



# méandre

RESTAURANT

Quai du Rempart 39, 6830 Bouillon (BE)

[info@meandre.be](mailto:info@meandre.be) | [www.meandre.be](http://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 enchantresse 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 tafereelen: 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.

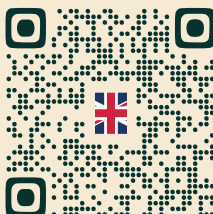
Welkom bij Restaurant Méandre, welkom bij Lloyd en Miguel.



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](http://www.semoisgin.be)**

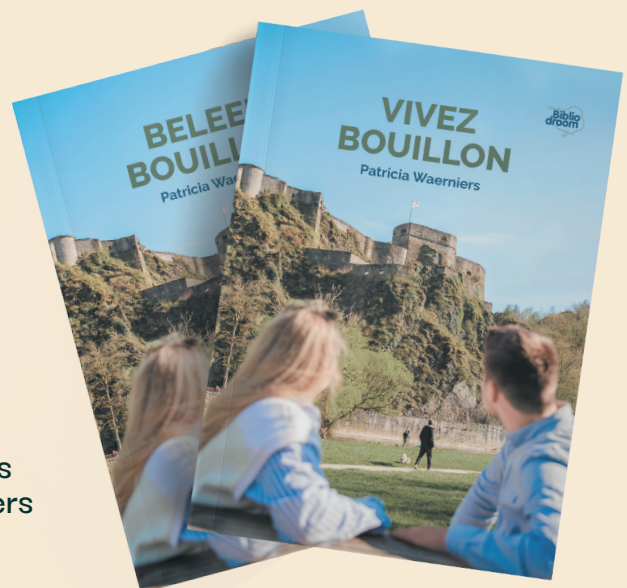
Découvrez ici

## 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](http://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
Campari Spritz	11,5
Arden'Spritz	12
Limoncello Spritz	12

## CAMPARI NEGRONI AMBASSADOR

NEGRONI Classique	12
NEGRONI Semois Gin	13
NEGRONI Sbagliato	12

## MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Lemon Squash	8
Peach on the beach	8

## SPRITZ SANS ALCOOL

Arancia Spritz	9
----------------	---



# Les bulles



## CHAMPAGNE GUILLEMINOT

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

### Guillemint Tradition Brut

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

11 30 54 100

### Guillemint 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

12cl	75cl

### Pommery Brut Royale

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

16 85

### Pommery Brut Rosé Royale

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

90

### Pommery Blanc de Blancs

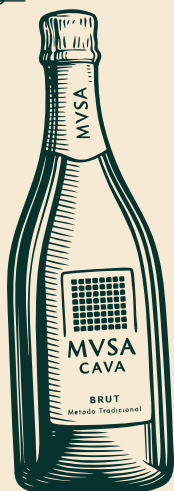
Blanc de Blancs (Chardonnay) - Champagne, France  
Vif, pur et d'une grande finesse.

18 105

### Pommery Cuvée Louise

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

260



## CAVA

12cl	75l

### MVSA Brut

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

6,5 31

# 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 - Premium Tonic ou Clementine Tonic	4
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

<b>Vedett Pils</b> 5,2° 33cl	4,5	<b>PAIX DIEU</b> (Bière d'abbaye) 10° 33cl	7
<b>Vedett Extra White</b> 4,7° 33cl	4,5	<b>La Chouffe</b> 8,0° 33cl	6
<b>Vedett 0,0</b> 0,0° 33cl	4,5	<b>Cherry Chouffe</b> 8,0° 33cl	6
<b>Chouffe 0,0</b> 0,0° 33cl	4,5	<b>Liefmans Fruitesse</b> 3,8° 25cl	5
<b>Rochehaut Blonde</b> (locale) 5,5° 33cl	5,5	<b>Liefmans Peach</b> 3,8° 25cl	5
<b>Rochehaut IPA</b> (locale) 7,0° 33cl	5,5	<b>St-Hubertus Triple Blonde</b>	6
<b>Rochehaut Triple</b> (locale) 8,5° 33cl	6,5	<b>Duvel</b> 8,5° 33cl	6
<b>Rochehaut Brune</b> (locale) 9,0° 33cl	6,5	<b>Chimay Bleue</b> (trappiste) 9° 33cl	6
<b>Godefroy Blonde</b> (locale) 6,8° 33cl	5,5	<b>ORVAL jeune</b> (trappiste, locale) 6,2° 33cl	6
		<b>ORVAL vieux</b> (trappiste, locale) 6,2° 33cl	7



X

RESTAURANT  
méandre



**TECHIN**



**TECHIN**



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.



12cl 50cl 75l

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

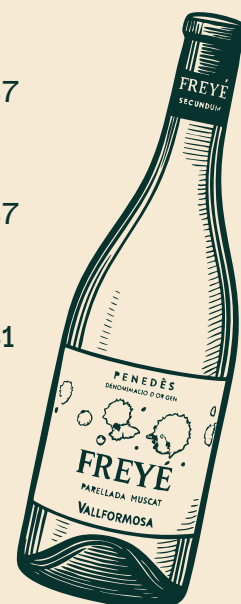
Pinot Gris - Alsace, France  
Rond et doux avec des fruits blancs et une touche de miel.

21 37

### Domaine Sylvaine Gaudron

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

41



# Les vins

## SELECTION ROUGE



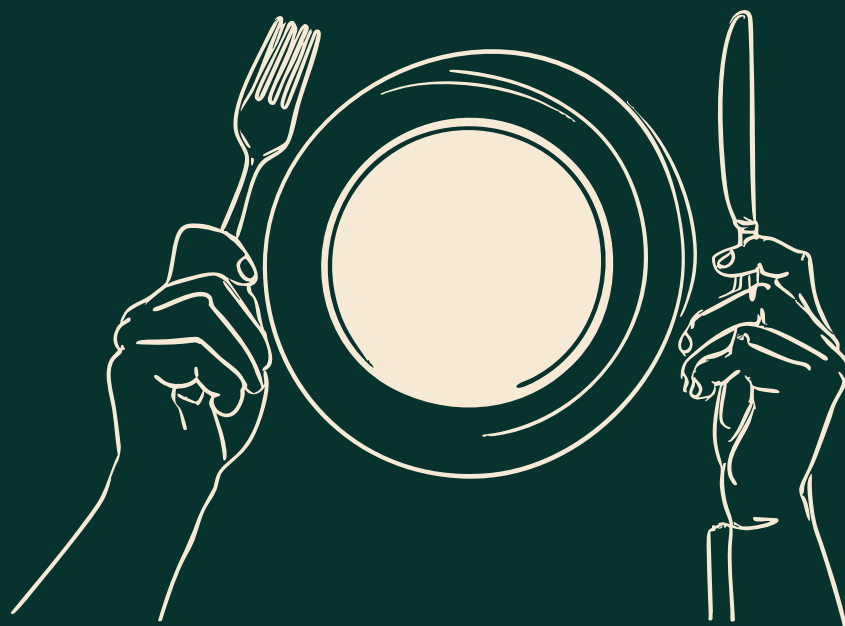
<b>Château La Gabarre Supérieur</b> Merlot - Bordeaux, France Classique et souple avec des fruits rouges et une légère touche boisée.	<b>37</b>	
<b>Bellenos</b> Pinot Noir - Bourgogne, France Élégant et fin avec des baies rouges et un léger boisé.	<b>52</b>	
<b>Vidal Fleury Villages</b> Grenache / Syrah - Rhône, France Généreux et épicé avec des fruits noirs mûrs et une pointe de poivre.	<b>21</b>	<b>37</b>
<b>Lupo Meraviglia Tre di Tre</b> Primitivo / Negroamaro - Pouilles, Italie Riche et puissant avec des fruits noirs mûrs et des épices douces.	<b>37</b>	<b>65</b>
<b>Mythique Caractère Fitou</b> Carrignan / Mourvèdre - Languedoc, France Structuré et méditerranéen avec des fruits noirs et des notes de garrigue.	<b>32</b>	
<b>Château Badon La Garele</b> Merlot / Cabernet Franc - Bordeaux, France Rond et corsé avec des fruits noirs et une touche boisée épicée.	<b>45</b>	



WINE



NOT?



À MANGER



# Entrées

<b>Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive</b>		<b>17</b>
Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan, roquette et tomates, assaisonné d'une délicieuse huile d'olive.		
<b>Carpaccio de betteraves aux noix et burratina de Toscane</b>		<b>16</b>
Carpaccio de betteraves aux noix, burratina, roquette et miel.		
<b>Duo de croquettes artisanales (+60gr)</b>		<b>16</b>
Au choix : Coucou de Malines / Fromage / Crevettes (+€2,5pp).		
<b>Tartare de saumon fumé aux herbes scandinaves</b>		<b>17</b>
Préparé à la minute incorporant une mayonnaise à la truffe, sur un lit de guacamole.		
<b>Assiette de 6 croquettes artisanales différentes (20gr)</b>		<b>16</b>
Coucou de Malines, saumon et aneth, crevettes, scampi curry rouge, fromage, porc.		
<b>Moules farcies dans un beurre persillé à l'ail</b>	6 pièces	<b>10</b>
	12 pièces	<b>19</b>

---

## SUPPLEMENTS

---

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

# 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 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 à la ratatouille, burratina de Toscane 19**
- Tagliatelles à la bolognaise façon grand-mère 18**

## NOS BELLES PIÈCES 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

<b>Tartelette aux pommes chaude</b>	<b>9</b>
Avec boule de glace & chantilly.	
<b>Coupe Dame blanche</b>	<b>10</b>
3 Boules de glaces vanille, sauce au chocolat maison & chantilly.	
<b>Nougat glacé de Montélimar au coulis de framboise</b>	<b>11</b>
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.	
<b>Snickers Artisanal</b>	<b>11</b>
Glace à la cacahuète avec un caramel sur un biscuit croustillant de cacahuètes grillées, enrobé d'un glaçage au chocolat noir.	
<b>Crème brûlée</b>	<b>10</b>
Avec boule de glace, fruits rouges & chantilly.	
<b>Café &amp; Chocolats</b>	<b>9,5</b>
Café au choix avec assortiment de pralines.	

## DESSERTS ALCOOLISÉS

<b>Affogato Martini</b>	<b>14</b>	<b>Baileys Coffee</b>	<b>9,5</b>
Espresso Martini avec boule de glace		Baileys	
<b>Champagne &amp; Chocolats</b>	<b>17</b>	<b>Italian Coffee</b>	<b>9,5</b>
Champagne avec assortiment de pralines		Amaretto	
<b>Irish Coffee</b>	<b>9,5</b>	<b>Café Ardennais</b>	<b>9,5</b>
Whisky		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	6,5
Cappuccino	5	Espresso avec boule de glace	
Caffè Latte	5,5	Irish Coffee	9,5
Latte Macchiato	5,5	Baileys Coffee	9,5
Latte Macchiato Glacé	5,5	Italian Coffee	9,5
		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 sabin	7
Calvados	9
Ratafia	8

## WHISKIES - BLENDS ECOSSAIS

Johnnie Walker Black Label	8
Jameson Irish Whiskey	7

## WHISKIES - SINGLE MALT ECOSSAIS

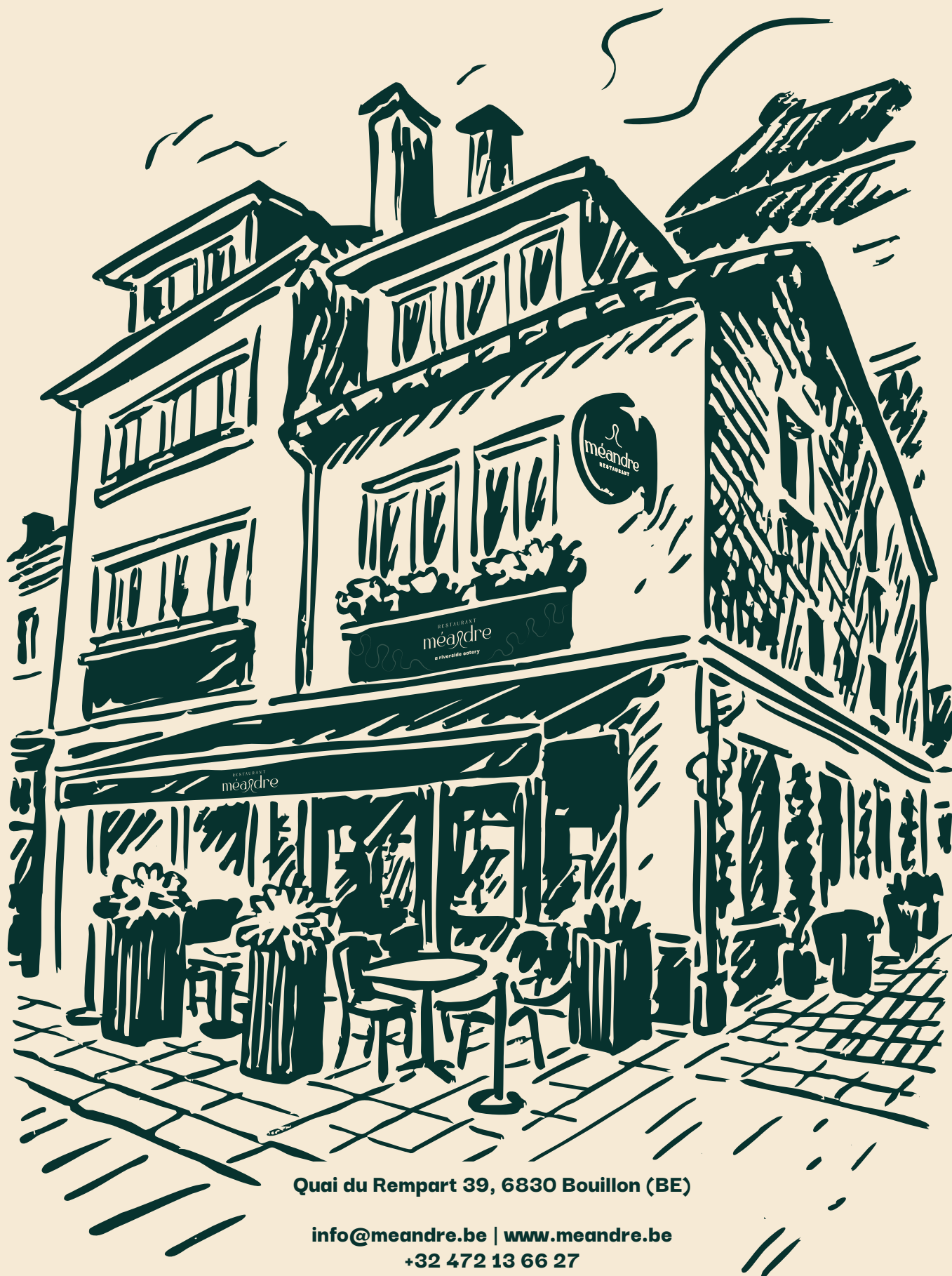
Glenfiddich 12 ans	10
Macallan 12 Double Cask	12

## 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](mailto:info@meandre.be) | [www.meandre.be](http://www.meandre.be)  
+32 472 13 66 27