méandre

RESTAURANT

Quai du Rempart 39, 6830 Bouillon (BE)

info@meandre.be | www.meandre.be
+32 61 65 55 50



BOISSONS

>

Apéritifs classiques

Porto Sao Pedro 10 ans	8
Martini Blanc/Rouge	7
Picon Vin Blanc	9,5
Campari Nature	6
Kir Vin Blanc	8
Kir Royale (Champagne)	12
St-Germain Royale (Champagne)	13
Ricard	7
Vodka Absolut	7
Vodka Belvedere	10
Havana Club Especial (Rhum brun)	7
Havana Club (Rhum blanc)	7
Diplomático 8 Years (Rhum brun)	11
Don Papa Baroko (Rhum brun)	11
Jack Daniel's Old No.7	8

Les gins

Semois Gin (Gin Maison) 11
Perfect serve: Clementine Tonic

Bombay Sapphire (Anglais) 8
Perfect serve: Clementine Tonic

Tanqueray N10 (Anglais) 9,5
Perfect serve: Premium Tonic

Tanqueray Alcohol Free (Anglais) 8
Perfect serve: Premium Tonic



TONICS AU CHOIX
Fever-Tree Tonics 4
Premium Tonic ou Clementine Tonic



Les Cocktails & Mocktails

COCKTAILS

Mojito	12
Hugo St-Germain	12
Cuba Libre	12
Moscow Mule	12,5
Espresso Martini	13

SPRITZ

Aperol Spritz	10,5
Limoncello Spritz	12

SPRITZ SANS ALCOOL

Crodino Spritz	9

CAMPARI
NEGRONI AMBASSADOR

NEGRONI	Classique	12
NEGRONI	Semois Gin	12
NEGRONI	Sbagliato	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Lemon Squash Limonade maison, jus d'orange, grenadine	8
Peach on the beach Thé glacé maison, jus d'orange, grenadine	8

Les vins maison

Notre carte des vins, présentée séparément
vous invite à découvrir la sélection de la maison.

			12cl	50cl	75cl
Guillaume Chardonnay (Blanc)	Chardonnay	Languedoc-Roussillon	6	23	31
Guillaume Merlot (Rouge)	Merlot	Languedoc-Roussillon	6	23	31
Guillaume Grenache	Grenache	Languedoc-Roussillon	6	23	31



Les bulles



CHAMPAGNE GUILLEMINOT

	12cl	37,5cl	75cl	1,5l
Guilleminot Tradition Brut Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, France Classique, droit et minéral – idéal pour commencer	11	30	54	100
Guilleminot La Belle Année 2015 Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, France Profond, raffiné et harmonieusement évolué, nuance exotique 100% de vins provenant d'une seule vendange (2015)			78	

CHAMPAGNE POMMERY

	75cl
Pommery Brut Royale Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, France Vif, délicat et harmonieusement équilibré.	85
Pommery Brut Rosé Royale Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, France Fruité, délicat et subtilement gourmand.	90
Pommery Blanc de Blancs Blanc de Blancs (Chardonnay) - Champagne, France Vif, pur et d'une grande finesse.	105
Pommery Cuvée Louise Chardonnay, Pinot Noir - Champagne, France Élégant, complexe et d'une finesse remarquable.	260





CAVA

	12cl	75l
Flama Roja Brut Macabeo, Parellada, Xarello - Catalogne, Espagne Franc, frais et étonnamment élégant.	6,5	31

Boissons rafraîchissantes

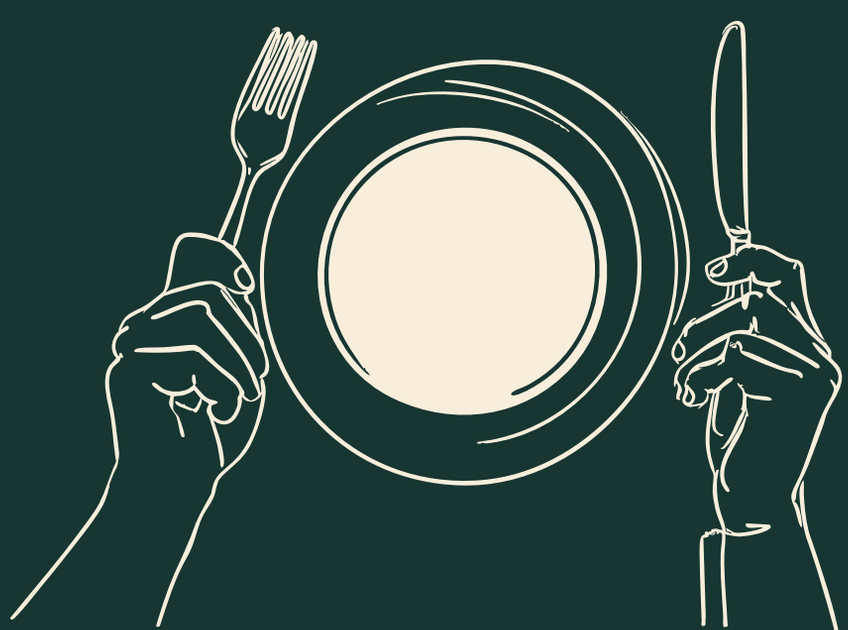
Thé glacé maison (pêche-passion)	5,5
Thé glacé maison (pomme-thé noir)	6
Limonade maison	5
Limonade maison Cerise	6
Limonade maison Ananas Mangue	6
Jus de pomme artisanal	4
BRU plate (25cl)	3
BRU plate (50cl)	5
BRU pétillante (25cl)	3
BRU pétillante (50cl)	5
Perrier (33cl)	5
Coca-Cola	3,2
Coca-Cola Zero	3,2
Lipton Ice-Tea pétillant	4
Lipton Ice-Tea green	4
Fever-Tree Tonics	4
- Premium Tonic ou Clementine Tonic	
Sprite	3,2
Fanta	3,2
Ginger Beer	4
OXFAM Jus d'orange	3,5

Les bières

STELLA ARTOIS (au fût) 5,0° 25cl	3,8
Rochehaut Blonde (locale) 5,5° 33cl	5,5
Rochehaut IPA (locale) 7,0° 33cl	5,5
Rochehaut Fruits Rouges (locale) 7,0° 33cl	6,5
Rochehaut Triple (locale) 8,5° 33cl	6,5
Rochehaut Brune (locale) 9,0° 33cl	6,5
Godefroy Blonde (locale) 6,8° 33cl	5,5
STELLA ARTOIS 0,0 0,0° 25cl	3,8
Saint-Hubertus Blanche 5,2° 33cl	5
PAIX DIEU (Bière d'abbaye) 10° 33cl	7
La Chouffe 8,0° 33cl	6
Chimay Bleue (trappiste) 9° 33cl	6
ORVAL jeune (trappiste, locale) 6,2° 33cl	6
ORVAL vieux (trappiste, locale) 6,2° 33cl	7

ORVAL x RESTAURANT méandre


TCHIN
TCHIN



À MANGER

>

Entrées

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive 17
Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan,
roquette et tomates, assaisonné d'une délicieuse huile d'olive.

Carpaccio de betteraves aux noix et burratina de Toscane 16
Carpaccio de betteraves aux noix, burratina, roquette et miel.

Duo de croquettes artisanales (+60gr) 16
Au choix : Gibier (Cerf) / Fromage / Crevettes (+€2,5pp).

Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves 17
Préparé à la minute incorporant une mayonnaise à la truffe,
sur un lit de guacamole.

Assiette de 6 croquettes artisanales différentes (20gr) 16
Croquettes de Coucou de Malines, saumon et aneth, crevettes,
scampi curry rouge, fromage, porc. Servi avec une mayonnaise à la truffe.

Moules farcies dans un beurre persillé à l'ail 6 pièces 10
12 pièces 19

SUPPLEMENTS

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

Plats

NOS CLASSIQUES

Plats incontournables de la maison.

Carbonnade à la Flamande (stoofvlees) 25
Mijoté à feu doux à la bière brune, à base de bœuf, servi avec crudités et frites.

Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves 24
Préparé à la minute incorporant une mayonnaise à la truffe,
sur un lit de guacamole. Servi avec crudités et frites.

Trio de Croquettes Artisanales 21
Au choix : Gibier (Cerf) / Fromage / Crevettes (+€2,5pp).
Servi avec crudités et frites.

Civet de biche dans une sauce à la crème 29
Civet de biche dans une délicieuse sauce crémeuse à base de fond de gibier et des airelles, servi avec crudités et croquettes.

Raviolis de homard, sauce tomate-mascarpone 24
Pâtes fraîches farcies au homard, servies dans une sauce tomate-mascarpone parfumée aux herbes italiennes fraîches et garnies de copeaux de Grana Padano.

Tagliatelles à la ratatouille, burratina de Toscane 19

Tagliatelles à la bolognaise façon grand-mère 18

NOS BELLES PIECES DE VIANDE

Steak Blanc Bleu Belge €26
Servi avec crudités et frites

Steak de Cerf €29
Servi avec crudités et croquettes

LES SAUCES MAISON € 3,5

Sauce poivre-crème au cognac
Sauce champignons à la crème
Ratatouille
Beurre maître d'hôtel

Desserts

Tartelette aux pommes chaude 10
Avec boule de glace & chantilly.

Coupe Dame blanche 10
3 Boules de glaces vanille, sauce au chocolat maison & chantilly.

Nougat glacé de Montélimar au coulis de framboise 11
Nougat de Montélimar glacé, infusé d'amandes sucrées,
de morceaux de cerises acidulées et de pistaches grillées,
servi avec son coulis de framboise et des fruits rouges.

Snicker Artisanal 11
Glace à la cacahuète avec un caramel sur un biscuit croustillant
de cacahuètes grillées, enrobé d'un glaçage au chocolat noir.

Crème brûlée 10
Avec boule de glace, fruits rouges & chantilly.

Café & Chocolats 9,5
Espresso ou lungo avec assortiment de pralines NEUHAUS, 100% belges.

DESSERTS ALCOOLISES

Affogato Martini 14
Espresso Martini avec boule de glace

Champagne & Chocolats 17
Champagne avec assortiment
de pralines NEUHAUS, 100 % belges

Irish Coffee 10
Whisky Johnnie Walker Red Label

Baileys Coffee 10
Baileys

Italian Coffee 10
Amaretto

Café Ardennais 10
Liqueur des Ardennes



CAFÉS, THÉS ET DIGESTIFS

>

Cafés & spécialités

Espresso	3,5
Doppio	4,5
Café lungo	3,5
Cappuccino	5
Cappuccino Chantilly	5,5
Latte Macchiato (chaud ou glacé)	5,5
Flat White	5,5
Affogato Espresso + boule de glace	6,5
Irish Coffee (Red Label)	10
Baileys Coffee	10
Italian Coffee	10
Café Ardennais	10

Thés & infusions

DAMMANN FRÈRES

Camomille Tisane · Douce et fruitée	4,5
Menthe Thé vert · Fraîche et aromatique	4,5
Rooibos Cederberg Rooibos · Doux et rond	4,5
Citron Gingembre Thé vert · Frais et épicé	4,5
Earl Grey Thé noir · Bergamote	4,5
English Breakfast Thé noir · Corsé et équilibré	4,5
Passion de Fleurs Thé blanc · Fruité et floral	5
Passion Framboise Carcadet · Fruité et acidulé	4,5

Digestifs

Limoncello (Yuzucello by Boury ❄❄❄ Bottled)	8
Amaretto	8
Cognac	7
Cointreau	8
Grand Marnier	8
Baileys	8
Jägermeister	8
Armagnac	10
Liqueur de sapin	7
Calvados	9
Ratafia	8

WHISKIES - BLENDS ECOSSAIS

Johnnie Walker Black Label	8
Jameson Irish Whiskey	7

WHISKIES - SINGLE MALT ECOSSAIS

Glenfiddich 12 ans	10
Macallan 12 Double Cask	12

BOURBON AMERICAIN

Jack Daniel's Old No.7	8

RHUMS BRUNS

Diplomático 8 Years	11
Don Papa Baroko	11