

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 / Pasa / Safari	6		

Supplement sinaasappelsap / cola / soda + 3

onze 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

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 + 4

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

apero

6 artisanale Hollandse bitterballen **10**

Mix frituur **15**

Mini rundvleeskroketten, mini kalfskroketten, mini frikadellen, mini kaassoufflés, mini bamikroketten & mini Chick'n Crispys

voorgerechten

Rundscarpaccio met olijfolie **16**

Rundscarpaccio met parmezaanschilfers, rucola en tomaten met een heerlijke olijfolie.

Carpaccio van rode biet met noten en burratina **15**

Carpaccio van rode biet met walnoten, burratina, rucola en honing.

🍷 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.

Gevulde mosselen met knoflook-peterselieboter 6 stuks **9,5**
12 stuks **18**

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 frietjes	16
Croque van handgesneden brood met kaas en ham geserveerd met cruditeiten en met frietjes	
Croque Monsieur a l'Ardennais met frietjes	18
Croque met boursin, Ardense ham, rucola en honing geserveerd met cruditeiten en met frietjes	
Carbonade à la Flamande (stoofvlees)	22
Stoofpotje met donker bier, geserveerd met cruditeiten en frietjes	
Ravioli van Scampi al'Aglio met tomaten-mascarpone saus	22
Gevulde pasta van scampis in de look in een tomaat-mascarponesausje 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
🦋 Trio van kroketten	19
Naar keuze: Wild (hert) / Kaas / Garnalen (+€2pp) geserveerd met cruditeiten en frietjes of geroosterd brood	
🦋 Stoofpotje van hert in roomsaus	25
Stoofpotje van hinde in een heerlijke romige saus op basis van wildbouillon en veenbessen, geserveerd met cruditeiten en kroketjes.	

Onze heerlijke steaks

geserveerd met frietjes of kroketjes en cruditeiten

🦋 **Hertensteak € 26 / Steak Belgisch Witblauw € 23**

Onze sauzen € 3,5

Groene peperroomsaus met cognac

Champignonsaus

Ratatouille

Kruidenboter

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
Lipton Ice-Tea			3,5	Limonade Appel	5,5
Royal Bliss Agrum			3,5	Ginger Beer	3,5
Fever-Tree Tonics			4	Artisanale appelsap	3,5
Vittel	Plat water	25cl / 0,5l	3	Looza Orange	3
S.Pellegrino	Bruisend water	25cl / 0,5l	3	5	
Perrier	Bruisend water		3,5	5	
				3,5	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 Triple (regio)	8,5°	33cl	6	St-Hubertus Triple Blonde	7,2°	33cl	6
Rochehaut Bruin (regio)	9,0°	33cl	6	Duvel	8,5°	33cl	5,5
Godefroy Blond (regio)	6,8°	33cl	5	ORVAL jong (trappist, regio)	6,2°	33cl	5
Chouffe zonder alcohol	0,4°	33cl	4,5	ORVAL oud (trappist, regio)	6,2°	33cl	6
PAIX DIEU (Abdijbier)	10°	33cl	6,5				



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

desserts

Warme appeltaart		8
Met bolletje ijs en slagroom		
Coupe Dame blanche		9
3 ijsbolletjes, 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		

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

onze digestieven

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