

BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

AUTHENTICITEIT PASSIE DUURZAAMHEID GASTVRIJHEID



Welkom in ons restaurant!

Wij zetten lokale producten in de kijker, geselecteerd op basis van kwaliteit en versheid.

Ons liefdevolle team staat klaar om u een warme en memorabele ervaring te bieden.

Eet smakelijk!

Wij hebben ervoor gekozen om samen te werken met lokale producenten die gekend staan om hun kwaliteit.

Buffl'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

...

Beste klanten,

Houd er rekening mee dat we voor groepen van 8 personen of meer vriendelijk vragen om te kiezen uit ons speciale menu of om te kiezen tussen 3 verschillende gerechten van de menukaart.

Dank u voor uw begrip en vertrouwen.

WWW.BOISDESBOIS.BE



Free wifi Roompot

Mot de passe: Roompot!

TABLE
de
Terrain

BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

VOORGERECHTEN



Kaaskroket(en) met Tomme de Bourslon
Herfstsallade

12.00€
(1 stuk)

17.00€
(2 stuks)

Bois des Bois" Plank
Vleeswaren/Lokale kazen/Specerijen

19.00€

Carpaccio van rundvlees
Gedroogde vruchten/Krulsla/Vinaigrette van een rijke jus

19.00€

Seizoensmenu Voorgerechten

19.00€

HOOFDGERECHTEN

Gevogelte filet van de boerderij "Beaux Chênes" <i>Gebraseerd witlof met appel/Selderijpuree/Langzaam gegaard in de Josper</i>	25.00€
Hele forel, gegaard in papillote <i>Kruidenboter/Seizoensgroenten</i>	25.00€
Seizoensmenu gerechten	25.00€

Al onze gerechten worden geserveerd met patatas bravas, zoete uien en geconcentreerd sap van gegrilde groenten

VLEES

Rundersteak <i>Verse frieten/Salade</i>	29.00€
Gerijpte entrecôte (+/- 350gr) <i>Verse frieten/Salade</i>	39.00€
Gerijpte cote à l'os (+/- 1100 g) <i>Verse frieten/Salade (Voor 2 tot 3 personen)</i>	89.00€

Onze huisgemaakte sauzen

Archiduc - Béarnaise - Groene peper- Maître d'hôtel boter

*Het vlees wordt met onze beste zorg ongeveer 6 weken gerijpt.
Tijdens deze periode ontwikkelt het vlees zijn smaak, aroma's en wordt het malser.
Daarna wordt het bereid in een Josper oven, die gestookt wordt met lokale houtskool.
Deze unieke combinatie van barbecue en oven geeft ons vlees een onnavolgbare smaak.*

BRASSERIE HOOFDGERECHTEN

Gefrituurde kipfilet

19.00€

Huisgemaakte barbecuesaus/Verse frieten/Salade



Patatas bravas

15.00€

Gebakken zoete ui/Sausje van gegrilde groenten

Rundsstoofpotje met bruin Rochehaut bier

19.00€

Verse frieten

Boulettes Bois des Bois

19.00€

Verse frieten/Salade

BRASSERIE HOOFDGERECHTEN



Verse Liguine met seizoensgroenten
Parmezaanse kaas

19.00€

Wagyu rundvleesburger (+/-180gr)
Huisgemaakte barbecuesaus en mayonaise/ Salade/ Tomaat/ Gepekeldde rode uien / Verse frieten

23.00€

Hamburger 100% rundsvlees (+/- 200 g)
Huisgemaakte barbecuesaus en mayonaise /Orval kaas /Salade/Ingemaakte rode uien /Verse frieten

19.00€

Label rouge zalmburger
Huisgemaakte tartarsaus/Salade/Augurken/ Verse frieten

20.00€



No Beef Burger
Huisgemaakte mayonaise met gegrilde groenten /Salade/Pickels/Verse frieten

20.00€



BOIS *des* BOIS

RESTAURANT
BAR

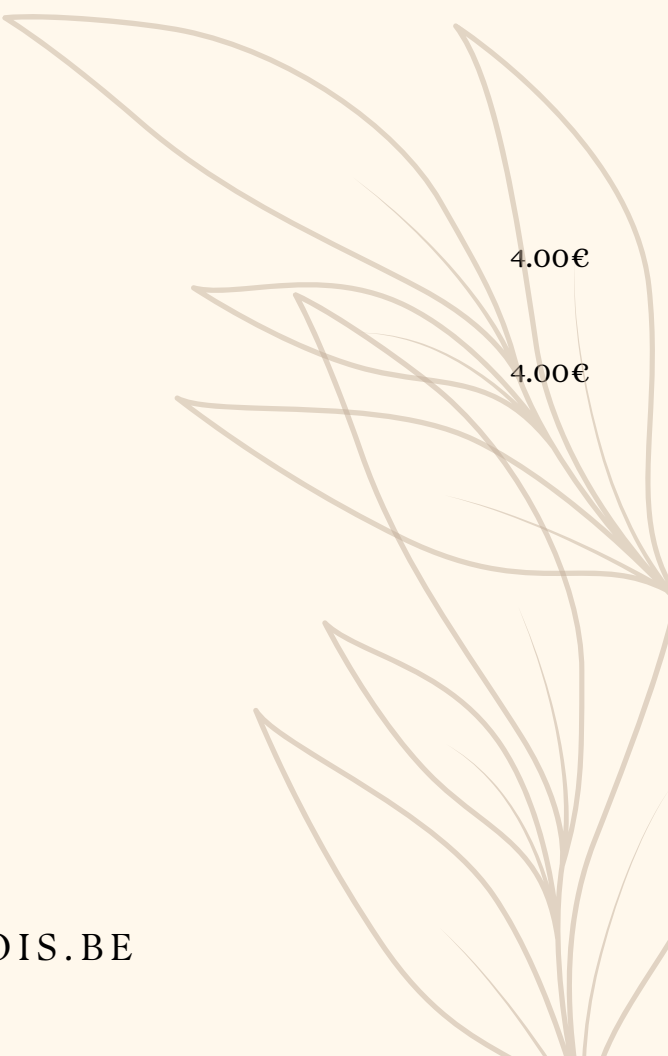
VOOR DE KLEINE GASTRONOOM

HOOFDGERECHTEN

Steak haché <i>Verse frieten/Salade</i>	12.00€
Gepaneerde Vis <i>Verse frieten/Salade</i>	12.00€
Gefrituurde kipfilet <i>Verse frieten/Salade</i>	12.00€

NAGERECHTEN

Bolletje vanille ijs bourbon de Madagascar <i>Donkere chocoladesaus 63%/Huisgemaakte slagroom</i>	4.00€
Bolletje chocolade ijs <i>Donkere chocoladesaus 63%/Huisgemaakte slagroom</i>	4.00€



HUISGEMAAKTE NAGERECHTEN

“Crème brûlée” met bourbon de Madagascar vanille	9.00€
“La Dame Blanche” <i>Vers gedraaid bourbon de Madagascar vanille ijs Donkere chocoladesaus 63%/Huisgemaakte slagroom</i>	12.00€
“Coupe Grandvoir” <i>Chocolade-ijs 63%/Bourbon de Madagascar vanille ijs/Geconfijte sinaasappel/Cacao streusel/Huisgemaakte slagroom</i>	12.00€
“Le Café gourmand” <i>Assortiment van 4 lekkernijen met koffie</i>	12.00€
Irish coffee	9.00€
Seizoensmenu nagerechten	12.00€
Bord met lokale kazen	14.00€

Voor vragen over dieetbeperkingen of allergenen kunt u gerust ons personeel raadplegen.