



méandre

RESTAURANT

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 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.

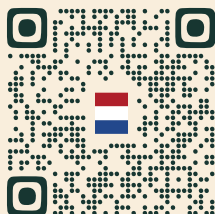
Aan onze muren hangen kunstwerken als stille getuigen van deze verbondenheid.

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.

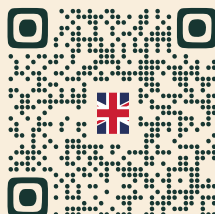
Welkom bij Restaurant Méandre, welkom bij Lloyd en Miguel.



Version française



English version



WiFi : Restaurant Méandre

Code : Bouillon6830

Heeft u een allergie ?

Laat het ons weten.



Proef onze huisgin

Semois Gin vangt de essentie van de wilde schoonheid van de Semoisvallei.

Aardse tonen van wilg en wilde knoflook vormen een robuuste basis, terwijl de frisheid van den en pepermint voor balans zorgt en het gevoel oproept van een wandeling door het bos.

Een vleugje kamille verfijnt het geheel met een delicate bloemige toets en voegt elegantie en finesse toe.

Deze unieke gin is een eerbetoon aan de rijke geschiedenis van het kasteel van Bouillon.

38° VOL - 700ml - 50 euro - www.semoisgin.be/nl

Ontdek hier

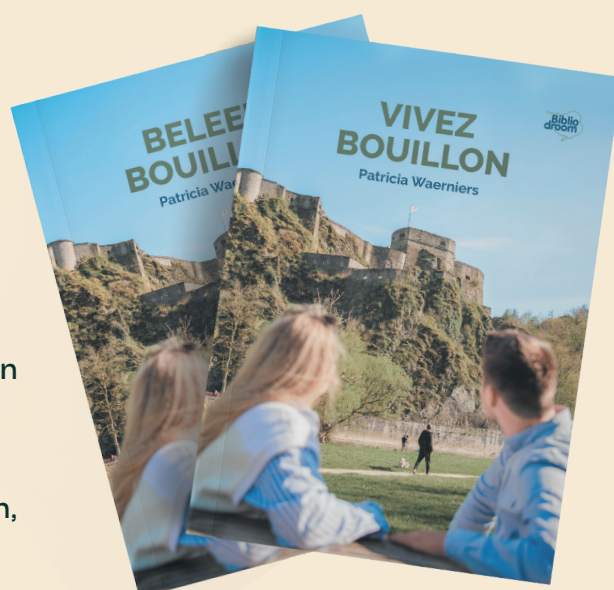
Alternatieve gids over de regio Bouillon

Er valt heel wat te beleven en te ontdekken in Bouillon. De bossen en ongerepte natuur nodigen uit tot activiteit. Langs de Semois vind je zowel rust en sereniteit als de aantrekkingskracht van het water.

Het stadscentrum ademt cultuur en erfgoed: je kan er ook genieten van heerlijke momenten op de terrassen en in de restaurants.

Met Beleef Bouillon vertrek je op ontdekking naar opmerkelijke plekken in de stad en de omliggende dorpen, aan de hand van verhalen, anekdotes en verrassende weetjes.

**www.beleefbouillon.be - 25 euro
190 pagina's - In Nederlands en Frans**





DRANKEN



Klassieke aperitieven

Porto Sao Pedro 10 jaar	8	Ricard	7,5
Witte/Rode Martini	7	Vodka Absolut	6
Picon Vin Blanc	7	Vodka Belvedere	10
Campari Natuur	6	Captain Morgan (Bruine rum)	7
Kir Vin Blanc	8	Bacardi (Witte rum)	7
Kir Royale (Champagne)	12	Diplomático 8 Years (Bruine rum)	11
St-Germain Royale (Champagne)	12	Don Papa Baroko (Bruine rum)	11
		Jack Daniel's Old No.7	8

De gins

Semois Gin (Huisgin)

Perfect serve: Clementine Tonic

Viergin (België)

Perfect serve: Premium Tonic

Bombay Sapphire (Engels)

Perfect serve: Clementine Tonic

Tanqueray N10 (Engels)

Perfect serve: Premium Tonic

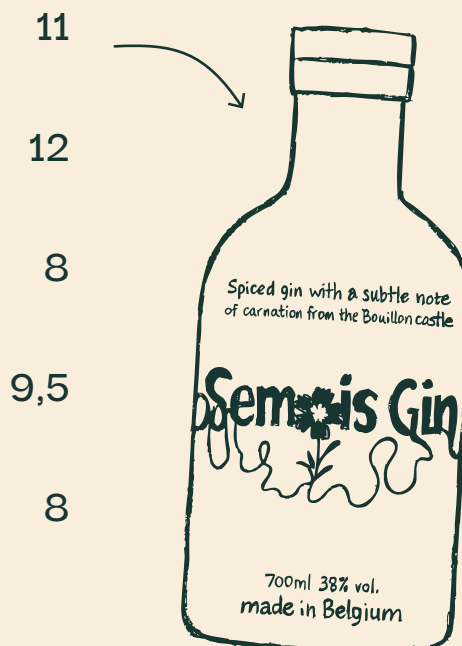
Tanqueray Alcohol Free (Engels)

Perfect serve: Premium Tonic



TONICS NAAR KEUZE

Fever-Tree Tonics
Premium Tonic of Clementine Tonic



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
Campari Spritz	11,5
Arden'Spritz	12
Limoncello Spritz	12

CAMPARI NEGRONI AMBASSADOR

NEGRONI Klassiek	12
NEGRONI Semois Gin	13
NEGRONI Sbagliato	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Lemon Squash	8
Peach on the beach	8

ALCOHOLVRIJE SPRITZ

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



De bubbels



CHAMPAGNE GUILLEMINOT



Guillemot Tradition Brut

11 30 54 100

Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, Frankrijk
Klassiek, strak en mineraal - ideaal om mee te beginnen

Guillemot La Belle Année 2015

78

Blanc de Noirs (Pinot Noir) - Champagne, Frankrijk
Diepgaand, verfijnd en harmonieus geëvolueerd, exotische toetsen
100% van de wijnen afkomstig van één enkele oogst (2015)

CHAMPAGNE POMMERY



Pommery Brut Royale

16 85

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, Frankrijk
Levendig, delicaat en harmonieus in balans.

Pommery Brut Rosé Royale

90

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, Frankrijk
Fruchtig, delicaat en subtiel gourmand.

Pommery Blanc de Blancs

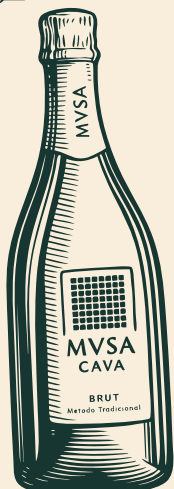
18 105

Blanc de Blancs (Chardonnay) - Champagne, Frankrijk
Levendig, puur en met grote finesse.

Pommery Cuvée Louise

260

Chardonnay, Pinot Noir - Champagne, Frankrijk
Elegant, complex en van opmerkelijke finesse.



CAVA



MVSA Brut

6,5 31

Macabeo, Parellada, Xarello - Penedès, Spanje
Fris, verkwikkend en verrassend elegant.

Verfrissende dranken

Huisgemaakte Ice-Tea	5,5	Coca-Cola	3,2
Huisgemaakte Limonade	5	Coca-Cola Zero	3,2
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	3,2		
Fanta	3,2	Vittel (25cl)	3
Ginger Beer	4	Vittel (50cl)	5
		Perrier (20cl)	3
Looza Orange	3,5	S.Pellegrino (50cl)	5

De Bieren

Vedett Pils 5,2° 33cl	4,5	PAIX DIEU (abdijbier) 10° 33cl	7
Vedett Extra White 4,7° 33cl	4,5	La Chouffe 8,0° 33cl	6
Vedett 0,0 0,0° 33cl	4,5	Cherry Chouffe 8,0° 33cl	6
Chouffe zonder alcohol 0,4° 33cl	4,5	Liefmans Fruitesse 3,8° 25cl	5
Rochehaut Blonde (lokaal) 5,5° 33cl	5,5	Liefmans Peach 3,8° 25cl	5
Rochehaut IPA (lokaal) 7,0° 33cl	5,5	St-Hubertus Triple Blonde 7,2° 33cl	6
Rochehaut Triple (lokaal) 8,5° 33cl	6,5	Duvel 8,5° 33cl	6
Rochehaut Brune (lokaal) 9,0° 33cl	6,5	Chimay Bleue (trappist) 9° 33cl	6
Godefroy Blonde (lokaal) 6,8° 33cl	5,5	ORVAL jong (trappist, lokaal) 6,2° 33cl	6
		ORVAL oud (trappist, lokaal) 6,2° 33cl	7



X

RESTAURANT
méandre



TECHIN



TECHIN



WIJNEN



De wijnen

HUISWIJNEN

			
	12cl	50cl	75l
Guillaume Chardonnay Chardonnay - Wit - Languedoc-Roussillon Fris en fruitig met tonen van citrus en groene appel.	6	23	31
Guillaume Merlot Merlot - Rood - Languedoc-Roussillon Soepel en rond met rood fruit en zachte tannines.	6	23	31
Cap Gris Syrrah / Grenache - Rosé - Languedoc-Roussillon Licht en elegant met aroma's van aardbei en framboos.	6	23	31

ONZE SELECTIE WIT

			
	37,5cl	75cl	1,5l
Hoenshof Vert Muscaris / Ravel Blanc / Sauvignac - Borgloon, België Fris en expressief, met toetsen van citrus, groen fruit en een subtiele vegetale nuance.			37
Château Ladesvignes Moelleux Sémillon - Zuidwest-Frankrijk Zacht en rond met honing en rijp fruit.			32
Freyé Vallformosa Parellada / Muscat - D.O. Penedès, Spanje Aromatisch en bloemig met exotische toetsen.			32
Lenotti Corte Olivi Pinot Grigio - Veneto, Italië Licht en verfrissend met citrus en groene appel.			34
Lupo Meraviglia Uno di Uno Vermentino - Puglia, Italië Fris en mineraal met citrustoetsen en kruidige accenten.			37
Balthazar Fry Pinot Gris Réserve Pinot Gris - Elzas, Frankrijk Rond en zacht met wit fruit en een vleugje honing.	21	37	
Domaine Sylvaine Gaudron Chenin Blanc - Loire, Frankrijk Levendig en elegant met wit fruit en een lichte honingtoets.			41



De wijnen

ONZE SELECTIE ROOD



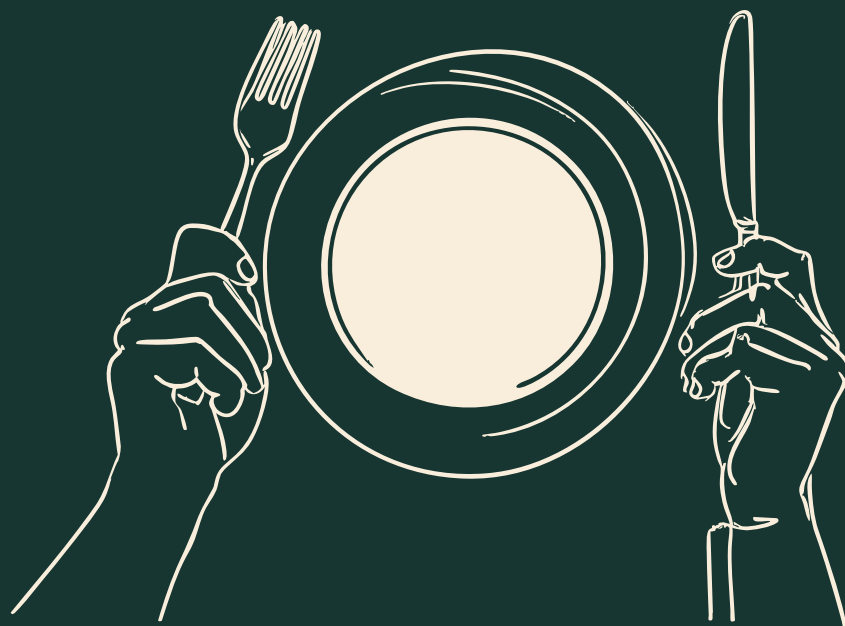
Château La Gabarre Supérieur Merlot - Bordeaux, Frankrijk Klassiek en soepel met rood fruit en een lichte houttoets.			37
Bellenos Pinot Noir - Bourgogne, Frankrijk Elegant en verfijnd met rood bessenfruit en een lichte houttoets.			52
Vidal Fleury Villages Grenache / Syrah - Rhône, Frankrijk Vol en 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	



WINE



NOT?



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 Mechelse koekoek / 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 Heinz Mayonaise	1	Portie frietjes	3,5
Portie Heinz Ketchup	1	Portie brood en boter	2
Portie Heinz Moutarde	1		

Hoofdgerechten

ONZE KLASSIEKERS

Specialiteiten van het huis.

- Carbonnade à la Flamande (stoofvlees)** 24
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** 20
Keuze uit Mechelse koekoek / kaas / garnalen (+€2,5pp).
Geserveerd met cruditeiten en frieten.
- Bouchée à la Reine met hoevekip, romige saus** 24
Zacht gegaarde hoevekip en balletjes in een fluweelzachte saus, met een toets van onze kruidenmix. 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 burratina** 19
- Tagliatelle Bolognese op grootmoeders wijze** 18

ONZE SELECTIE RUNDVLEES

Geserveerd met cruditeiten en frieten.

Steak Belgisch Witblauw ±250g €26

Ierse Entrecôte ±300g €32

ONZE HUISSAUZEN € 3,5

Peperroomsaus met cognac

Champignonroomsaus

Ratatouille

Kruidenboter

Desserts

Warme appeltaart	9
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
Koffie naar keuze met een assortiment pralines.	

DESSERTS MET ALCOHOL

Affogato Martini	14	Baileys Coffee	9,5
Espresso Martini met een bol ijs.		Baileys	
Champagne & Chocolade	17	Italian Coffee	9,5
Champagne met assortiment pralines.		Amaretto	
Irish Coffee	9,5	Café Ardennais	9,5
Whisky		Ardense likeur	



KOFFIE, THEE EN DIGESTIEVEN



Koffies & specialiteiten

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

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

Digestieven

Limoncello (Yuzucello by Boury *** Bottled)	8
Amaretto	7
Cognac	7
Cointreau	7
Grand Marnier	8
Baileys	7
Jägermeister	7
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

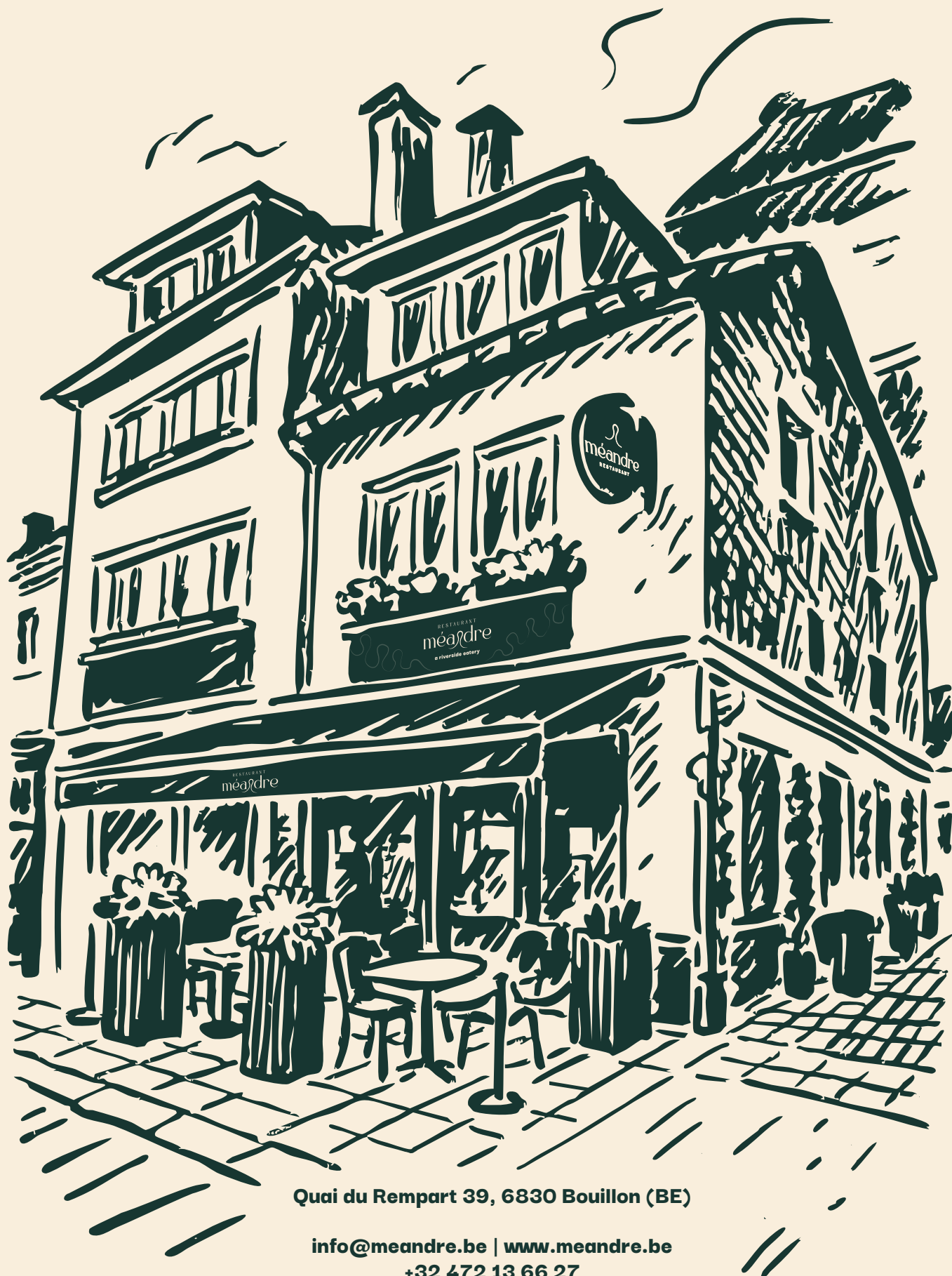
Glenfiddich 12 jaar	10
Macallan 12 Double Cask	12

AMERIKAANSE BOURBON

Jack Daniel's Old No.7	8
------------------------	---

RHUMS BRUNS

Don Papa Baroko	11
Jack Daniel's Old No.7	8



Quai du Rempart 39, 6830 Bouillon (BE)

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