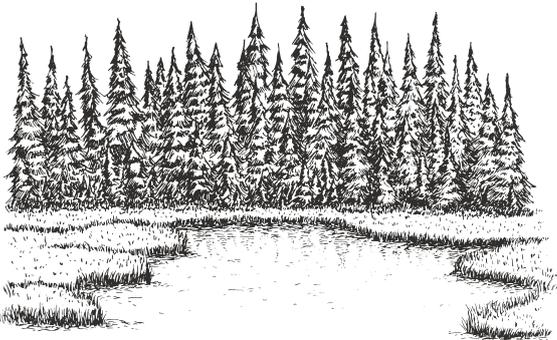




# BOIS *des* BOIS

RESTAURANT • BAR



“Bois des Bois” fait partie du Hillview Resort Grandvoir, où l’élégance, la nature et la tranquillité se rejoignent pour une expérience inoubliable.

Niché au cœur de la forêt, notre établissement vous offre un refuge luxueux pour échapper au stress de la vie quotidienne.

## LE RESTAURANT

« Le Bois », un véritable joyau de la cuisine du terroir niché au cœur de Grandvoir. Notre restaurant se distingue par son engagement envers la tradition et la durabilité, en offrant une expérience culinaire raffinée basée sur des produits locaux de première qualité.

## LE BAR

Notre bar « Je Bois » est bien plus qu’un simple lieu de dégustation de boissons. C’est un espace où l’art de la mixologie rencontre une ambiance chaleureuse et accueillante pour offrir une expérience exceptionnelle à chaque visite.

## L’HÔTEL

Un havre de paix luxueux au sein d’une majestueuse forêt. En tant qu’hôtel 4 étoiles durable, nous nous engageons à vous offrir une expérience unique qui allie le confort somptueux à une harmonie totale avec la nature environnante.

## LES LODGES

Que vous recherchiez une escapade romantique, des vacances en famille, ou une retraite entre amis, nos lodges de luxe offrent une expérience immersive au cœur de la nature. Réservez votre séjour dès aujourd’hui et découvrez le mariage parfait entre le confort haut de gamme et la beauté sauvage de la forêt.

*- Nos valeurs -*

## PASSION • DURABILITÉ • CONVIVIALITÉ

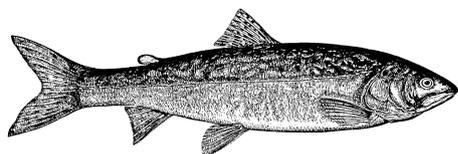
Notre philosophie repose sur ces trois piliers. Nous croyons en l’importance de rester fidèles à nos racines tout en étant résolument tournés vers l’avenir. Notre équipe est notre famille, et nous travaillons en harmonie pour vous offrir une expérience exceptionnelle.

DÉCOUVREZ «BOIS DES BOIS» SUR NOTRE SITE WEB ➔

[WWW.BOISDESBOIS.BE](http://WWW.BOISDESBOIS.BE)

B

# LES ENTRÉES



**Truite saumonée en Gravlax  
de chez Pêchons Fontaine**

*Spaghettis de concombre & aneth*

- 21€ -

**Croquettes de fromages  
de la ferme Bel'Ozo**

*1 ou 2 pièce(s)*

- 12€ • 17€ -

*Uniquement  
en entrée*

NOS ENTRÉES EN PLATS.  
+  
**5€**



**Mozzarella de Buffl'Ardenne**

*Tomate, basilic & roquette*

- 18€ -



**La salade du Terroir d'Acremont**

*Jambon de brebis & Bleu des Scailtens*

- 19€ -

**Carpaccio de bœuf de nos régions**

*Roquette & pétales de parmesans*

- 19€ -

*- Nos artisans -*

**BERGERIE D'ACREMONT**

ACREMONT • 19 KM



C'est à Acremont, près de Bertrix, que Peter et Barbara De Cock-Vissenaekens ont ouvert leur bergerie en 1999. Ils y gèrent aujourd'hui un troupeau de 250 brebis laitières de race belge dont ils transforment le lait en fromage, glace, yoghourt et autres produits laitiers.

B

# LES PLATS

## Risotto d'orge perlé



*Champignons sautés  
& asperges*

- 19€ -

## Filet de truite façon meunière de chez Pêchons Fontaine

*Fondue de poireaux & purée de pommes  
de terre onctueuse*

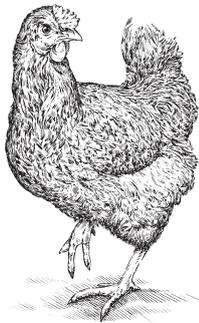
- 25€ -

## Filet de bar au beurre blanc

*Crèmeux d'artichauts, fenouil &  
pamplemousse*

- 31€ -

 GRILLÉ  
AU JOSPER



## Filet de volaille de La Ferme du Vieux Chêne

*Pommes grenaille, jus lié aux champignons  
sauvages & légumes de saison*

- 25€ -



## Linguines aux légumes grillés du sud

*& pesto*

- 19€ -



- Nos artisans -

# PÊCHONS FONTAINE

NOLLEVAUX • 25 KM



Nos truites proviennent de chez Angélique Gillet de la Pisciculture «Pêchons Fontaine» à Nollevaux (Paliseul). La productrice fournit de nombreux restaurants, la preuve que la qualité de ses produits n'est plus à démontrer !

B



GRILLÉES  
AU JOSPER

# LES VIANDES

GRILLÉES  
AU JOSPER



Pavé de bœuf de nos régions

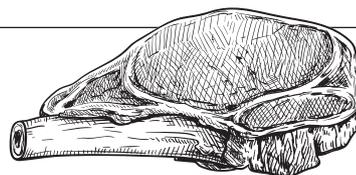
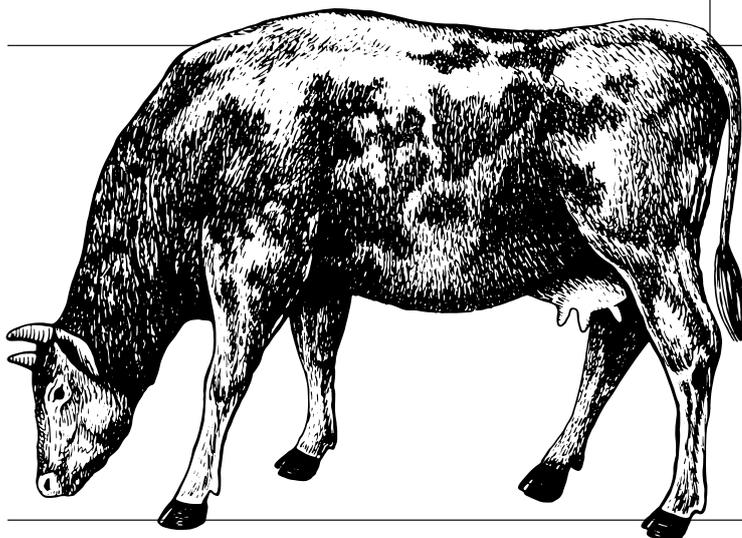
*Frites & salade*

- 32 € -

Entrecôte de bœuf maturée  
de nos régions

*Frites & salade*

- 48 € -



Côte à l'os maturée  
de nos régions

*Frites & salade*

- 120 € -



CHOIX DE SAUCES

Béarnaise • Poivre • Beurre aux herbes

- Nos artisans -

## CHRISTOPHE TOUSSAINT

RECOGNE • 6 KM



Christophe Toussaint est éleveur de viandes bovines bio à Recogne (Libramont). Plaçant l'animal et son environnement au centre de ses préoccupations, Christophe respecte aussi un cahier des charges rigoureux. Nourriture exempte de soja et basée sur l'herbe et les céréales de la ferme, vaches en pâture au moins 7 mois par an : des conditions optimales !

B

# LES DESSERTS MAISON



Assiette de fromages de la région

- 14€ -

Soupe de fruits exotiques

- 11€ -

Tartelette aux poires

*Caramel beurre salé & crème au lait  
d'amande*

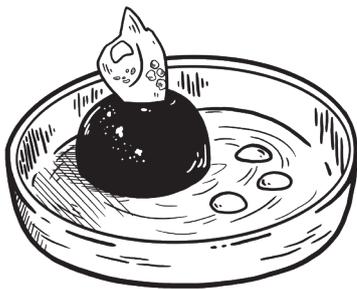
- 11€ -



Le café gourmand

*du Bois des Bois*

- 12€ -



Noir de Grandvoir

*Crème anglaise à l'orange*

- 15€ -

La dame blanche

*Glace vanille, sauce chocolat  
noir & crème chantilly*

- 12€ -

*- Nos artisans -*

**BEL'OZO**

IZIER • 90 KM



La ferme du Bel'ozo se situe à Izier, sur la commune de Durbuy. Une exploitation agricole élevant des bovins laitiers dont le lait est transformé sur place en différents produits (glace, fromage, beurre, yaourt). Une fromagerie est installée dans la ferme.