



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 0472 13 66 27



BOISSONS



Apéritifs classiques

Porto Rouge	6	Vodka Absolut	6
Martini Blanc/Rouge	7	Vodka Belvedere	10
Picon Vin Blanc	7	Captain Morgan (Rhum brun)	6
Campari Nature	6	Bacardi (Rhum blanc)	6
Ricard	7,5	Diplomático 8 Years (Rhum brun)	10
St-Germain Royale	10	Don Papa Baroko (Rhum brun)	10
Kir Vin Blanc	8		
Kir Royale	11		

Les gins

Semois Gin (Gin Maison)

Perfect serve: Clementine Tonic

Gordon's London Dry Gin (Anglais)

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

8

8

9,5

8



Les Cocktails & Mocktails

COCKTAILS

Mojito	11,5
Hugo	11,5
Aperol Spritz	10,5
Espresso Martini	12
Moscow Mule	12
Martini	12

CAMPARI

NEGRONI Classique	12
NEGRONI Semois Gin	13
NEGRONI Sbagliato	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Lemon Squash	8
Peach on the beach	8



Les bulles



CHAMPAGNE

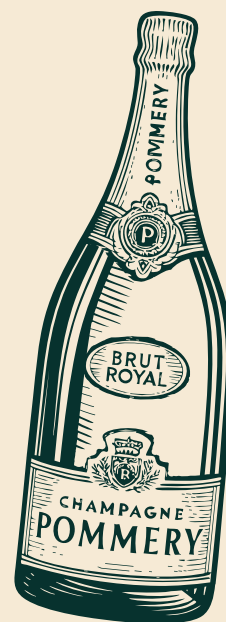
GUILLEMINOT, BRUT

Coupe	11
Demi Bouteille	30
Bouteille	52

CHAMPAGNE

POMMERY, BRUT ROYALE

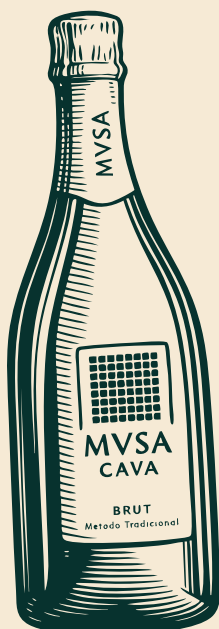
Bouteille	85
-----------	----



CAVA

MVSA BRUT

Coupe	6,5
Bouteille	31



Boissons rafraîchissantes

Thé glacé maison	5	Coca-Cola	3
Limonade maison	5	Coca-Cola Zero	3
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		
Fanta	3	Vittel (25cl)	3
Ginger Beer	4	Vittel (50cl)	5
		S.Pellegrino (25cl)	3
Looza Orange	3,5	S.Pellegrino (50cl)	5

Les bières

Vedett Pils 5,2° 33cl	4,5	Paix Dieu (Bière d'abbaye) 10° 33cl	6,5
Vedett Extra White 4,7° 33cl	4,5	La Chouffe 8,0° 33cl	6
Vedett IPA 6,0° 33cl	5,5	Cherry Chouffe 8,0° 33cl	6
Rochehaut Blonde (locale) 5,5° 33cl	5,5	Liefmans Fruitesse 3,8° 25cl	5
Rochehaut IPA (locale) 7,0° 33cl	5,5	Liefmans Peach 3,8° 25cl	5
Rochehaut Triple (locale) 8,5° 33cl	6,5	St-Hubertus Triple Blonde 7,2° 33cl	6
Rochehaut Brune (locale) 9,0° 33cl	6,5	Duvel 8,5° 33cl	6
Godefroy Blonde (locale) 6,8° 33cl	5,5	ORVAL jeune (trappiste, locale) 6,2° 33cl	6
Chouffe sans alcool 0,4° 33cl	4,5	ORVAL vieux (trappiste, locale) 6,2° 33cl	7



X

RESTAURANT
méandre





VINS

>

Les vins

MAISON

Guillaume Chardonnay

Chardonnay - Blanc - Languedoc-Roussillon
Frais et fruité avec des notes d'agrumes et de pomme verte.

Guillaume Merlot

Merlot - Rouge - Languedoc-Roussillon
Souple et rond avec des fruits rouges et des tanins doux.

Cap Gris

Syrah / Grenache - Rosé - Languedoc-Roussillon
Rosé clair et élégant aux arômes de fraise et de framboise.



6 23 31

6 23 31

6 23 31

SELECTION BLANC



Hoenshof Wit

Johanniter - Borgloon, Belgique
Sec et vif avec des notes d'agrumes et de pomme verte.

Château Ladesvignes Moelleux

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

Freyé Vallformosa

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

Lenotti Corte Olivi

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

Lupo Meraviglia Uno di Uno

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

Balthazar Fry Pinot Gris Réserve

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

Domaine Sylvaine Gaudron

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

37

32

32

34

37

21 37

41



Les vins

SELECTION ROUGE



Hoenshof Rood

Cabernet Cantor – Borgloon, Belgique

Souple et fruité avec des notes de cerise et une légère épice.

37

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

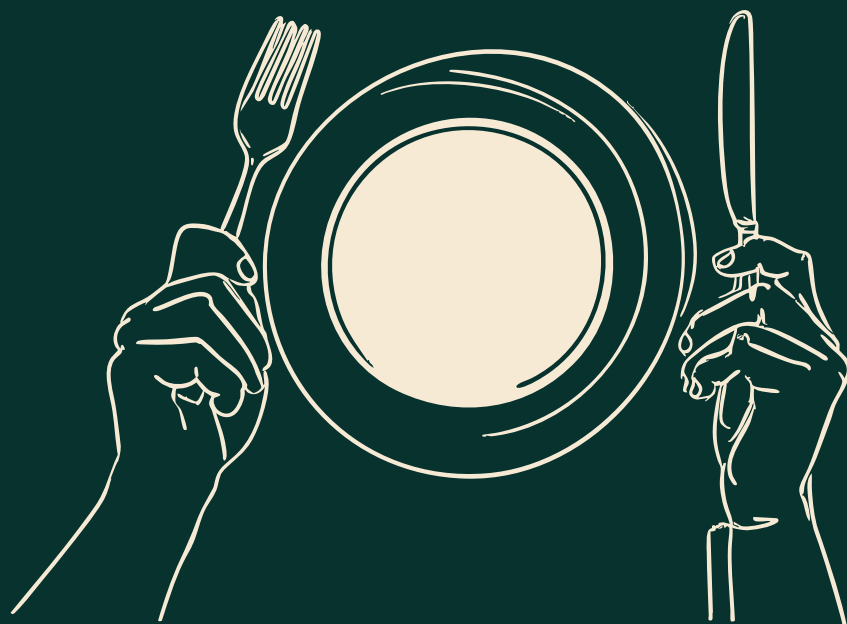
Château Badon La Garele

Merlot / Cabernet Franc – Bordeaux, France

Rond et corsé avec des fruits noirs et une touche boisée épicée.

45





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		16
Carpaccio de betteraves aux noix, burratina, roquette et miel.		
 Duo de croquettes artisanales (+60gr)		16
Au choix Gibier (cerf) / Fromage / Crevettes (+€2pp).		
Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves		17
Tartare de saumon fumé, à la mayonnaise à la truffe et aux herbes scandinaves, préparé à la minute sur un lit de guacamole.		
Assiette de 6 croquettes artisanales différentes (20gr)		16
Coucou de Malines, saumon et aneth, crevettes, scampi curry rouge, fromage, porc.		
Moules farcies dans un beurre persillé à l'ail	6 pièces	9,5
	12 pièces	18

SUPPLEMENTS

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

Plats

Croque Monsieur à l'Ardennais avec frites 18

Croque au boursin, Jambon d'Ardenne, roquette et miel.

Servi avec crudités et frites

Carbonnade à la Flamande (stoofvlees) 24

Mijoté à feu doux à la bière brune, à base de bœuf, servi avec crudités et frites.

Raviolis scampis à l'ail, sauce tomate-mascarpone 22

Pâtes fraîches farcies d'une purée onctueuse de scampis à l'ail, servies dans une sauce tomate-mascarpone parfumée aux herbes italiennes fraîches.

Tagliatelles au ratatouille et buratta de Toscane 19

Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves 24

Préparé à la minute, à la mayonnaise à la truffe, sur un lit de guacamole.

Servi avec crudités et frites.

Macaroni jambon-fromage gratiné au four 15

GIBIER

Trio de Croquettes Artisanales 20

Au choix Gibier (Cerf) / Fromage / Crevettes (+€2pp).

Servi avec crudités et frites.

Civet de biche dans une sauce à la crème 27

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

NOS DELICIEUX STEAKS

servis avec des frites et crudités

 **Steak de Cerf €28** ou **Steak Blanc Bleu Belge €24**

LES SAUCES MAISON € 3,5

Sauce au poivre vert et cognac

Sauce aux champignons

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 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	10
Glace à la cacahuète avec un caramel coulant 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
Café au choix avec assortiment de pralines.	

DESSERTS ALCOOLISÉS

Affogato Martini	14	Baileys Coffee	9
Espresso Martini avec boule de glace		Baileys	
Champagne & Chocolats	17	Italian Coffee	9
Champagne avec assortiment de pralines		Amaretto	
Irish Coffee	9	Café Ardennais	9
Whisky		Liqueur des Ardennes	



CAFÉ ET DIGESTIFS



Cafés & spécialités

Espresso	3	Cappuccino Chantilly	5
Doppio	4	Flat White	5,5
Café lungo	3	Affogato	6
Cappuccino	4,5	Espresso avec Boule de glace	
Caffè Latte	5	Irish Coffee	9
Latte Glacé	5	Baileys Coffee	9
Latte Macchiato	5	Italian Coffee	9
Latte Macchiato Glacé	5	Café Ardennais	9

Thés & infusions

INFUSIONS

Chamomile Tea camomille	4
Ile Marquise églantier	4
Relax Herbal menthe	4,5
Pinocchio Apple fruit	4
Red Panther fruit	4

THES

Touareg vert	4
Earl Grey Tea noir	4
English Breakfast noir	4

Digestifs

Limoncello	7
Amaretto	7
Cognac	7
Cointreau	7
Grand Marnier	8
Baileys	7
Jägermeister	7
Armagnac	10
Liqueur de sapin	7
Calvados	9

WHISKIES - BLENDS ECOSSAIS

Johnie 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
------------------------	---