

Ouvert 7/7 midi & soir

Lundi au jeudi

12h00 - 14h00

18h30 - 21h45

Vendredi

12h00 - 14h00

18h30 - 22h30

Samedi

12h00 - 14h00

18h00 - 22h30

Dimanche

12h00 - 14h30

18h30 - 21h45

Dernières commandes selon les horaires de cuisine ci-dessus
Fermeture de l'établissement 1h après la fermeture de la cuisine



BOUILLON

— *belge* —

Nous privilégions une cuisine maison.

*Produits soigneusement sélectionnés, préparations artisanales et savoir-faire
guident notre cuisine.*

bouillon.belge



Bouillon Belge



**BOUILLON***— belge —*

Pain à la demande

À PARTAGER

Petites croquettes au fromage d'abbaye	6,9
Anneaux d'encornets croustillants <i>sauce aïoli</i>	9,7
Planche gourmande à partager <i>terriner / foie gras / rillettes de canard</i>	13,9

COIN DE L'ÉCAILLER

Huitres Fines de Claires "L'Oléronnaise" n°4	4 pièces 9,6	6 pièces 13,9
Crevettes royales cuites (bouquet) <i>sauce cocktail</i>	8,9	
Bulots <i>sauce aïoli</i>	8,9	
Moules rémoulade <i>et son toast</i>	6,9	
Assiette de l'écailler <i>3 huitres, 3 crevettes royales, bulots, moules rémoulade</i>	14,9	

ENTRÉES FROIDES

Œuf fermier <i>mayonnaise maison</i>	3,9
Carpaccio de boeuf "Rouge des Flandres" <i>copeaux de Vieux-Brugge, pickles d'oignons rouges, roquette</i>	9,7
Saumon mariné à l'Eau de Villée de Biercée <i>cuit à la flamme, mayonnaise miel & aneth, toast</i>	9,7
Foie gras maison de canard au torchon 50g - <i>confit d'oignons & pain d'épices, pain brioché</i>	11,95
Terrine du moment maison <i>toast et confit</i>	7,9
Tartare Saint-Jacques <i>à l'huile de noix, pommes, noix, citron vert et ciboulette</i>	9,9
Rillettes de canard <i>et son toast</i>	9,8

ENTRÉES CHAUDES

Escargots <i>au beurre à l'ail, persil & échalotes</i>	8,9
Cassolette de scampis "Bouillon Belge" <i>légèrement relevés</i>	9
Cassolette de scampis à l'ail	9
Toast champignons <i>gratiné au Maredsous</i>	7,9
Notre bouchée feuilletée aux crevettes grises <i>sauce bisquée</i>	9,4
<u>Nos croquettes faites maison de 55gr pièce:</u>	
Duo de croquettes au fromage "Vieux Flandrien Rouge"	8,2
Duo de croquettes crevettes grises de Zeebrugge	10,9
Duo de croquettes fromage et crevettes	9,7
Duo de croquettes carbonnade	9,5

La tradition dans chaque assiette

Pain à la demande



BOUILLON

— *belge* —

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25cl	3,5
Lutgarde Blonde 25cl	4,2
Triple Karmeliet 33cl	6,5
Leffe Blonde 33cl	5,9
Hoegaarden rosée 25cl	4,2

APÉRITIFS

Coupe de Royal de Jarras <i>Blanc de blancs</i>	7,5
Spritz	9,9
Kir vin blanc	4,5
Martini blanc ou rouge	6,9
Picon vin blanc	7,5
Campari 4cl	6,9
Ricard	6,9
Porto blanc ou rouge	6,9
Pineau des Charentes	6,9
Pisang Ambon 4cl	6,9
Batida de coco 4cl	6,9

SOFTS

Minute Maid <i>orange, pomme</i>	3,5
Looza <i>ananas</i>	3,5
Coca Cola	3,3
Coca Cola zéro	3,3
Fanta	3,3
Sprite	3,3
Fuzetea	3,3
Fuzetea pêche	3,3
Royal Bliss Tonic	3,3
Red Bull	4,9
Chaudfontaine 25 CL <i>plate et pétillante</i>	2,9
Chaudfontaine 50 CL <i>plate et pétillante</i>	4,9

BIÈRES EN BOUTEILLE

Hoegaarden 25cl	3,9
Leffe Brune 33cl	5,9
Lutgarde Triple 33cl	6,3
Delta IPA 33cl	6,3
Waterloo Blonde 33cl	6,3
Waterloo Double Dark 33cl	6,3

SANS ALCOOL

Stella Artois 0%	3,5
Delta zéro	6,3
Hoegaarden Rosée 0%	3,9
Gin Tanqueray 0%	7,5
Funny Pisang	4,9
Crodino	6,5

ALCOOLS 4cl

Jack Daniels	7,5
William Lawson's	6,5
Chivas	9,2
Gin Bombay Dry	6,9
Gin Hendricks	9,4
Gin Waterloo	10,9
Vodka Eristoff	6,5
Eristoff Red	6,5
Bacardi Blanc ou brun	6,5
Pisang Ambon	6,9
Batida de coco	6,9
Soft en accompagnement	2,7





BOUILLON

— belge —

Une sélection de vins avec une touche belge.

Nous avons privilégié des vins ayant un lien avec la Belgique : vignerons, négociants ou projets portés par des passionnés de chez nous.

VINS À LA VERSE

	Verre 12cl	1/4L	1/2L	Bt
Maison Blanc, Rosé, Rouge	3,9	7,9	15,5	19,9
“La Réserve” Jean-Paul Fontaine Blanc	5,9	11,6	21,9	26,9
Pinot Noir Réserve Jean-Paul Fontaine Rouge frais	6,9	13,4	25,9	29,9
Château Petit Bocq Rouge	9,8	19,5	37	46,9

BULLES

Royal de Jarras - Blanc de blancs - Occitanie 29,9
Bulles fines, notes d'agrumes et de fleurs blanches, finale fraîche

Champagne VKN Brut Contemporain 59
Bulles fines, arômes de fruits blancs et d'agrumes, finale fraîche

Royal de Jarras - Rosé - Occitanie 32,9
Bulles délicates, arômes de fraise et de framboise, fraîcheur gourmande

Champagne Vranken - Rosé 59
Bulles fines, notes de fruits rouges et d'agrumes, finale fraîche

VINS BLANCS

Languedoc

“La Réserve” JPF 26,9
Languedoc - Chardonnay - ample & élégant aux notes de fruits et d'amandes, affiné par un court élevage en fût

Château Gagnos “Grain de Blanc” 26
Saint-Chinian - Viognier - vin riche aux notes florales et fruitées, il allie fraîcheur et douceur

Loire

Touraine François Cartier 33,9
Sauvignon Blanc – Frais et aromatique, notes d'agrumes et de fruits exotiques

Bourgogne

Mâcon-Villages “La Garde” Domaine Giroud 44,9
Chardonnay – Vin blanc rond et élégant, aux notes de fruits blancs et de fleurs, belle fraîcheur

Provence

Château Favori “Méditerranée” 29
Rolle & Sauvignon Blanc – Notes florales, poire, agrumes et fruits exotiques, bouche fraîche et gourmande

VINS ROSÉS

Château Gagnos “Cosmos” - Languedoc 26
Saint-Chinian - Grenache, Mourvèdre, Carignan
Frais & fruité, notes d'agrumes, fleurs et fruits rouges

Château Favori “Méditerranée” - Provence 29
Grenache, Syrah, Cinsault, Caladoc
Pêche blanche, notes florales et pointe anisée, bouche soyeuse

Château La Gorgonne “Chapelle” - Provence 37,9
Frais, élégant et minéral, aux notes de fruits rouges et d'agrumes

VINS ROUGES

Languedoc

Pinot Noir Réserve Jean-Paul Fontaine 29,9
Peut être servi frais
Pinot Noir – Friand et juteux, notes de fruits rouges et noirs acidulés

La Clape “Le Rocher” JPF 32,9
Syrah, Mourvèdre, Grenache –
Fruits mûrs et épices douces, aux tanins voluptueux

Beaujolais

Morgon Domaine Rémy Passot 38,9
Gamay – arômes de fruits mûrs, vin riche, puissant et charnu

Bourgogne

Mercurey “La Charmée” Gouffier 58,9
Pinot Noir - Élégant et généreux, aux notes de fruits rouges, de fruits noirs et d'épices, avec des tanins soyeux

Rhône

Côtes du Rhône Château Beauchêne 31,9
Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault – fruité juteux et fin, plaisant et facile

Vacqueyras Marion & Manon JPF 44,9
Grenache, Syrah - Notes de fruits mûrs, d'épices et d'herbes de garrigue, belle élégance

Bordeaux

Château La Rose Videau Michel Gonet 25
Merlot – très rond et gourmand, en souplesse et légèreté

Saint-Estèphe Château Petit Bocq 46,9
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot –
nez gourmand, bouche dense et boisée

Provence

Château Favori “Méditerranée” 29
Peut être servi frais
Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon
Fruits rouges frais, bouche soyeuse et belle longueur

**BOUILLON***belge*

Pain à la demande

POISSONS

Cordon bleu "Signature" de cabillaud, crevettes, moules	sauce bisquée, purée au beurre	17,9
Casserole de moules façon Bouillon Belge	vin blanc, échalotes, estragon - 650g	16,9
Casserole de moules vin blanc ail et crème	650g	17,9
Aile de raie aux câpres, persil et citron	purée au beurre	19,9
Trio de croquettes de crevettes grises de Zeebrugge	salade mélangée, pommes frites	16,9

VIANDES

Boulettes à la Waterlooise	pommes frites	16,9
Boulettes à la sauce tomate	pommes frites	15,9
Cordon bleu "Signature" de volaille, jambon à l'os, emmental	sauce estragon & poivre mignonette, frites	16,9
Carbonnade de bœuf à la Waterloo Brune	pommes frites	18,5
Vol-au-vent au poulet fermier	pommes frites	17,5
Steak frites	salade mélangée, sauce estragon & poivre ou mayonnaise, pommes frites	19,5
Demi poulet fermier	compote de pommes Reine des Reinettes, pommes frites	16,9
Burger "Manneken beef"		14,9
<i>burger pur boeuf cuit en basse température, Vieux-Brugge, jambon d'Ardenne, pickles d'oignons, salade, sauce poivre - pommes frites, mayonnaise</i>		
Burger "Le Ket"		14,5
<i>burger pur boeuf cuit en basse température, cheddar, salade, oignons, sauce Giant maison - pommes frites, mayonnaise</i>		
Navarin d'agneau	pommes frites	19,9
Cuisse de lapin aux pruneaux	pommes frites	16,5
Saucisse de campagne	sauce estragon & poivre mignonette, purée au beurre	12,9
Américain préparé	salade mélangée, pommes frites, mayonnaise	17,9

ACCOMPAGNEMENTS *En supplément*

Purée au beurre	3,5
Pommes frites	2,5
Salade mélangée "Bouillon Belge"	2,9
Mayonnaise, mayonnaise miel & aneth	1,2
Aïoli, cocktail	1,2

PLATS VÉGÉTARIENS

Burger Végétarien, frites, mayonnaise maison	14,2
<i>oignons, pickles, tomates séchées</i>	
Salade de chèvre	11,9

PLATS ENFANTS

Nuggets de poulet, compote, ketchup
Boulettes à la sauce tomate
Duo de croquettes fromage
Cheeseburger, ketchup

*Accompagnés de frites***9,9**

Pain à la demande

**BOUILLON***— belge —*

DESSERTS

Colonel	9,7
Café Liégeois <i>glace café, glace vanille, espresso, chantilly</i>	6,8
Dame Blanche <i>chocolat chaud au Chokotoff</i>	7,2
Boule de glace <i>vanille, moka, spéculoos</i>	2,9
Boule de sorbet <i>citron</i>	2,9
Crème brûlée <i>vanille Bourbon</i>	5,6
Crêpe "Bouillon Belge" <i>orange & triple sec, boule de glace vanille</i>	8,9
Crêpes mikado <i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8,9

Notre vitrine à desserts

Mousse au chocolat fondant <i>chantilly & croquant de chocolat</i>	5,9
Baba au rhum <i>chantilly</i>	6,9
Merveilleux aux spéculoos	7,4
Ile flottante	5,5

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, espresso	3,3
Double espresso	4,5
Capuccino	4,5
Lait Russe	4,9
Irish coffee <i>Whisky</i>	9,7
Italian coffee <i>Amaretto</i>	9,7
French coffee <i>Cognac</i>	9,7
Belgian coffee <i>Mandarine Napoléon</i>	9,7
Thé Lipton <i>demandez notre assortiment</i>	3,3
Menthe fraîche	4,9

DIGESTIFS

Baileys	6,9
Amaretto	7,2
Limoncello	6,9
Cointreau	7,8
Mandarine Napoléon	8,3
Calvados	8,3
Cognac	8,3
Grappa	7,9
Sambuca	7,9
Diplomatico	9,2
Eau de Villée	9,4
Poire Williams	7,9

