

Bouillon

BRUXELLES

Écailler

Crevettes Grises Mayonnaise (100g)	7,70	Crevettes Bouquets (120g)	7,70
Bulots Aïoli (200g)	8,80	Huitres Creuses Fines N°3 (5 pc)	9,90

Entrées

Œuf BIO Mayonnaise Cressonnette	4,40	Os à Moelle Rôti Pain Toast	9,90
Poireaux Vinaigrette à la Betterave	5,50	Tarama Maison Pain Toast	6,60
Terrine de Campagne Piccalilli Pain Toast	7,70	Gravelax de Saumon Dill	9,90
Véritable Cervelas de Cheval Moutarde	5,50	Escargots Petit Gris en Persillade (6pc)	8,80
Salade Russe	6,60	Croquettes de Crevettes Grises	11,10
Carottes au Cerfeuil	4,40	Croquettes de Fromage (Vieux Bruges)	8,80
Salade d'Épinards Mimosa	5,50	Duo de Croquettes	9,90
Tzaziki de Concombre au Pottekeis	4,40	Sauce (Mayonnaise, Ketchup, Piccalilli, Moutarde, Aïoli, Cocktail)	0,90

L'Entrée Vedette

Asperges Belges Printanières	• Sauce Mousseline Crevettes Grises Chaude	12,20
	• Vinaigrette à la Flamande froide	12,20

Plats

Chipolata & Lard Grillés Stoemp Épinards	12,20	Vol-au-Vent Pommes Frites	15,50
Boulettes Sauce tomate Pommes Frites	14,40	Kibbeling façon Fish & Chips	14,40
Filet Américain Pommes Frites	16,60	Moules de Bouchot Lambic Boon Pommes Frites	16,60
Carbonnade de Joes de Boeuf Pommes Frites	16,60	Scampis au Curry Riz Madras	15,50
Contrefilet Grillé Béarnaise Pommes Frites	17,70	Hareng Doux Pommes à l'Huile JC David	14,40
Parmentier de Lapin à la Kriek	15,50	Sandre Sambre-et-Meuse Stoemp Épinards	17,70
Potjesvlees aux Quatre Viandes Pommes Frites	15,50	Navarin de Légumes à l'Estragon	13,30

Le Plat Vedette

Asperges Belges Printanières Rôties Champignons Pousses d'Épinard à l'Orange	17,70
--	-------

Desserts

Riz au Lait Rhubarbe Caramel Beurre Salé	5,50	Merveilleux au Chocolat	6,60
Tarte au Citron Meringuée Déstructurée	5,50	Profiterole Géante Glacée Sauce Chocolat	6,60
Mousse au Chocolat	5,50	Dame Blanche	6,60
Tiramisu Spéculoos	5,50	Coupe Advocaat	7,70
Cupcake Pistache Cerises	5,50		

Le Dessert Vedette

Fraises de Wépion	• Nature Crème Chantilly & Sucre	6,60
	• Glace Vanille & son Coulis Fraise façon Melba	7,70

Frites Fraîches à la Graisse de Bœuf • Tous nos plats sont faits maison

BIO D'Agriculture Biologique Cuisine Végétarienne
Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients et allergènes



Pain & Beurre

La fleur du pain

Demi baguette	2,20
Beurre de Ferme	1,10

Menus Enfants

Croquette Fromage (1pc)	
Boulettes Sauce Tomate (2pc)	
+ Pomme Frites	
+ Jus de Fruit	14,40

À coté

Légumes Printaniers	5,50
Stoemp Épinards	4,40
Salade Mixte	3,30
Pommes Frites	3,30



Fromage d'Abbaye	5,50
Herve Sirop de Liège	6,60
Chèvre Belge	5,50
Trio Fromages Belges	8,80

Join us on

Instagram





Boissons à la Verse

Le Ballon 12,5cl Le Quart 25cl Le Demi 50cl La Quille 100cl

Softs

Eaux Plate • Pétillante	1,80	2,80	4,80
Eaux Plate • Pétillante + Grenadine • Menthe	2,00	3,00	5,00
Pepsi • Pepsi Max	2,80	4,80	8,60
Orangeade Miranda • Limonade 7up	2,80	4,80	8,60

Vins du Languedoc

Instant Vin IGP Hérault - Hervé Chabert (Blanc / Rouge / Rosé)	3,30	6,60	10,10	19,90
--	------	------	-------	-------

Bières

Boon Pichet Lambic	5,50	9,90	17,70
Bavik Super Pils	3,30	5,90	
Bavik Super Wit	4,40	7,70	
Mazout • Tango • Panaché	3,30	5,90	
Dupont Saison BIO	4,40	7,70	



Boissons à la Carte

Alcohols 4CL 5,50

Vodka • Campari • Whisky • Bourbon
Gin • Rhum Blanc • Rhum Brun

Jus de Fruit Looza 3,30

Tomate • Orange • Pomme
Pomme Cerise

London Essence Soft 4,40

Tonic • Ginger Beer

Liqueurs 4CL 6,60

Elixir des Moines de Maredsous **BIO**
Mandarine Napoléon • Advocaat
Limoncello • Amaretto Noblesse **BIO**
Mister Black Coffee

Eau-de-Vie Fine 4CL 7,70

Calvados • Armagnac • Vieux Rhum
Vieille Prune • Poire • Cognac
Whisky Single Malt

Caféterie **DELAHAUT** 3,30

Expresso
Café
Chocolat
Cappuccino
Latte Macchiato
Thé
Thé Menthe
Infusion Camomille
Infusion Verveine

Le Shot BB
Vieux Genièvre
4,40

L'After
Dinner
Expresso
MARTINI
7,70

Nos Bières en bouteille de 75 cl

<u>Brasserie Boon</u>	• Oude Gueuze	18,80
	• Kriek	20,20
<u>Brasserie Dupont</u>	• Moinette Blonde	14,40
	• Bon Voeux	16,60
<u>Brasserie De Brabandere</u>	• Wieze	19,90
	• Petrus Triple	20,20
	• 1894	33,30
<u>Abbaye de Westmalle</u>	• Triple Trappist	23,20

Nos Vins en bouteille de 75 cl

Vins Pétillants

Prosecco BIO	33,30
Chant d'Éole Blanc de Blanc	60,60
Chant d'Éole Brut Rosé	66,60

Vins Blancs

Côtes Gascogne Marine Domaine Ménard	22,20
Entre-Deux-Mers Château La Mothe Barry BIO	27,70
Rueda Basa Verdejo Telmo Rodriguez	28,80
Touraine Sauvignon Château Bonnelière BIO	29,90
Alsace Gentil Famille Hugel	33,30
Sainte-Foy-Bordeaux Château Martet	34,40
Beaujolais Chardonnay Didier Desvignes	27,70

Vins Rouges

Chinon Rive Gauche Château Bonnelière	26,60
Bordeaux Château La Mothe Barry BIO	27,70
Bergerac Cantalouette Tour des Gendres Nature	28,80
Morgon Les Charmes Didier Desvignes	32,00



AMBASSADEUR

LAMBIEK BOON Mojito Lambic 7,70

Bulles **BB**

Coupe Prosecco BIO	6,60
Half en Half	5,80
Kir Prosecco BIO	7,70
Spritz Byrrh Grand Quinquina	7,70

Aperitifs 5.50

Maitrank
Byrrh Grand Quinquina
Elixir de Saint Georges
Martini Blanc
Porto Blanc ou Rouge
Picon Bière
Picon Vin Blanc
Vin Doux de Jurançon
Sherry Fino
Kir Vin Blanc

Cocktails **BB** 7,70

Pisco Sour
Moscow Mule
Cuba Libre
Negroni
Bloody Mary
Frozen Margharita
Expresso Martini

Gin Tonic 0%
London Mule 0%
Jamaican Mule 0%
Cuba Libre 0%

Join us on

facebook



Bouillon

BRUXELLES



Brood en Boter

La fleur du pain

Halve Stokbrood	2,20
Gezouten boter	1,10

Kindermenu

Kaaskroket (1 stuk)	
Balletjes in tomatensaus (2 stuks)	
+ Frietjes	
+ Vruchtensap	14,40

Bijgerechten

Lente Groenten	5,50
Spinazie Stoemp	4,40
Salade	3,30
Frietjes	3,30

Belgische Kazen

Abdijkaas	5,50
Herve & Luikse Siroop	6,60
Belgische Geitenkaas	5,50
Trio van Belgische Kazen	8,80



Join us on

Instagram



Zeevruchten

Grijze Garnalen Noordzee Mayonaise (100g)	7,70	Garnalen Cocktailsaus (120g)	7,70
Wulken Aioli (200g)	8,80	Normandische Platte Oesters N°3 (5 pc)	9,90

Voorgerechten

BIO-ei Mayonaise Tuinkers	4,40	Mergpijp Geroosterd Brood	9,90
Prei met Bietenvinaigrette	5,50	Huisgemaakte Tarama Geroosterd Brood	6,60
Terrine & Picalilli Geroosterd Brood	7,70	Gerookte Zalm Gravlax Dille	9,90
Echte Paardenworst & Bister Mosterd	5,50	Slakjes Petits Gris in Persillade (6 stuks)	8,80
Russische Groentemacedoine	6,60	Grijze Garnaalkroketten	11,10
Wortels met Kervel	4,40	Oud Brugge Kaaskroketten	8,80
Spinaziesalade Mimosa	5,50	Duo van Kroketten	9,90
Komkommer Tzaziki met Pottekeis	4,40	Saus (Mayonaise, Ketchup, Piccalilli, Mosterd, Aioli, Cocktail)	0,90

Voorgerecht Vedette

Belgische Asperges	• Grijze Garnalen Mousseline Saus Warm	12,20
	• Vinaigrette op z'n Vlaamse Wijze Koud	12,20

Hoofdgerechten

Chipolataworst en Varkensspek Spinaziestoemp	12,20	Kip Vol-au-vent Frieten	15,50
Balletjes met Tomatensaus Frieten	14,40	Fish & Chips Kibbeling Stijl	14,40
Huisgemaakte Américain Frieten	16,60	Bouchot Mosselen Lambic Boon Frieten	16,60
Carbonnade met Runderswangen Frieten	16,60	Curried Scampi Madras Rice	15,50
Contrefilet & Béarnaise Saus Frieten	17,70	Gerookte Haring Aardappelen in Olie JC David	14,40
Rabbit Parmentier met Kriek Boon	15,50	Snoekbaarsfilet Spinaziestoemp	17,70
Potjevlees van 4 Vlesen Mosterd Frieten	15,50	Lentegroenten Navarin & Estragon	13,30

Hoofdgerecht Vedette

Belgische Geroosterde Asperges met Champignons Spinazie en Sinaasappel	17,70
--	-------

Desserten

Rijstpudding Rabarber Gezouten Karamel	5,50	Merveilleux au Chocolat	6,60
Limoen Meringue Taart Gedestructureerd	5,50	Reusachtige Ijskoude Profiterole	6,60
Chocolademousse	5,50	Dame Blanche	6,60
Tiramisu Speculoos	5,50	Advocaat Coupe	7,70
Cupcake Pistache & Kersen	5,50		

Dessert Vedette

Wépion Aardbeien	• Kom met Wépion Aardbeien, Slagroom	6,60
	• Kom met Wépion Aardbeien, Melba	7,70

Verse frietjes in rundsvet • Al onze gerechten worden huisgemaakt



Organische landbouw



Vegetarische keuken

We hebben de lijst met ingrediënten en allergenen tot uw beschikking.



Dranken op Tap



Softs

	Glas 12,5cl	Kwart 25cl	Halve 50cl	Liter 100cl
Plat • Bruis Water		1,80	2,80	4,80
Plat • Bruis Water + Grenadine • Munt		2,00	3,00	5,00
Pepsi • Pepsi Max		2,80	4,80	8,60
Orangeade Miranda • Limonade 7up		2,80	4,80	8,60

Wijn uit de Languedoc

Instant Wijn IGP Hérault - Hervé Chabert (Wit / Rood / Rosé)	3,30	6,60	10,10	19,90
--	------	------	-------	-------

Bieren

Boon Pichet Lambic		5,50	9,90	17,70
Bavik Super Pils		3,30	5,90	
Bavik Super Wit		4,40	7,70	
Mazout • Tango • Panaché		3,30	5,90	
Dupont Saison BIO		4,40	7,70	



Dranken à la Carte

Alcohols 4CL 5,50

Vodka • Campari • Whisky • Bourbon
Gin • Witte Rum • Bruine Rum

Vruchtensappen Looza 3,30

Tomaat • Sinaasappel • Appel
Appel Kers

London Essence Soft 4,40

Tonic • Ginger Beer

Liqueuren 4CL 6,60

Elixir des Moines van Maredsous **BIO**
Mandarine Napoléon • Advocaat
Limoncello • Amaretto Noblesse **BIO**
Mister Black Coffee

Eau-de-Vie Fine 3CL 7,70

Calvados • Armagnac • Oude Rum
Vieille Prune • Poire • Cognac
Whisky Single Malt

Caféterie 3,30

Expresso
Koffie
Chocolade Melk
Capuccino
Latte Macchiato
Thee
Munt Thee
Infusie Kamille
Infusie Verbena

Le Shot BB
Oude Jenever
4,40

L'After
Dinner
Expresso
MARTINI
7,70

Onze Bieren in 75 cl-flessen

<u>Brasserie Boon</u>	• Oude Gueuze	18,80
	• Kriek	20,20
<u>Brasserie Dupont</u>	• Moinette Blonde	14,40
	• Bon Voeux	16,60
<u>Brasserie De Brabandere</u>	• Wieze	19,90
	• Petrus Triple	20,20
	• 1894	33,30
<u>Westmalle Abdij</u>	• Tripel Trappist	23,20

Onze Wijnen in 75 cl-flessen

Bruis Wijnen

Prosecco BIO	33,30
Chant d'Éole Blanc de Blanc	60,60
Chant d'Éole Brut Rosé	66,60

Witte Wijnen

Côtes Gascogne Marine Domaine Ménard	22,20
Entre-Deux-Mers Château La Mothe Barry BIO	27,70
Rueda Basa Verdejo Telmo Rodriguez	28,80
Touraine Sauvignon Château Bonnelière BIO	29,90
Alsace Gentil Famille Hugel	33,30
Sainte-Foy-Bordeaux Château Martet	34,40
Beaujolais Chardonnay Didier Desvignes	27,70

Rode Wijnen

Chinon Rive Gauche Château Bonnelière	26,60
Bordeaux Château La Mothe Barry BIO	27,70
Bergerac Cantalouette Tour des Gendres Nature	28,80
Morgon Les Charmes Didier Desvignes BIO	32,00

AMBASSADEUR

 Mojito Lambic 7,70

Bubbles **BB**

Prosecco Glas BIO	6,60
Half en Half	5,80
Kir Prosecco BIO	7,70
Spritz Byrrh Grand Quinquina	7,70

Apperitieven 5.50

Maitrank
Byrrh Grand Quinquina
Elixir de Saint Georges
Witte Martini
Witte of Rode Porto
Picon Bier
Picon Witte Wijn
Jurançon Zoete Wijn
Sherry Fino
Kir Witte Wijn

Cocktails **BB** 7,70

Pisco Sour
Moscow Mule
Cuba Libre
Negroni
Bloody Mary
Frozen Margarita
Expresso Martini

Gin Tonic 0%
London Mule 0%
Jamaican Mule 0%
Cuba Libre 0%

Join us on

facebook



Bouillon

BRUXELLES

Seafood

Grey Shrimps Mayonnaise (100g)	7,70	Bouquet Shrimps, Cocktail Sauce (120g)	7,70
Whelks Aioli (200g)	8,80	Fine Hollow Oysters N°3 (5 pc)	9,90

Starters

BIO Egg Mayonnaise & Cressonnette	4,40	Marrowbone Toast Bread	9,90
Leeks Vinaigrette with Beetroot	5,50	Homemade Tarama Toast Bread	6,60
Farm Pork Terrine Picalilli Toast Bread	7,70	Gravlax Salmon Dill	9,90
Real Horse Cervelas & Bister Mustard	5,50	Small Grey Snails in Persillade (6pc)	8,80
Russian-style Vegetable Macédoine	6,60	Croquettes with Grey Shrimps	11,10
Carrots with Chervil	4,40	Croquettes with Old Bruges Cheese	8,80
Spinach Mimosa Salad	5,50	Duo of Croquettes	9,90
Cucumber Tzatziki with Cheese	4,40	SAUCES (Mayonaise, Ketchup, Piccalilli, Mustard, Aioli, Cocktail)	0,90

The Starter Star

The Belgian Asparagus	• Grey Shrimps Mousseline Sauce Warm	12,20
	• Flemish-style Vinaigrette Cold	12,20

Main Courses

Grilled Chipolata & Bacon Spinach Stoemp	12,20	Chicken Vol-au-vent Beglian Fries	15,50
Meatballs with Tomato Sauce Beglian Fries	14,40	Kibbeling-style Fish & Chips	14,40
Prepared American Tartare Beglian Fries	16,60	Zeeland Mussels Lambic Boon Beglian Fries	16,60
Beef Cheek Carbonnade Beglian Fries	16,60	Curried Scampi Madras Rice	15,50
Grilled French Beef Sirloin Beglian Fries	17,70	Sweet Herring Olive Oil Potatoes JC David	14,40
Rabbit Parmentier with Kriek Boon	15,50	Sambre-et-Meuse Pike-perch Spinach Stoemp	17,70
Potjevlees 4 Meats Mustard Beglian Fries	15,50	Spring Vegetables Navarin & Tarragon	13,30

The Main Course Star

Roasted Belgian Asparagus with Mushrooms Spinach and Orange	17,70
---	-------

Desserts

Rice Pudding, Rhubarb, Caramel	5,50	Merveilleux au Chocolat	6,60
Deconstructed Lemon Meringue Tart	5,50	Giant Iced Profiterole Chocolate Sauce	6,60
Mousse au Chocolat	5,50	Dame Blanche	6,60
Speculoos Tiramisu	5,50	Advocaat Coupe	7,70
Pistachio Cherry Cupcake	5,50		

The Dessert Star

Wépion Strawberries	• Natural Whipped Cream & Sugar	6,60
	• Vanila Ice Cream & Strawberries Melba-Style	7,70

Fresh Belgian fries cooked with beef fat • All our dishes are homemade

BIO Organic Agriculture

Vegetarian cuisine

We can provide you with the list of ingredients and allergens



Bread & Butter

La fleur du pain

Half-Baguette	2,20
Farmhouse Butter	1,10

Children's Menus

Cheese Croquette (1pc)	
Meatballs Tomato Sauce (2pc)	
+ Belgian Fries	
+ Fruit Juice	14,40

Sides

Spring Vegetables	5,50
Spinach Stoemp	4,40
Mixed Salad	3,30
Beglian Fries	3,30

Belgian Cheese

Abbey cheese	5,50
Herve Cheese Liège Syrup	6,60
Goat cheese	5,50
Trio Of Belgian Cheeses	8,80

Join us on

Instagram





Drink on Tap



Softs

	Glass 12,5cl	Quarter 25cl	Half 50cl	Pin 100cl
Still • Sparkling Water		1,80	2,80	4,80
Still • Sparkling Water + Grenadine • Mint		2,00	3,00	5,00
Pepsi • Pepsi Max		2,80	4,80	8,60
Orangeade Miranda • Limonade 7up		2,80	4,80	8,60

Languedoc Wine

Instant Wine IGP Hérault - Hervé Chabert (White/ Red / Rosé)	3,30	6,60	10,10	19,90
--	------	------	-------	-------

Beers

Boon Pichet Lambic		5,50	9,90	17,70
Bavik Super Pils		3,30	5,90	
Bavik Super Wit		4,40	7,70	
Mazout • Tango • Panaché		3,30	5,90	
Dupont Saison BIO		4,40	7,70	



Drinks à la Carte

Alcohols 4cl 5,50

Vodka • Campari • Whisky • Bourbon
Gin • White Rum • Brown Rum

Fruit Juice Looza 3,30

Tomate • Orange • Apple
Apple Cherry

London Essence Soft 4,40

Tonic • Ginger Beer

Liqueurs 4cl 6,60

Elixir des Moines de Maredsous **BIO**
Mandarine Napoléon • Advocaat
Limoncello • Amaretto Noblesse **BIO**
Mister Black Coffee

Fine Alcohol 4cl 7,70

Calvados • Armagnac • Old Rum
Vieille Prune • Poire • Cognac
Whisky Single Malt

Caféterie 3,30

Expresso
Coffee
Chocolate
Capuccino
Latte Macchiato
Tea
Mint Tea
Infusion Chamomile
Infusion Vervain



Le Shot BB
Vieux **Genièvre**

4,40

L'After
Dinner
Expresso
MARTINI

7,70

Our Beers in 75 cl Bottle

<u>Brasserie Boon</u>	• Oude Gueuze	18,80
	• Kriek	20,20
<u>Brasserie Dupont</u>	• Moinette Blonde	14,40
	• Bon Voeux	16,60
<u>Brasserie De Brabandere</u>	• Wieze	19,90
	• Petrus Triple	20,20
	• 1894	33,30
<u>Westmalle Abbey</u>	• Triple Trappist	23,20

Our Wines in 75 cl Bottle

Sparkling Wines

Prosecco BIO	33,30
Chant d'Éole Blanc de Blanc	60,60
Chant d'Éole Brut Rosé	66,60

White Wines

Côtes Gascogne Marine Domaine Ménard	22,20
Entre-Deux-Mers Château La Mothe Barry BIO	27,70
Rueda Basa Verdejo Telmo Rodriguez	28,80
Touraine Sauvignon Château Bonnelière BIO	29,90
Alsace Gentil Famille Hugel	33,30
Sainte-Foy-Bordeaux Château Martet	34,40
Beaujolais Chardonnay Didier Desvignes	27,70

Red Wines

Chinon Rive Gauche Château Bonnelière BIO	26,60
Bordeaux Château La Mothe Barry BIO	27,70
Bergerac Cantalouette Tour des Gendres Nature	28,80
Morgon Les Charmes Didier Desvignes	32,00

AMBASSADEUR

LAMBIEK BOON Mojito Lambic 7,70

Bubbles **BB**

Prosecco Glass BIO	6,60
Half en Half	5,80
Kir Prosecco BIO	7,70
Spritz Byrrh Grand Quinquina	7,70

Appetizers 5.50

Maitrank
Byrrh Grand Quinquina
Elixir de Saint Georges
Martini Blanc
Porto White or Red
Picon Beer
Picon White Wine
Vin Doux de Jurançon
Sherry Fino
Kir White Wine

Cocktails **BB** 7,70

Pisco Sour
Moscow Mule
Cuba Libre
Negroni
Bloody Mary
Frozen Margarita
Expresso Martini

Gin Tonic 0%
London Mule 0%
Jamaican Mule 0%
Cuba Libre 0%

Join us on

facebook

