



méandre

R E S T A U R A N T

Quai du Rempart 39, 6830 Bouillon (BE)

info@meandre.be | www.meandre.be

+32 472 13 66 27

Bienvenue au Restaurant Méandre

Ce qui a commencé en 2022 comme un pop-up s'est transformé en 2023 – après de profondes rénovations – en un bar à petit-déjeuner et café moderne, débordant d'énergie et de rêves. En 2025, nous avons franchi une nouvelle étape : nous-mêmes, ainsi que notre vision, avons mûri, et le lieu a suivi ce courant naturel. C'est ainsi qu'est né le restaurant que vous découvrez aujourd'hui.

Cette évolution appelait un nouveau nom : Méandre.

Un hommage à la rivière enchanteresse Semois, qui serpente avec grâce à travers les paysages et dessine ses boucles iconiques autour de Bouillon. Ici, dans le méandre même de Bouillon – aux côtés du majestueux Château de Bouillon – nous avons trouvé notre place.

Sur nos murs, des œuvres d'art rendent silencieusement hommage à ce lien.

Parmi elles, deux scènes emblématiques : le méandre de Bouillon, où notre restaurant a trouvé sa place, et celui de Frahan, visible depuis les hauteurs de Rochehaut, où la Semois continue d'écrire sa propre histoire.

Bienvenue au Restaurant Méandre, bienvenue chez Lloyd et Miguel.

Welkom bij Restaurant Méandre

Wat in 2022 begon als een speelse pop-up, groeide in 2023 – na ingrijpende renovaties – uit tot een moderne ontbijt- en koffiebar vol energie en dromen.

In 2025 zetten we een nieuwe stap: wijzelf én onze visie zijn gegroeid, en de zaak volgde die natuurlijke stroom. Zo ontstond het restaurant dat u vandaag ontdekt.

Die groei vroeg om een nieuwe naam: Méandre.

Een ode aan de betoverende rivier Semois, die zich sierlijk door het landschap slingert en haar iconische bochten vormt in en rond Bouillon. Hier, in de meander van Bouillon zelf – samen met het majestueuze Kasteel van Bouillon – vonden wij onze plek.

Aan onze muren hangen kunstwerken als stille getuigen van deze verbondenheid.

Onder hen vindt u ook twee iconische taferelen: de meander van Bouillon, waarin ons restaurant zijn plek vond, en die van Frahan, zichtbaar vanaf de hoogtes van Rochehaut, waar de Semois haar eigen verhaal blijft schrijven.

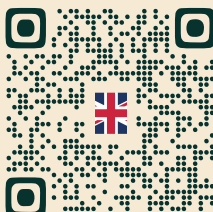
Welkom bij Restaurant Méandre, welkom bij Lloyd en Miguel.



Nederlandse versie



English version



WiFi : Restaurant Méandre

Code : Bouillon6830

Vous avez une allergie ?

Signalez-le nous.



Savourez notre gin maison

Semois Gin capture l'essence de la beauté sauvage de la vallée de la Semois. Les notes terreuses du gui et de l'ail des ours forment une base robuste, tandis que la fraîcheur du pin et de la menthe poivrée apportent un équilibre, évoquant la sensation d'une promenade dans les bois. Un soupçon d'œillet complète le mélange avec son essence florale délicate, ajoutant une touche d'élégance et de sophistication. Cette fleur unique est un hommage à la riche histoire du château de Bouillon.

38° VOL - 700ml - 50 euros - www.semoisgin.be

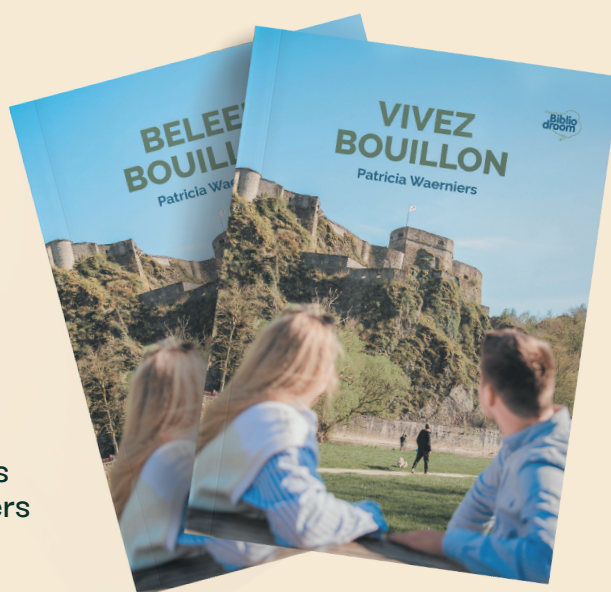
Découvrez ici

Guide alternatif sur la région de Bouillon

Il y a beaucoup de choses à vivre et à faire à Bouillon. Les forêts et la nature intacte vous invitent à être actif.

Le long de la Semois, vous trouverez à la fois le calme et la sérénité, mais aussi l'attractivité de l'eau. Le centre de la ville n'exhale pas seulement la culture et le patrimoine : vous pouvez également y goûter de délicieux plaisirs sur les terrasses et dans les restaurants. Avec « Vivez Bouillon », vous partirez à la rencontre des lieux remarquables de la ville et des villages environnants, à travers des histoires, des anecdotes et des faits surprenants.

**www.vivezbouillon.be - 25 euros
190 pages - Français et Néerlandais**





BOISSONS



Apéritifs classiques

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

Les gins

Semois Gin (Gin Maison)

Perfect serve: Clementine Tonic

Viergin (Belge)

Perfect serve: Premium Tonic

Bombay Sapphire (Anglais)

Perfect serve: Clementine Tonic

Tanqueray N10 (Anglais)

Perfect serve: Premium Tonic

Tanqueray Alcohol Free (Anglais)

Perfect serve: Premium Tonic



TONICS AU CHOIX

Fever-Tree Tonics

Premium Tonic ou Clementine Tonic

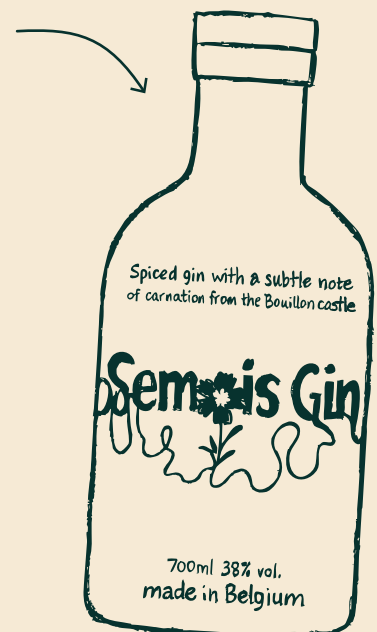
11

12

8

9,5

8



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	13
NEGRONI Sbagliato	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito 8

Lemon Squash 8

Limonade maison, jus d'orange, grenadine

Peach on the beach 8

Thé glacé maison, jus d'orange, grenadine



Les bulles



CHAMPAGNE GUILLEMINOT

			
12cl	37,5cl	75cl	1,5l

Guillemainot Tradition Brut

11 30 54 100

Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, France
Classique, droit et minéral - idéal pour commencer

Guillemainot La Belle Année 2015

78

Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, France
Profond, raffiné et harmonieusement évolué, nuance exotique
100% de vins provenant d'une seule vendange (2015)



CHAMPAGNE POMMERY



75cl

Pommery Brut Royale

85

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, France
Vif, délicat et harmonieusement équilibré.

Pommery Brut Rosé Royale

90

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, France
Fruité, délicat et subtilement gourmand.

Pommery Blanc de Blancs

105

Blanc de Blancs (Chardonnay) - Champagne, France
Vif, pur et d'une grande finesse.

Pommery Cuvée Louise

260

Chardonnay, Pinot Noir - Champagne, France
Élégant, complexe et d'une finesse remarquable.



CAVA

	
12cl	75l

Flama Roja Brut

6,5 31

Macabeo, Parellada, Xarello - Catalogne, Espagne
Franc, frais et étonnamment élégant.

Boissons rafraîchissantes

Thé glacé maison	5,5	Coca-Cola	3,2
Limonade maison	5	Coca-Cola Zero	3,2
Limonade maison Cerise	6	Lipton Ice-Tea pétillant	4
Limonade maison Ananas Mangue	6	Lipton Ice-Tea green	4
Jus de pomme artisanal	4	Fever-Tree Tonics	4
		- Premium Tonic ou Clementine Tonic	
Sprite	3,2		
Fanta	3,2	Vittel (25cl)	3
Ginger Beer	4	Vittel (50cl)	5
		Perrier (20cl)	3
Looza Orange	3,5	S.Pellegrino (50cl)	5

Les bières

STELLA ARTOIS (au fût)	3,8	STELLA ARTOIS 0,0	3,8
5,0° 25cl		0,0° 25cl	
Rochehaut Blonde (locale)	5,5	Vedett Extra White	4,5
5,5° 33cl		4,7° 33cl	
Rochehaut IPA (locale)	5,5	PAIX DIEU (Bière d'abbaye)	7
7,0° 33cl		10° 33cl	
Rochehaut Fruits Rouges (locale)	6,5	La Chouffe	6
7,0° 33cl		8,0° 33cl	
Rochehaut Triple (locale)	6,5	Chimay Bleue (trappiste)	6
8,5° 33cl		9° 33cl	
Rochehaut Brune (locale)	6,5	ORVAL jeune (trappiste, locale)	6
9,0° 33cl		6,2° 33cl	
Godefroy Blonde (locale)	5,5	ORVAL vieux (trappiste, locale)	7
6,8° 33cl		6,2° 33cl	



X

RESTAURANT
méandre



tchin





VINS



Les vins

MAISON

Guillaume Chardonnay

Chardonnay
Languedoc-Roussillon

Guillaume Merlot

Merlot
Languedoc-Roussillon

Cap Gris

Syrah / Grenache
Languedoc-Roussillon

Robert Vic Canalet Blanc

Rolle, Colombard
Languedoc-Roussillon

Robert Vic Canalet Rouge

Grenache, Cinsault, Cab. Sauvignon
Languedoc-Roussillon

Robert Vic Canalet Rosé

Grenache, Cinsault
Languedoc-Roussillon



12cl



50cl



75cl

6

23

31

6

23

31

6

23

31

SELECTION BLANC



37,5cl



75cl



1,5l

Hoenshof Vert

Muscaris / Ravel Blanc / Sauvignac - Borgloon, Belgique
Frais et expressif, sur les agrumes, les fruits verts et une subtile touche végétale.

37

Château Ladesvignes Moelleux

Sémillon - Sud-Ouest, France
Doux et onctueux avec du miel et des fruits mûrs.

32

Freyé Vallformosa

Parellada / Muscat - D.O. Penedès, Espagne
Aromatique et floral avec des notes exotiques.

32

Lenotti Corte Olivi

Pinot Grigio - Vénétie, Italie
Léger et rafraîchissant avec des agrumes et de la pomme verte.

34

Lupo Meraviglia Uno di Uno

Vermentino - Pouilles, Italie
Frais et minéral avec des notes citronnées et herbacées.

37

Balthazar Fry Pinot Gris Réserve

Pinot Gris - Alsace, France
Rond et doux avec des fruits blancs et une touche de miel.

21

37

Domaine Sylvaine Gaudron

Chenin Blanc - Loire, France
Vif et élégant avec des fruits blancs et une légère note miellée.

41

Domaine D'O Chardonnay

Chardonnay - Languedoc, France
Élégant et rond, aux saveurs d'agrumes frais, de pêche et à la touche vanillée.

39



Les vins

SELECTION ROUGE



Château La Gabarre Supérieur

Merlot – Bordeaux, France

Classique et souple avec des fruits rouges et une légère touche boisée.

37

Bellenos

Pinot Noir – Bourgogne, France

Élégant et fin avec des baies rouges et un léger boisé.

52

Vidal Fleury Villages

Grenache / Syrah – Rhône, France

Généreux et épicé avec des fruits noirs mûrs et une pointe de poivre.

21

37

Lupo Meraviglia Tre di Tre

Primitivo / Negroamaro – Pouilles, Italie

Riche et puissant avec des fruits noirs mûrs et des épices douces.

37

65

Mythique Caractère Fitou

Carignan / Mourvèdre – Languedoc, France

Structuré et méditerranéen avec des fruits noirs et des notes de garrigue.

32

Domaine Chatonnet Montagne Saint-Emilion

Merlot / Cabernet Franc – Bordeaux, France

Élégant et velouté, aux arômes de cassis, relevés d'une délicate touche torréfiée.

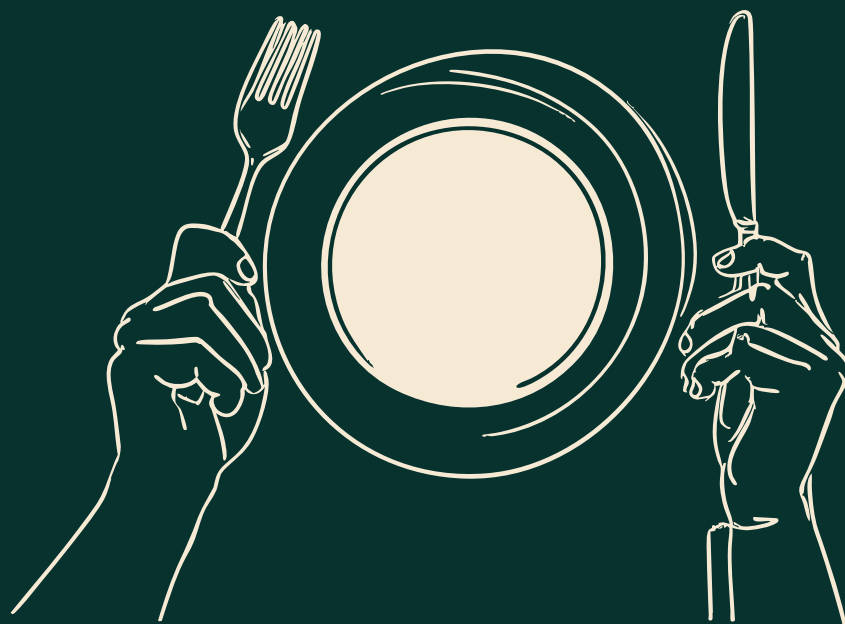
52



WINE



NOT?



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 : Coucou de Malines / 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) 24

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 20

Au choix : Coucou de Malines / Fromage / Crevettes (+€2,5pp).
Servi avec crudités et frites.

Bouchée à la Reine, volaille fermière, sauce crémeuse 24

Mijoté de volaille et de boulettes, lié par une sauce onctueuse, délicatement parfumée de notre mélange d'épices. Servi avec crudités et frites.

Raviolis de homard, sauce tomate-mascarpone 24

Pâtes fraîches farcies d'une délicate farce de homard, servies dans une sauce tomate-mascarpone parfumée aux herbes italiennes fraîches.

Tagliatelles à la ratatouille, burratina de Toscane 19

Tagliatelles à la bolognaise façon grand-mère 18

NOS BELLES PIECES DE BŒUF

Servies avec crudités et frites

Steak Blanc Bleu Belge ±250g €26

Entrecôte irlandaise ±300g €32

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	9
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.	
Snickers 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.	

DESSERTS ALCOOLISES

Affogato Martini	14	Baileys Coffee	9,5
Espresso Martini avec boule de glace		Baileys	
Champagne & Chocolats	17	Italian Coffee	9,5
Champagne avec assortiment de pralines		Amaretto Noblesse	
Irish Coffee	9,5	Café Ardennais	9,5
Whisky Johnnie Walker Red Label		Liqueur des Ardennes	



CAFÉS, THÉS ET DIGESTIFS



Cafés & spécialités

Espresso	3,5	Cappuccino Chantilly	5,5
Doppio	4,5	Flat White	5,5
Café lungo	3,5	Affogato Espresso + boule de glace	6,5
Cappuccino	5	Irish Coffee (Red Label)	9,5
Caffè Latte	5,5	Baileys Coffee	9,5
Latte Macchiato	5,5	Italian Coffee (Noblesse)	9,5
Latte Macchiato Glacé	5,5	Café Ardennais	9,5

Thés & infusions

INFUSIONS

Chamomile Tea Camomille	4
Relax Herbal Menthe	4,5
Pinocchio Apple Fruit	4
Red Panther Fruit	4

THES

Touareg Vert	4
Earl Grey Tea Noir	4

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



Quai du Rempart 39, 6830 Bouillon (BE)

info@meandre.be | www.meandre.be
+32 472 13 66 27