqueur	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	Rhum	9,5	Lemon Squash		8
			Peach on the beach		8

nos gins

Semois Gin (Gin Maison) Perfect serve: Clementine Tonic	10	Hendrick's (Ecosais) Perfect serve: Elderflower Tonic	8
Gordon's London Dry Gin (Anglais) Perfect serve: Premium Tonic	6	Tanqueray No. Ten (Engeland) 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, Clementine Tonic, Elderflower Tonic + 4

nos digestifs

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

nos boissons

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

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 Brune (région)	9,0°	33cl	6	La Houppé	7,5°	33cl	5
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
				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

Portion fromage ORVAL & salami	10
6 Croquettes de viande artisanales (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

Soupe du jour	8
Servi avec tranches de pain grillées	
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 tomates avec buratta de Toscane	15
Carpaccio de tomates avec burrata, roquette et pesto	
Duo de croquettes	15
Au choix Coucou Malines / 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	

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 avec soupe ou frites	16
Croque au fromage et jambon servi avec crudités et avec une soupe du jour ou frites	
Croque Bella Ciao avec soupe ou frites	18
Croque au pesto, Prosciutto, tomate, roquette et buratta servi avec crudités et avec une soupe du jour ou frites	
Croque Saumocado avec soupe ou frites	18
Croque au saumon fumé, guacamole, Boursin et roquette servi avec crudités et avec une soupe du jour ou frites	
Carbonade à la Flamande (stoofvlees)	22
Mijoté à feu doux à la bière brune servi avec crudités et avec frites	
Trio de Croquettes	19
Au choix Coucou Malines / Fromage / Crevettes (+€2pp) servi avec crudités et avec frites ou tranches de pain grillées	
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 burrata de Toscane	18
Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves	24
Tartare de saumon fumé 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

Steak Blanc Bleu Belge € 23

steak du boucher local, servi avec des frites et crudités

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	Irish Coffee	Whisky	9
Caramel, Noisette, Pumpkin Spice (potiron), Cannelle-pomme			Baileys Coffee	Baileys	9
Lait d'Avoine		+ € 0,5	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

desserts

Tartelette aux pommes chaude		8
Avec boule de glace & chantilly		
Coupe Dame blanche		9
3 Boules de glaces vanille, sauce au chocolat au lait maison & chantilly		
Coupe d'amour		12
3 Boules de glaces vanille, fraises, sauce au chocolat au lait 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		