

# Bouillon

BRUXELLES



Camille Castillon

*Een volkskeuken met een Belgische tintje. Cuisine Populaire au goût des Belges. Popular Cuisine of Belgian Taste*

# Boissons - Dranken - Drinks

## À la verse - On tap - On tap

### Softs

Eaux Plate | Pétiliante Waters Bruis | Sparkling - Waters Plat | Still  
Eaux Grenadine | Menthe Waters Grenadine Munt | Mint  
Pepsi | Pepsi Max | Miranda Orangeade | 7 up Limonade



25cl	50cl	1L
1,90	2,90	4,90
2,90	3,90	5,90
2,90	5,50	8,80

### Bières - Bieren - Beers

Bavik Super Pils  
Bavik Super Blanche Wit - White  
Boon Pichet Lambic  
Dupont Saison 



3,30	5,90	
3,50	6,20	
5,50	9,90	17,70
4,40	7,70	

### ... Nos Bières en bouteilles ... Onze bieren op fles - Our bottled beers

Oude Gueuze Boon 7%	75cl	18,80
Kriek Boon 4%		18,80
Moinette Blonde Dupont 8,5%		16,60
Bon Vœux Dupont 9,5%		16,60
Triple Wieze De Brabandere 8,5%		12,20
1894 De Brabandere 8,0%		26,60
Triple Trappist Westmalle 9,5%		23,20



Affligem Blond 0,0%	25cl	4,40
---------------------	------	------

### ... Apéritifs ... Appetizers - Aperitief

Maitrank   Half en Half   Kir Vin Blanc	6,60
Ricard   Picon   Picon Vin Blanc   Picon Bière	
Jurançon Doux Domaine Lapeyre 	7,70
Pineau des Charentes	
Porto Rouge Rood - Red   Blanc Wit - White	
Sherry Fino	
Vermouth Rouge Rood - Red   Blanc Wit - White	
Spritz di Venezia	8,80
Kir Royal Prosecco	8,80

### ... Alcohols ...

Campari	7,70
Vodka	
Gin	
Bourbon	
Whisky	
Rhum Blanc	
Rhum Brun	



### ... Softs ...

Jus de fruits Vruchtensappen - Fruit Juices	3,60
Tomate, Orange, Pomme, Pomme Cerise	
Tomaat, Oranje, Appel, Appel Kers	
Tomato, Orange, Apple, Apple Cherry	
London Essence	
Indian Tonic, Ginger Beer	3,80



## Cocktail du mois van de maand - of the month

OUPS... LE CARTEL  
EST TOMBÉ.



DEMANDEZ AU  
CHEF DE RANG

## Cocktails

Moscow Mule  
Mojito  
Cuba Libre  
Negroni  
Pisco Sour  
Expresso Martini  
Tanqueray Gin Tonic 0%  
8,80

## Bouillon star

**BYRRH** Grand Quinquina  
On the Rocks Orange  
Highball Citron  
Spritz Pamplemousse  
7,70

 Bio - Organic

*Vin du mois*  
*van Wijn de maand*  
*Win of the month*



## *Bulles* *Bubbels-Bubbles*

PET'Nat Albert Conti à Bergerac  
 Nature Chenin Sauvignon   
 12cl 6,90 - 75 cl 36,60

Prosecco Frizzante Galleria  
 100 % Glera   
 12cl 7,70 - 75 cl 39,90

Chant D'Éole Brut Blanc de Blanc  
 Belge 100 % Chardonnay  
 75 cl 60,60

Champagne Brut Réserve  
 Philippe Gonet  
 Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier  
 75 cl 60,60

## *Rosé*

Bergerac Odette Domaine Albert  
 de Conti Cabernet Sauvignon   
 12cl 6,60 - 75cl 29,90

# *Vins-Wijnen-Wines*

## *A la verse-Op tap-On tap*

IGP Hérault  
 Blanc Wit - White  
 Rouge Rood - Red



12cl  
 3,90



25cl  
 7,40



50cl  
 12,20



1L  
 19,90

## *Blancs-Wit-White*

	75cl
Bordeaux Entre-Deux-Mer La Mothe Barry Sauvignon 	26,60
Sicilia Cantine Fina Miral Grillo 	26,60
Pacherenc du Vic Bihl Domaine Laougué Petit Manseng 	28,80
Rueda J Fernando Verdejo 	30,30
Sainte-Foy Bordeaux Château Martet Vignes Compostelle Sémillon Sauvignon Muscadelle	34,40
Alsace Gentil Famille Hugel	34,40
VDF Cèdre Héritage à Cahors Chardonnay 	36,60
Muscadet Melon B Landron Chartier Melon de Bourgogne 	37,70
Bourgogne Blanc Domain Didier Desvignes Chardonnay	39,90
Chablis Château de Maligny Marché du Roi Chardonnay	45,50
Côtes du Rhône Réserve Clos du Caillou Clairette 	65,50



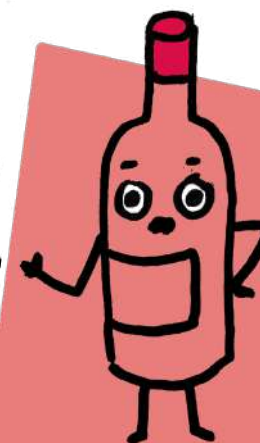
## *Rouges-Rood-Red*

	75cl
Yecla Barahonda El Carro Monastrell 	24,40
Bordeaux Château La Mothe Barry Merlot 	26,60
Bergerac Cantalouette Tour Gendres Nature Merlot Malbec Cabernet Franc 	29,90
Cahors Château Le Cèdre Les Juvéniles Malbec 	30,30
Chinon La Roche Château la Bonnelière Cabernet Franc 	31,10
Bergerac La Vigne d'Albert Nature Vignes Complantées 	32,20
Valencia Wines n'Roses Light my Fire Red Garnacha Tintorera	32,20
Beaujolais Morgon Les Charmes Didier Desvignes Gamay	33,30
Côtes du Rhône Domaine Chaume-Arnaud Grenache Syrah Cinsault	36,60
Chianti Classico Tregole Sangiovese 	48,80
Cahors Château Le Cèdre Extra Libre Nature Malbec 	49,90
Sainte-Foy Bordeaux Château Martet Réserve La Famillel Merlot	77,70
Côtes de Nuit Village Louis Latour	77,70
Châteauneuf-du-Pape Les Saffres Clos du Caillou Grenache Mourvèdre 	99,90



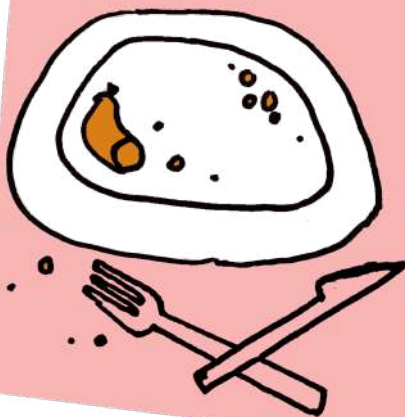
*La cave à vins*  
*De wijnkelder*  
*The wine cellar*

OUPS... LE CARTEL  
 EST TOMBÉ.  
 DEMANDEZ AU  
 CHEF DE RANG



# Lunch

OUPS... LE CARTEL  
EST TOMBÉ.



DEMANDEZ AU  
CHEF DE RANG

## Pain & Beurre Brood & Boter - Bread & Butter








3,50

## Sauces Maison Huisbereide Saus Homemade Sauce

Aïoli  
Mayonnaise Tartufata  
Mayonnaise  
Cocktail  
Moutarde Bister  
Ketchup  
0,80

 Bio - Organic  
 Végétarien - Vegetarisch

## Entrées

Œuf Bio Mayonnaise Tartufata Cressonette 	5,50	Sardines Balea à l'Huile d'Olive Bio (la boîte) 	9,90
Poireaux Vinaigrette d'Algues Sésame 	7,70	Os à Moelle Roti Sel d'Épices Pain Toast	9,90
Carottes Fanes Marinées à l'Orientale Houmous 	6,50	Escargots Petits Gris de Warnant Beurre à l'Ail des Ours	8,80
Foie Gras de Canard Mi-Cuit à la Kriek Pain Toast	14,40	Duo de Croquettes de Crevettes Grises Persil Frit	12,20
Terrine de Campagne Légumes Pickels Pain Toast	9,90	Croquettes de Vieux Bruges Persil Frit	9,90
Salade Caesar Vinaigrette Anchois Parmesan Croûton 	6,60	Duo de Croquettes Persil Frit	11,10

## Escailer



Huitres Creuses Fines de Claires N°4 (5pc)	12,20	Bulots Aïoli	8,80
Crevettes Bouquets Sauce Cocktail	7,70	Assiette BB Huitres x4, Crevettes Bouquets, Bulots	26,60

## Voorgerechten

Bio-Ei met Tartufata Mayonnaise Waterkers 	5,50	Sardientjes Balea in Bio Olijfolie (In blik) 	9,90
Prei en Algenvinaigrette Sesam 	7,70	Geroosterd Mergpijp Gekruid Zout Brood Toast	9,90
Oriëntaals Gemarineerde Wortelen Houmous 	6,50	Slakken uit Warnant Zee Egel Lookboter	8,80
Half-Gegaard Eenden Foie Gras met Kriek Brood Toast	14,40	Grijze Garnaalkroketten Gefrituurde Peterselie	12,20
Terrine de Campagne Groenten Pickels Brood Toast	9,90	Oude Brugse Kaaskroketten Gefrituurde Peterselie	9,90
Caesar Salade Anjovis Vinaigrette Parmezaanse Kaas Croûtons 	6,60	Duo van Kroketten Gefrituurde Peterselie	11,10

## Zeevruchten



Holle Oesters Fines de Claires N°4 (5 stuks)	12,20	Wulken Aïoli	8,80
Bouquet Garnalen Cocktail Saus	7,70	BB Bord Oesters x4, Bouquet Garnalen, Wulken	26,60

## Starters

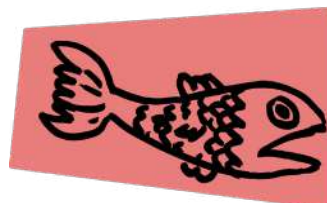
Organic Egg Tartufata Mayonnaise Watercress 	5,50	Sardinella Balea in Organic Olive Oil (the blik) 	9,90
Leeks Vinaigrette Seaweed Sesame 	7,70	Roasted Marrow Bone Spiced Salt Toasted Bread	9,90
Oriental Marineted Carrots Houmous 	6,50	Small Grey Snails of Warnant Bear's Garlic Butter	8,80
Half-Cooked Duck Foie Gras with Kriek Toasted Bread	14,40	Grey Shrimps Croquettes Fried Parsley	12,20
Farm Pork Terrine Vegetables Pickels Toasted Bread	9,90	Old Bruges Cheese Croquettes Fried Parsley	9,90
Caesar Salad Anchovy Dressing Parmesan Croutons 	6,60	Duo of Croquettes Fried Parsley	11,10

## Seafood



Hollow Oyster Fines de Claires N°4 (5pc)	12,20	Whelks Aïoli	8,80
Shrimps Bouquet Cocktail Sauce	7,70	BB Plate Oyster x4, Shrimps, Whelks	26,60

## Suggestion - Suggesties - Suggestions



OUPS... LE CARTEL  
EST TOMBÉ.

DEMANDEZ AU  
CHEF DE RANG

*Pêche du jour*  
*Vis van de dag*  
*Fish of the day*



19,90

**C'EST PAS  
UNE MOULE DE ZÉLANDE  
MAIS "LA" MORISSEAU  
DE L'AOP BAIE  
DU MONT  
SAINT MICHEL.**

Moules de Bouchot à la Bruxelloise au  
Lambic Boon et Crème (600g)

Pommes Frites **18,80**

Bouchot Mossellen op Brusselse Wijze  
met Boon Lambic en Room (600g)

Frietjes **18,80**

Bouchot Mussels Brussels-style with  
Lambic Boon and Cream (600g) Belgian

Fries **18,80**

*Plats enfants*

*Kindergerechten - children's dishes*

Boulettes Liégeoise Pommes Frites **9,90**

Luikse Balletjes Frietjes

Meatballs Liégeoisstyle Belgian Fries

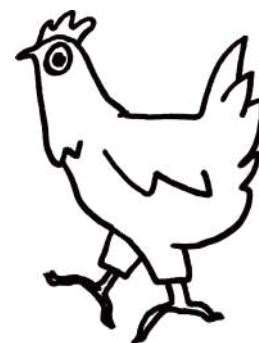
Fish & Chips **9,90**



*Plats*

*Viandes & Volailles*

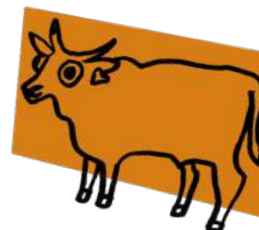
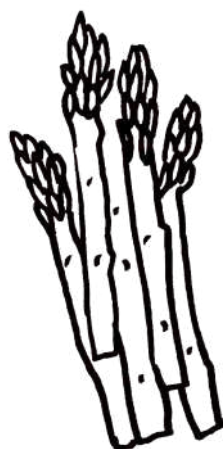
Vol-au-Vent de Poulet Ardennais Champignons Pommes Frites	18,80
Contre-Filet de Bœuf Grillé Sauce Béarnaise Sucrine Pommes Frites	19,90
Boulets à la Liégeoise Oignon Rôti Pommes Frites	15,50
Joue de Bœuf Confite façon Carbonnade Carottes Pommes Frites	18,80
Américain de Bœuf Limousin  Cresson Pommes Frites	16,60
Parmentier de Lapereau aux Pruneaux Bière & Gingembre	18,80
Echine de Cochon Fermier Confite Sauce Cross & Blackwell Pommes Purée	15,50
Tête de Veau Ostendaise Pommes Purée	17,70
Wok d'Asperges Champignons Shitaké Soja Oignons Cébette Riz Basmati 	19,90



*Hoofdgerechten*

*Vlees Gerechten*

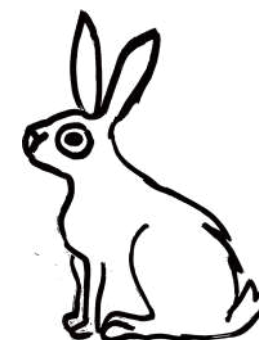
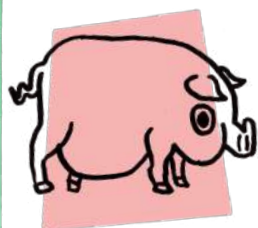
Ardense Kip Vol-au-Vent Parijse Champignons Frietjes	18,80
Gegrilde Dunne Lende Béarnaise Saus Sucrinesalade Frietjes	19,90
Luikse Balletjes Geroosterde Uie Frietjes	15,50
Runderswangen op Carbonnade Wijze Wortelen Frietjes	18,80
Américain van Limousin  Rundvlees Waterkers Frietjes	16,60
Parmentier van Konijn met Gedroogde Pruimen Bier & Gember	18,80
Gekonfijte Boerenvarkenspining Cross & Blackwell Saus Aardappelenpurée	15,50
Oostendse Kalfskop Aardappelenpurée	17,70
Wok van Asperges Shitaké Champignons Soja Cebette Uitjes Basmati Rijst 	19,90



*Main Courses*

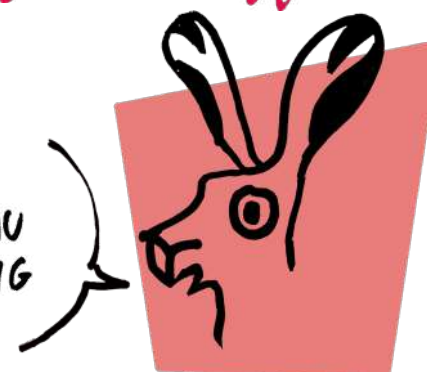
*Meat & Poultry*

Ardennes Chicken Vol-au-Vent Mushrooms Belgian Fries	18,80
Grilled Sirloin Béarnaise Sauce Sucrine Salad Belgian Fries	19,90
Meatballs Liégeois-style Roast Onions Belgian Fries	15,50
Beef Cheeks Carbonnade-style Carrots Belgian Fries	18,80
Américain-style Limousin  Beef Tartar Belgian Fries	16,60
Rabbit Parmentier whit Prunes Bier & Gember	18,80
Confit of Farmhouse Pig Loin Cross & Blackwell Sauce Mashed Potatoes	15,50
Oostendse Vealhead Mashed Potatoes	17,70
Asparagus Wok Shitake Mushrooms Cebette Onions Soy Basmati Rice 	19,90



*Suggestion - Suggesties - Suggestions*

OUPS... LE CARTEL  
EST TOMBÉ.  
DEMANDEZ AU  
CHEF DE RANG



## Café-erie-Koffiebar-Coffee Bar

Café Koffie - Coffee Maison Delahaut  
 Espresso | Café | Décaféiné  
 Cappuccino  
 Latte Macchiato  
 3,60

## Thé-Thu-Tea

Thé Darjeling Darjeling-thee - Darjeling Tea  
 Thé Vert Groene thee - Green Tea  
 Thé Menthe Fraiche Verse muntthee - Fresh Mint  
 Infusion (Camomille. Verveine) Infusie  
 (Kamille. Verbena) - Infusion (Chamomile. Verbena)  
 3,80

## Vins de desserts & cl

Jurançon Doux Domaine Lapeyre  
 Sweet Malbec 2018 Veraeghe & Fils  
 7,70

## Digestifs-Digestieven-Digestive Eau-de-vie-Brandies

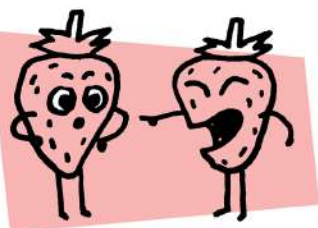
Cognac  
 Calvados  
 Armagnac  
 Poire William  
 Single Malt  
 Vieux Rhum  
 Vieille Prune  
 Grappa  
 8,80

## Liqueurs-Likeuren-Liquors

Cointreau  
 Mandarine Napoléon  
 Élixir de Maredsous  
 Advocaat  
 Amaretto  
 Baileys  
 Limoncello  
 7,70

## Shot BB

Peket Juniper - Jenever  
 4,50



## Desserts

*Terminez votre repas sur une douce note*

Coupe Fraises de Wépion façon Melba	7,70	Profiterole Géante au Citron	6,60
Fraises de Wépion Crème Fouettée	7,70	Riz au Lait Caramel Beurre Salé	5,50
Merveilleux Chocolat Blanc Spéculoos Dandoy	6,60	Dame Blanche	7,70
Mousse au Chocolat Noir	5,50	Crème Brûlée Mandarine Napoléon	6,60
Île Flottante Amandes	7,70		

## Nagerechten

*Sluit u maaltijd af met een vleugje zoet.*



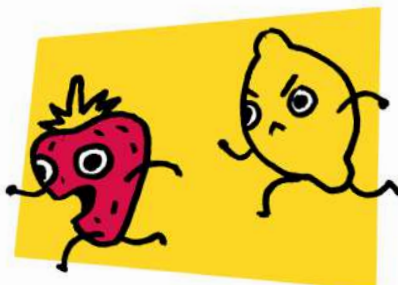
Wépion Aardbeien Coupe op zijn Melba Wijze	7,70	Grote Citroen Profiterole	6,60
Wépion Aardbeien Slagroom	7,70	Rijstpap Gezouten Boter Karamel	5,50
Witte Chocolate Merveilleux Spéculaas Dandoy	6,60	Dame Blanche	7,70
Chocolade Mousse	5,50	Crème Brûlée Mandarine Napoléon	6,60
Île Flottante Amandelen	7,70		

## Desserts

*End your meal on a sweet note*

Coupe Wépion Strawberry Melba Style	7,70	Large Lemon Profiterole	6,60
Wépion aardbeien Slagroom	7,70	Rice Pudding Salted Butter Caramel	5,50
White Chocolate Merveilleux Dandoy Spéculoos	6,60	Dame Blanche	7,70
Dark Chocolate Mousse	5,50	Crème Brûlée Mandarine Napoléon	6,60
Île Flottante Amandes	7,70		

## After Dinner



Coupe Colonel	8,80
Coupe Advocaat	7,70
Irish Coffee	9,90
Espresso Martini	7,70



*Fromage du jour au lait cru*  
*Kaas van de dag rauw melk*  
*Cheese of the day raw milk*

8,80

DEMANDEZ AU  
 CHEF DE RANG



Nos Producteurs & Fournisseurs  
 Onze Producenten & Leveranciers  
 Our Producers & Suppliers

La Fleur du Pain - Boucherie Lesage  
 Porc Qualité Ardennes - La Boucherie Pascale  
 Willy&Huguette - Jean Desmedt - Makady  
 Herbea - Escargotière de Warnant - Dandoy  
 A Quality - Paris Bruxelles Gastronomy - Ingrédients  
 du Monde - Mushroom City Brauns - Siroperie  
 Thomsin - La Fraiserie de Franière ...

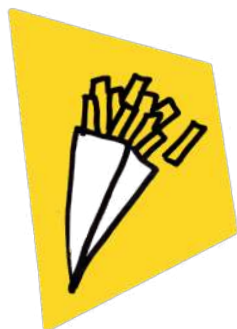
MERCI - BEDANKT - THANK YOU

# "Bouillon"

## *Petit mot d'histoire ...*

Né vers 1850 au cœur du ventre de Paris dans le quartier des Halles le concept des Bouillons, créé par Baptiste-Adolphe Duval, proposait une cuisine revigorante, de qualité à petits prix.

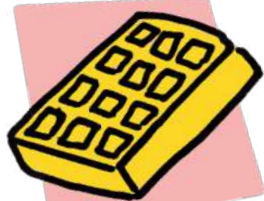
Ce projet a connu un franc succès, avec de nombreux établissements à Paris et dans tout l'hexagone. Les Bouillons étaient réputés pour leur gestion efficace et leurs emplacements emblématiques. Inspiré du concept Parisien, Bouillon Bruxelles, **premier en Belgique**, s'est naturellement installé au cœur de l'Îlot Sacré, quartier historique également appelé le ventre de la ville. Bouillon Bruxelles perpétue ainsi le riche patrimoine populaire culinaire Belge.



## *Een kort stukje geschiedenis...*

In het hart van Parijs, in de buurt van Les Halles, werd rond 1850 het concept van de Bouillons geboren, bedacht door Baptiste-Adolphe Duval. Ze boden een verkwikkende, kwalitatieve keuken tegen betaalbare prijzen aan.

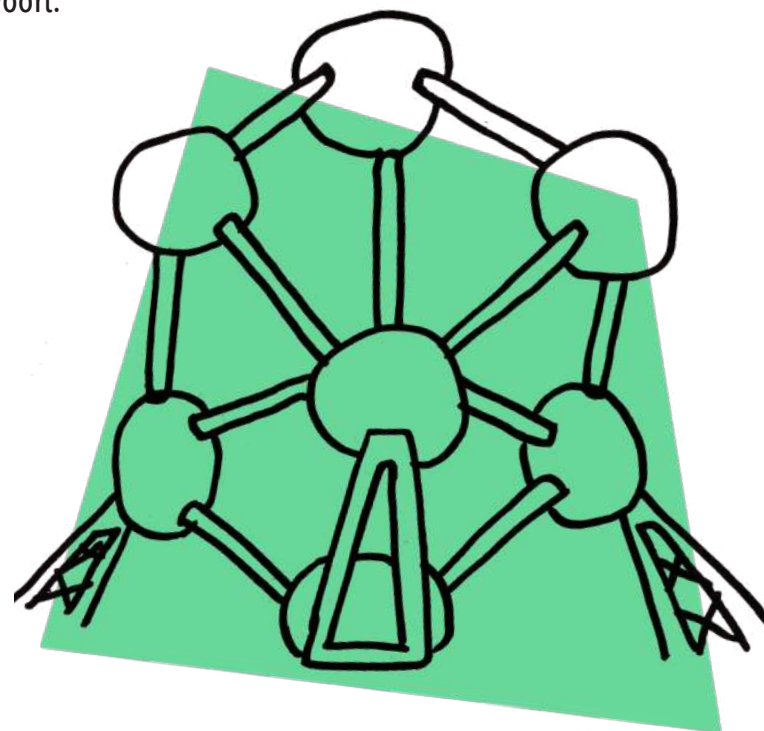
Dit project werd een groot succes, met talrijke vestigingen in Parijs en door heel Frankrijk. De Bouillons stonden bekend om hun efficiënt beheer en iconische locaties. Geïnspireerd door het Parijse concept vestigde Bouillon Brussel, **de eerste in België**, zich natuurlijk in het hart van het Îlot Sacré, een historische wijk die ook wel de buik van de stad wordt genoemd. Bouillon zet zo het rijke culinaire erfgoed van België voort.



## *A brief history ...*

Born around 1850 in the heart of Paris in the Les Halles district, the concept of Bouillons, created by Baptiste-Adolphe Duval, offered revitalizing and quality cuisine at affordable prices.

This project encountered a great succes, with numerous establishments in Paris and throughout the entire country. The Bouillons were renowned for their efficient management and iconic locations. Inspired by the parisian concept, Bouillon Brussels, **the first of its kind in Belgium**, naturally established itself in the heart of the Îlot Sacré, a historic district also known as the belly of the city. Bouillon Brussels thus perpetuates the rich culinary heritage of Belgium's popular cuisine.



# Bouillon

BRUXELLES

*Maison indépendante fondée en 2012*

Terrasse ouverte du 1er avril au 31 octobre.  
Ouvert tous les jours de 12h à 15h et 18h à 23h. (excepté le lundi midi)  
Salons privés disponibles pour réunions, banquets et réceptions.

Terras open van 1 april tot 31 oktober  
Alle dagen open vanaf 12u à 15u en van 18u tot 23u. (behalve maandagmiddag)  
Privé salons beschikbaar voor vergaderingen, banketten en recepties.

Terrace open from April 1 to October 31.  
Open every day from 12 a.m. to 15 a.m. and from 6 p.m. to 11 p.m. (except Monday lunchtime)  
Private lounges for meetings, banquets, and receptions.



Join us on Facebook & Instagram !



[www.bouillonbruxelles.com](http://www.bouillonbruxelles.com)

Tel + 32 2 512 20 84  
info@bouillonbruxelles.com  
Ilot Sacré  
Rue des Dominicains 7-9  
Predikheerenstraat  
1000 Bruxelles

Free Wifi  
Bouillon Bruxelles  
Password : hellobb!