

méandre

RESTAURANT

Quai du Rempart 39, 6830 Bouillon (BE)

info@meandre.be | www.meandre.be

+32 61 65 55 50



DRANKEN

>

Klassieke aperitieven

Porto Sao Pedro 10 jaar	8
Witte/Rode Martini	7
Picon Vin Blanc	9,5
Campari Natuur	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 (Bruine rum)	7
Havana Club (Witte rum)	7
Diplomático 8 Years (Bruine rum)	11
Don Papa Baroko (Bruine rum)	11
Jack Daniel's Old No.7	8

De gins

Semois Gin (Huisgin) 11
Perfect serve: Clementine Tonic

Bombay Sapphire (Engels) 8
Perfect serve: Clementine Tonic

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

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



TONICS NAAR KEUZE
Fever-Tree Tonics 4
Premium Tonic of Clementine Tonic



De 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

ALCOHOLVRIJE SPRITZ

Arancia Spritz	9

CAMPARI
NEGRONI AMBASSADOR

NEGRONI	Klassiek	12
NEGRONI	Semois Gin	12
NEGRONI	Sbagliato	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Lemon Squash	8

Homemade Limonade, sinaasappelsap, grenadine

Peach on the beach	8

Ice-Tea, sinaasappelsap, grenadine

Onze huiswijnen

Onze aparte wijnkaart nodigt u uit
om de selectie van het huis te ontdekken.

			12cl	50cl	75cl
Guillaume Chardonnay (Wit)	Chardonnay	Languedoc-Roussillon	6	23	31
Guillaume Merlot (Rood)	Merlot	Languedoc-Roussillon	6	23	31
Guillaume Grenache (Rosé)	Grenache	Languedoc-Roussillon	6	23	31



De bubbels



CHAMPAGNE GUILLEMINOT

	12cl	37,5cl	75cl	1,5l
Guilleminot Tradition Brut Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, Frankrijk Klassiek, strak en mineraal – ideaal om mee te beginnen	11	30	54	100
Guilleminot La Belle Année 2015 Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, Frankrijk Diepgaand, verfijnd en harmonieus geëvolueerd, exotische toetsen 100% van de wijnen afkomstig van één enkele oogst (2015)			78	

CHAMPAGNE POMMERY

	75cl
Pommery Brut Royale Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, Frankrijk Levendig, delicaat en harmonieus in balans.	85
Pommery Brut Rosé Royale Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, Frankrijk Fruitig, delicaat en subtiel gourmand.	90
Pommery Blanc de Blancs Blanc de Blancs (Chardonnay) - Champagne, Frankrijk Levendig, puur en met grote finesse.	105
Pommery Cuvée Louise Chardonnay, Pinot Noir - Champagne, Frankrijk Elegant, complex en van opmerkelijke finesse.	260





CAVA

	12cl	75l
Flama Roja Brut Macabeo, Parellada, Xarello - Penedès, Spanje Fris, verkwikkend en verrassend elegant.	6,5	31

Verfrissende dranken

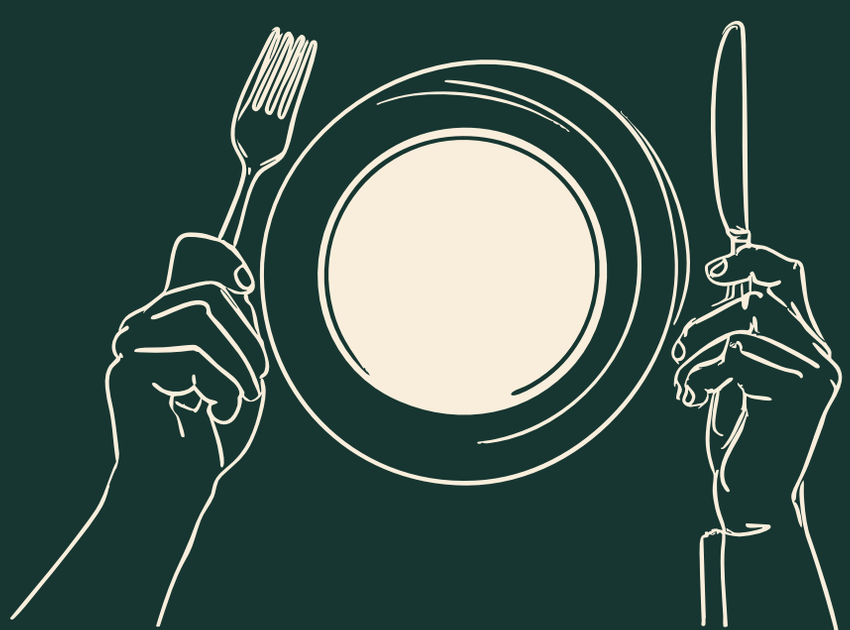
Huisgemaakte Ice-Tea (tropisch)	5,5
Huisgemaakte Ice-Tea (appel)	6
Huisgemaakte Limonade	5
Limonade Kers	6
Limonade Ananas Mango	6
Artisanale Appelsap	4
BRU plat (25cl)	3
BRU plat (50cl)	5
BRU bruisend (25cl)	3
BRU bruisend (50cl)	5
Perrier (33cl)	5
Coca-Cola	3,2
Coca-Cola Zero	3,2
Lipton Ice-Tea original	4
Lipton Ice-Tea green	4
Fever-Tree Tonics - Premium Tonic of Clementine Tonic	4
Sprite	3,2
Fanta	3,2
Ginger Beer	4
OXFAM Orange	3,5

De Bieren

Stella Artois (op vat) 5,0° 25cl	3,8
Rochehaut Blonde (lokaal) 5,5° 33cl	5,5
Rochehaut IPA (lokaal) 7,0° 33cl	5,5
Rochehaut Rode vruchten (lokaal) 7,0° 33cl	6,5
Rochehaut Triple (lokaal) 8,5° 33cl	6,5
Rochehaut Brune (lokaal) 9,0° 33cl	6,5
Godefroy Blonde (lokaal) 6,8° 33cl	5,5
Stella Artois 0,0 0,0° 25cl	3,8
Saint-Hubertus Wit 5,2° 33cl	5
PAIX DIEU (abdijbier) 10° 33cl	7
La Chouffe 8,0° 33cl	6
Chimay Bleue (trappist) 9° 33cl	6
ORVAL jong (trappist, lokaal) 6,2° 33cl	6
ORVAL oud (trappist, lokaal) 6,2° 33cl	7

ORVAL x RESTAURANT méandre


TCHIN
TCHIN



LEKKER ETEN

>

Voorgerechten

Rundscarpaccio met olijfolie 17
Rundscarpaccio met parmezaanschilfers,
rucola en tomaat, op smaak gebracht met fijne olijfolie.

Carpaccio van rode biet met walnoten en burratina 16
Carpaccio van rode biet met walnoten, burratina, rucola en honing.

Duo van ambachtelijke kroketten (+60 g) 16
Keuze uit Wild (hert) / kaas / garnalen (+€2,5pp).

Tartaar van gerookte zalm met Scandinavische kruiden 17
Tartaar van gerookte zalm, met truffelmayonaise en Scandinavische kruiden
à la minute bereid op een bedje van guacamole.

Assortiment van 6 ambachtelijke kroketjes (20gr) 16
Mechelse koekoek, zalm en dille, garnalen,
scampi rode curry, kaas, varken.

Gevulde mosselen in knoflook-peterselieboter 6 stuks 10
12 stuks 19

SUPPLEMENTEN

Portie Mayonnaise	1	Portie frietjes	3,5
Portie Ketchup	1	Portie brood en boter	2

Hoofdgerechten

ONZE KLASSIEKERS

Specialiteiten van het huis.

Carbonnade à la Flamande (stoofvlees) 25
Zacht gestoofd rundsvlees in bruin bier, geserveerd met cruditeiten en frieten.

Tartaar van gerookte zalm met Scandinavische kruiden 24
À la minute bereid, met truffelmayonaise, op een bedje van guacamole.
Geserveerd met cruditeiten en frieten.

Trio van ambachtelijke kroketten 21
Keuze uit Mechelse koekoek / kaas / garnalen (+€2,5pp).
Geserveerd met cruditeiten en frieten.

Stoofpotje van hinde in roomsaus 29
Stoofpotje van hinde in een heerlijke romige saus met wildfond en veenbessen, geserveerd met cruditeiten en aardappelkroketten.

Kreeftenravioli met tomaat-mascarponesaus 24
Verse pasta gevuld met een verfijnde kreeftenvulling, geserveerd in een tomaat-mascarponesaus op smaak gebracht met verse Italiaanse kruiden.

Tagliatelle met ratatouille en Toscaanse burratina 19

Tagliatelle Bolognaise op grootmoeders wijze 18

ONZE SELECTIE VLEES

Steak Belgisch Witblauw €26
Geserveerd met cruditeiten en frieten.

Hertensteak €29
Geserveerd met cruditeiten en aardappelkroketten.

ONZE HUISSAUZEN € 3,5

Peperroomsaus met cognac
Champignonroomsaus
Ratatouille
Kruidenboter

Desserts

Warme appeltaart 10
Geserveerd met een bol ijs en slagroom.

Coupe Dame blanche 10
Drie bollen vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.

IJsnougat uit Montélimar met frambozencoulis 11
IJsnougat van Montélimar met gekaramelliseerde amandelen,
stukjes zure kers en geroosterde pistachenoten,
geserveerd met frambozencoulis en rood fruit.

Snicker Artisanal 11
Pinda-ijs met karamel op een krokante koek van
geroosterde pinda's, omhuld met een laagje pure chocolade.

Crème brûlée 10
Geserveerd met een bol ijs, rood fruit en slagroom.

Café & Chocolade 9,5
Espresso of lungo met een assortiment 100% Belgische NEUHAUS pralines.

DESSERTS MET ALCOHOL

Affogato Martini 14
Espresso Martini met een bol ijs.

Champagne & Chocolade 17
Champagne met assortiment 100%
Belgische NEUHAUS pralines.

Irish Coffee 10
Whisky Johnnie Walker Red Label

Baileys Coffee 10
Baileys

Italian Coffee 10
Amaretto

Café Ardennais 10
Ardense likeur



KOFFIE, THEE EN DIGESTIEVEN

>

Koffies & specialiteiten

Espresso	3,5
Doppio	4,5
Café lungo	3,5
Cappuccino	5
Cappuccino slagroom	5,5
Latte Macchiato (Warm of iced)	5,5
Flat White	5,5
Affogato Espresso met bol vanilleijs	6,5
Irish Coffee (Red Label)	10
Baileys Coffee	10
Italian Coffee	10
Ardense koffie	10

Thee & infusies

DAMMANN FRÈRES

Camomille Kruideninfusie · Zacht en fruitig	4,5
Munt Groene thee · Fris en aromatisch	4,5
Rooibos Cederberg Rooibos · Zacht en rond	4,5
Citroen Gember Groene thee · Fris en kruidig	4,5
Earl Grey Zwarte thee · Bergamot	4,5
English Breakfast Zwarte thee · Vol en evenwichtig	4,5
Passion de Fleurs Witte thee · Fruitig en bloemig	5
Passion Framboise Carcadet · Fruitig en friszuur	4,5

Digestieven

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

WHISKY'S - SCHOTSE BLENDS

Johnnie Walker Black label	8
Jameson Irish Whiskey	7

WHISKY'S - SCHOTSE SINGLE MALT

Glenfiddich 12 jaar	10
Macallan 12 Double Cask	12

AMERIKAANSE BOURBON

Jack Daniel's Old No.7	8

RHUMS BRUNS

Diplomático 8 Years	11
Don Papa Baroko	11