

BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

AUTHENTICITÉ PASSION DURABILITÉ BIENVEILLANCE



Bienvenue dans notre restaurant !

Nous mettons à l'honneur des produits locaux, sélectionnés pour leur qualité et leur fraîcheur.

Notre équipe bienveillante est à votre service pour vous garantir
une expérience chaleureuse et mémorable.

Bon appétit !

Nous avons choisi de collaborer avec des producteurs locaux réputés pour leur excellence:

Buff' Ardenne à Neufchâteau

Elevage des Beaux Chênes à Noirefontaine

La bergerie d'Acremont à Bertrix

La pisciculture *Pêchons Fontaine* à Nolleaux

Les Salaisons de la Semois à Bouillon

Le fromage de *la ferme du Bijou* à Orgeo

La chèvrerie des Hayon à Sommethome

Le charbon de bois *T'charbon* à Bertrix

La Ferme Elaclaba à Petitvoir

La Ferme de la Valette à Tournay

Bel Wagyu, Anne Callay à Orsinfain

...

Chers clients, chers clients,

Nous vous informons qu'à partir de 8 personnes, nous vous suggérons de découvrir notre menu spécial, ou bien de choisir parmi 3 différents choix à la carte.

Merci de votre compréhension et de votre confiance.

WWW.BOISDESBOIS.BE



Free wifi Roompot
Mot de passe: Roompot!

TABLE
de
Terrain



BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

LES ENTRÉES



Croquette(s) de fromage à la Tomme de Bourslon
Salade automnale

12.00€
(1 pièce)

17.00€
(2 pièces)

Planche "Bois des Bois"
Charcuteries/Fromages locaux/Condiments

19.00€

Carpaccio de Boeuf
Fruits secs/Salade frisée/Vinaigrette d'un jus corsé

19.00€

Entrées du menu éphémère

19.00€

BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

LES PLATS

Filet de volaille de l'élevage des Beaux Chênes <i>Chiconnette braisée à la pomme/Céleri rave cuit au Josper</i>	25.00€
Truite entière cuite en papillote <i>Beurre aux herbes/Légumes du moment</i>	25.00€
Plats du menu éphémère	25.00€

***Tous nos plats sont accompagnés de
patatas bravas, oignons doux et jus concentré de légumes grillés***

LES VIANDES

Pavé de rumsteak <i>Frites fraîches/Salade</i>	29.00€
Entrecôte de boeuf maturée (+/- 350gr) <i>Frites fraîches/Salade</i>	39.00€
Côte à l'os maturée (+/- 1100gr) <i>Frites fraîches/Salade</i>	89.00€

Nos sauces maison:

Archiduc - Béarnaise - Poivre vert - Beurre maître d'hôtel

*La viande maturée est une viande reposée par nos soins pendant environ 6 semaines.
Durant cette période, la viande va développer sa saveur, ses arômes et gagner en tendreté.
Elle sera ensuite cuite dans un four Josper alimenté par du charbon végétal local, ce
combiné de barbecue et four unique donne une saveur inimitable à nos viandes.*

WWW.BOISDESBOIS.BE

LES PLATS BRASSERIE

Aiguillettes de poulet frites

19.00€

Sauce Barbecue maison/Frites fraîches/Salade



Patatas bravas

Oignons doux frits/Sauce aux légumes racines grillés

15.00€

Carbonnades de boeuf à la Rochehaut brune

19.00€

Frites fraîches

Boulettes Bois des Bois

19.00€

Frites fraîches/Salade

LES PLATS BRASSERIE



Liguines fraîches aux légumes du moment

19.00€

Parmesan

Burger de boeuf Wagyu (+/-180gr)

23.00€

Sauce Barbecue et mayonnaise maison/ Salade/Tomate/Pickles d'oignons rouges/Frites fraîches

Hamburger pur boeuf (+/-200gr)

19.00€

Sauce Barbecue et mayonnaise maison/ Fromage d'Orval/Salade/Pickles d'oignons rouges/Frites fraîches

Burger de Saumon Label Rouge

20.00€

Sauce tartare maison/Salade/Pickles de concombre/ Frites fraîches



No Beef Burger

20.00€

Mayonnaise aux légumes grillés maison/Salade/Pickles de légumes/Frites fraîches



BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

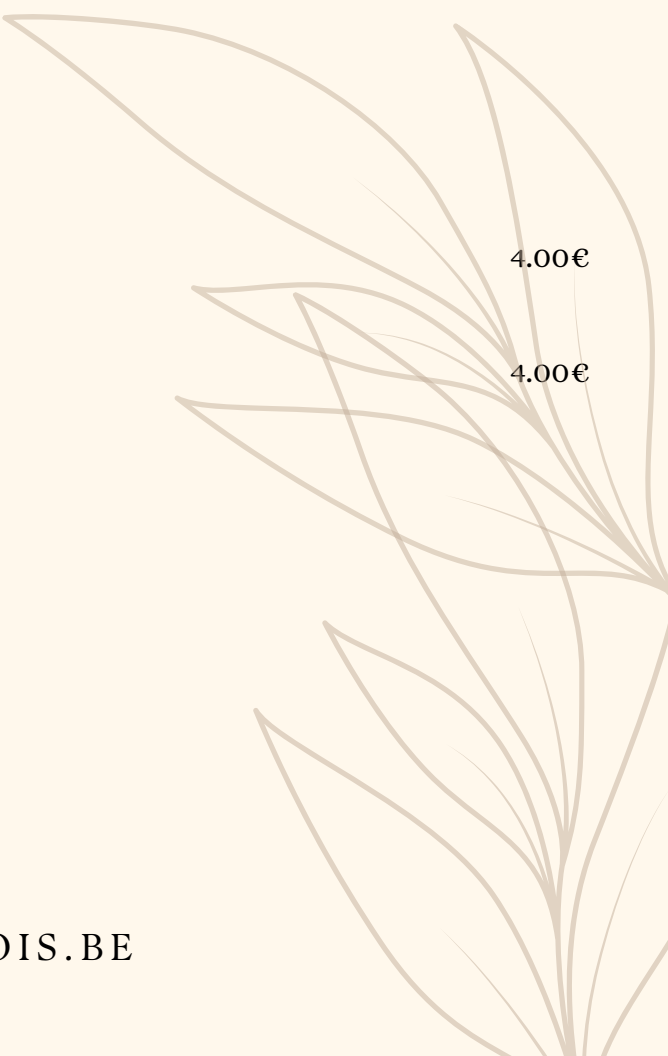
POUR LES GASTRONOMES EN CULOTTE COURTE

LES PLATS

Steak haché <i>Frites fraîches/Salade</i>	12.00€
Filet de colin pané <i>Frites fraîches/Salade</i>	12.00€
Aiguillettes de poulet panées <i>Frites fraîches/Salade</i>	12.00€

LES DESSERTS

Boule de glace à la vanille Bourbon de Madagascar <i>Sauce chocolat noir 63%/Chantilly maison</i>	4.00€
Boule de glace au chocolat <i>Sauce chocolat noir 63%/Chantilly maison</i>	4.00€



LES DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	9.00€
La Dame Blanche	12.00€
<i>Glace à la vanille Bourbon de Madagascar turbinée minute/Sauce chocolat 63%/Crème chantilly maison</i>	
Coupe Grandvoir	12.00€
<i>Glace chocolat 63%/Vanille Bourbon de Madagascar/Orange confite/Streusel cacao/Chantilly maison</i>	
Le Café gourmand	12.00€
<i>Assortiments de 4 mignardises avec café</i>	
Irish Coffee	9.00€
Dessert du menu éphémère	12.00€
Assiette de fromages affinés de la région	14.00€

Pour toute question concernant des restrictions alimentaires ou allergènes,
n'hésitez pas à interroger notre personnel de salle.