

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. Savourez chaque instant avec nous !

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

...

Chères clientes, chers clients,

Nous vous informons qu'à partir de 8 personnes, nous vous suggérons de découvrir notre menu spécial, ou bien de choisir parmi une sélection exclusive de plats.

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 Bourlon
Salade automnale

12.00€ 17.00€
(1 pièce) (2 pièces)



Crème de Cèpes
Noisettes/Croûtons

12.00€

Planche “Bois des Bois”
Charcuteries/Fromages locaux/Condiments

19.00€

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

19.00€

Truite en Gravlax
Céleri rave/Pomme granny/Yaourt/Oseille

21.00€

Entrée 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€
Dorade de ligne <i>Huile aux herbes/Chou-fleur/Chou kale</i>	29.00€
Plat du menu éphémère	25.00€

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

LES VIANDES SELECTIONNÉES

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

BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

LES PLATS BRASSERIE

Aiguillettes de poulet frites

19.00€

Sauce Barbecue maison/Frites fraîches/Salade



Patatas Bravas

15.00€

Oignons doux frits/Sauce aux légumes racine grillés

Carbonnades de Boeuf à la Rochehaut brune

19.00€

Frites fraîches

Boulettes Bois des Bois

19.00€

Frites fraîches/Salade

Wrap Bois des Bois grillé

17.00€

Aiguillettes de poulet frites/Salade croquante/Lard fumé/Jus concentré/ Mayonnaise maison

Croque Monsieur

14.00€

Salade, condiments, ketchup

BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

LES PLATS BRASSERIE



Liguines fraîches aux légumes du moment

19.00€

Parmesan

Liguines fraîches "al Ragù"

19.00€

Hamburger pur boeuf (+/-200gr)

19.00€

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

Burger de Saumon Label Rouge

20.00€

Sauce tartare maison/Frites/Salade/Pickles de concombre



No Beef Burger

20.00€

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

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€

Si un autre plat à la carte vous intéresse en version enfant, n'hésitez pas à demander à notre personnel s'il est possible de l'adapter.

BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

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.

WWW.BOISDESBOIS.BE