



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



DRANKEN

>

Klassieke aperitieven

Rode Porto	6	Vodka Absolut	6
Witte/Rode Martini	7	Vodka Belvedere	10
Picon Vin Blanc	7	Captain Morgan (Bruine rum)	6
Campari Natuur	6	Bacardi (Witte rum)	6
Ricard	7,5	Diplomático 8 Years (Bruine rum)	10
St-Germain Royale	10	Don Papa Baroko (Bruine rum)	10
Kir Vin Blanc	8		
Kir Royale	11		

De gins

Semois Gin (Huisgin)

Perfect serve: Clementine Tonic

Gordon's London Dry Gin (Engels)

Perfect serve: Premium Tonic

Bombay Sapphire (Engels)

Perfect serve: Clementine Tonic

Tanqueray N10 (Engels)

Perfect serve: Premium Tonic

Tanqueray Alcohol Free (Engels)

Perfect serve: Premium Tonic



TONICS NAAR KEUZE

Fever-Tree Tonics

Premium Tonic of Clementine Tonic

11

8

8

9,5

8



De Cocktails & Mocktails

COCKTAILS

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

CAMPARI

NEGRONI Klassiek	12
NEGRONI Semois Gin	13
NEGRONI Sbagliato	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Lemon Squash	8
Peach on the beach	8



De Bubbels



CHAMPAGNE

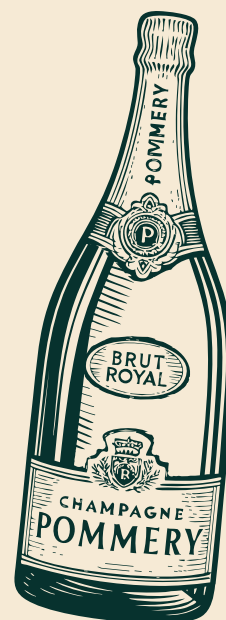
GUILLEMINOT, BRUT

Coupe	11
Halve fles	30
Fles	52

CHAMPAGNE

POMMERY, BRUT ROYALE

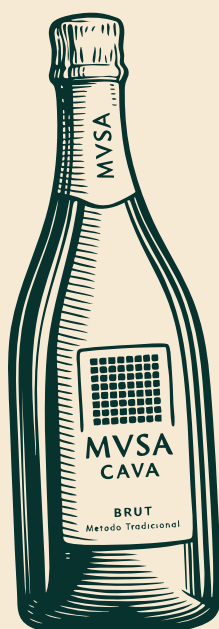
Fles	85
------	----



CAVA

MVSA BRUT

Coupe	6,5
Fles	31



Verfrissende dranken

Huisgemaakte Ice-Tea	5	Coca-Cola	3
Huisgemaakte limonade	5	Coca-Cola Zero	3
Limonade kers	6	Lipton Ice-Tea original	4
Limonade Ananas Mango	6	Lipton Ice-Tea green	4
Artisanale appelsap	4	Fever-Tree Tonics - Premium Tonic of Clementine Tonic	4
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

De Bieren

Vedett Pils 5,2° 33cl	4,5	PAIX DIEU (abdijbier) 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 (lokaal) 5,5° 33cl	5,5	Liefmans Fruitesse 3,8° 25cl	5
Rochehaut IPA (lokaal) 7,0° 33cl	5,5	Liefmans Peach 3,8° 25cl	5
Rochehaut Triple (lokaal) 8,5° 33cl	6,5	St-Hubertus Triple Blonde 7,2° 33cl	6
Rochehaut Brune (lokaal) 9,0° 33cl	6,5	Duvel 8,5° 33cl	6
Godefroy Blonde (lokaal) 6,8° 33cl	5,5	ORVAL jong (trappist, lokaal) 6,2° 33cl	6
Chouffe zonder alcohol 0,4° 33cl	4,5	ORVAL oud (trappist, lokaal) 6,2° 33cl	7



X

RESTAURANT
méandre





WIJNEN



De wijnen

HUISWIJNEN

Guillaume Chardonnay

Chardonnay - Wit - Languedoc-Roussillon
Fris en fruitig met tonen van citrus en groene appel.

Guillaume Merlot

Merlot - Rood - Languedoc-Roussillon
Soepel en rond met rood fruit en zachte tannines.

Cap Gris

Syrah / Grenache - Rosé - Languedoc-Roussillon
Licht en elegant met aroma's van aardbei en framboos.



6 23 31

6 23 31

6 23 31

ONZE SELECTIE WIT



Hoenshof Wit

Johanniter - Borgloon, België
Droog en levendig met toetsen van citrus en groene appel.

Château Ladesvignes Moelleux

Sémillon - Zuidwest-Frankrijk
Zacht en rond met honing en rijp fruit.

Freyé Vallformosa

Parellada / Muscat - D.O. Penedès, Spanje
Aromatisch en bloemig met exotische toetsen.

Lenotti Corte Olivi

Pinot Grigio - Veneto, Italië
Licht en verfrissend met citrus en groene appel.

Lupo Meraviglia Uno di Uno

Vermentino - Puglia, Italië
Fris en mineraal met citrustoetsen en kruidige accenten.

Balthazar Fry Pinot Gris Réserve

Pinot Gris - Elzas, Frankrijk
Rond en zacht met wit fruit en een vleugje honing.

Domaine Sylvaine Gaudron

Chenin Blanc - Loire, Frankrijk
Levendig en elegant met wit fruit en een lichte honingtoets.

37

32

32

34

37

21 37

41



De wijnen

ONZE SELECTIE ROOD



Hoenshof Rood

Cabernet Cantor – Borgloon, België

Soepel en fruitig met toetsen van kers en een lichte kruidigheid.

37

Château La Gabarre Supérieur

Merlot – Bordeaux, Frankrijk

Klassiek en soepel met rood fruit en een lichte houttoets.

37

Bellenos

Pinot Noir – Bourgogne, Frankrijk

Elegant en verfijnd met rood bessenfruit en een lichte houttoets.

52

Vidal Fleury Villages

Grenache / Syrah – Rhône, Frankrijk

Vol en kruidig met rijp zwart fruit en een toets peper.

21

37

Lupo Meraviglia Tre di Tre

Primitivo / Negroamaro – Puglia, Italië

Rijk en krachtig met rijp zwart fruit en zoete kruiden.

37

65

Mythique Caractère Fitou

Carignan / Mourvèdre – Languedoc, Frankrijk

Gestructureerd en mediterraan met zwart fruit en toetsen van garrigue.

32

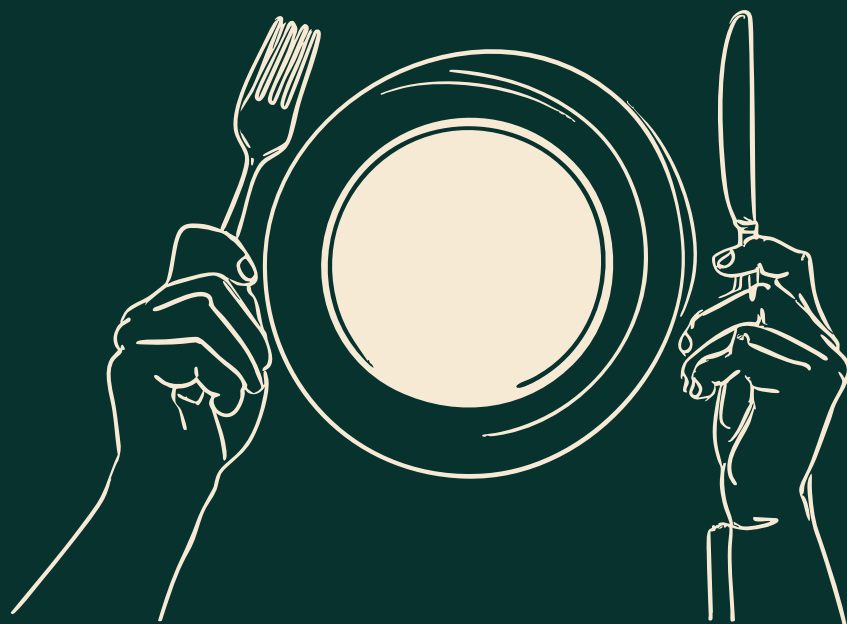
Château Badon La Garele

Merlot / Cabernet Franc – Bordeaux, Frankrijk

Rond en vol met zwart fruit en een kruidig houtaccent.

45





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 burrata	16
Carpaccio van rode biet met walnoten, burrata, rucola en honing.	
 Duo van ambachtelijke kroketten (+60 g)	16
Keuze uit wild (hert) / kaas / garnalen (+€2pp).	
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 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 Moutarde	1		

Hoofdgerechten

Croque Monsieur “à l’Ardennaise” met frietjes 18

Croque met Boursin, Ardense ham, rucola en honing.

Geserveerd met cruditeiten en frieten.

Carbonnade à la Flamande (stoofvlees) 24

Zacht gestoofd rundsvlees in bruin bier, geserveerd met cruditeiten en frieten.

Ravioli scampi in look, tomaat-mascarponesaus 22

Verse pasta gevuld met een romige scampipuree met knoflook, geserveerd in een zachte tomaat-mascarponesaus met verse Italiaanse kruiden.

Tagliatelle met ratatouille en Toscaanse burrata 19

Tartaar van gerookte zalm met Scandinavische kruiden 24

À la minute bereid, met truffelmayonaise, op een bedje van guacamole.

Geserveerd met cruditeiten en frieten.

Macaroni ham-kaas, gegratineerd in de oven 15

WILD

Trio van ambachtelijke kroketten 20

Keuze uit wild (hert) / kaas / garnalen (+€2pp).

Servi avec crudités et frites.

Hertenstoofpotje in roomsaus 27

Stoofpot van hert in een romige saus op basis van wildfond en veenbessen, geserveerd met cruditeiten en kroketjes.

ONZE HEERLIJKE STEAKS

geserveerd met cruditeiten



Hertensteak €28

Geserveerd met kroketje

of

Belgische witblauwe €24

Geserveerd met frietjes

ONZE HUISGEMAAKTE SAUZEN € 3,5

Peperroomsaus met cognac

Champignonsaus

Ratatouille

Beurre maître d'hôtel

Desserts

Warme appeltaart	9
Geserveerd met een bol ijs en slagroom.	
Coupe Dame blanche	10
Drie bollen vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.	
Nougat van Montélimar met frambozencoulis	11
IJs nougat van Montélimar met gekaramelliseerde amandelen, stukjes zure kers en geroosterde pistachenoten, geserveerd met frambozencoulis en rood fruit.	
Snicker Artisanal	10
Pinda-ijs met vloeibare 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 & Chocolats	9
Koffie naar keuze met een assortiment pralines.	

DESSERTS MET ALCOHOL

Affogato Martini	14	Baileys Coffee	9
Espresso Martini met een bol ijs.		Baileys	
Champagne & Chocolats	17	Italian Coffee	9
Champagne met assortiment pralines.		Amaretto	
Irish Coffee	9	Café Ardennais	9
Whisky		Ardense likeur	



KOFFIE EN DIGESTIEVEN



Koffies & specialiteiten

Espresso	3	Cappuccino slagroom	5
Doppio	4	Flat White	5,5
Café lungo	3	Affogato	6
Cappuccino	4,5	Espresso met bol vanilleijs	
Caffè Latte	5	Irish Coffee	9
Iced Latte	5	Baileys Coffee	9
Latte Macchiato	5	Italian Coffee	9
Iced Latte Macchiato	5	Ardense koffie	9

Thee & infusies

INFUSIES

Chamomile Tea Kamille	4
Ile Marquise Rozenbottel	4
Relax Herbal Munt	4,5
Pinocchio Apple Fruitig	4
Red Panther Fruitig	4

THES

Touareg Groen	4
Earl Grey Tea Zwart	4
English Breakfast Zwart	4

Digestieven

Limoncello	7
Amaretto	7
Cognac	7
Cointreau	7
Grand Marnier	8
Baileys	7
Jägermeister	7
Armagnac	10
Dennenlikeur	7
Calvados	9

WHISKY'S - SCHOTSE BLENDS

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