

# BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE  
CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

## La carte

### Entrées

<b>Planchette de charcuterie</b>	12		
<b>Croquette de Brie</b> °°°	15	<b>Escargots de Bourgogne</b>	16
De Meaux, mesclun et miel		6 pièces, ail et persil plat	
<b>Cuisses de grenouilles</b>	18	<b>Betterave</b>	15
6 pièces, beurre à l'ail et persil plat		En carpaccio et chèvre chaud au miel	
<b>Os à moëlle</b>	15	<b>Soupe du moment</b>	10
Pain au maïs et sauce chimichurri		Croûtons et fromage râpé	
<b>Croquette Pecorino/chorizo</b>	14	<b>Bouillon de bulots</b>	12
Salade de chicons et salicornes		Cèleri vert et oignons	

*Toutes nos entrées sont réalisables en plat*

### Plats

<b>Tartare de bœuf</b>	24	<b>Pavé de saumon</b>	26
Tomates séchées, noix, frites et salade		Sambre et Meuse, légumes du moment	
<b>Pavé de bœuf (+/-250gr)</b>	28	<b>Filets de dorade</b>	27
Servi avec frites, salade et sauce au choix		Courge, épinard et pomme purée	
<b>Rognons de veau</b>	27	<b>Gâteau de potimarron</b>	19
Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes		Fromage de chèvre, miel, graines de tournesol et salade	
<b>Souris d'agneau (6h)</b> °°°	29	<b>Truite entière</b>	27
Des Pyrénées, caponata, fèves et pommes croquettes		Beurre noisettes aux amandes, pommes grenailles et salade	
<b>Cuisse de canard confit</b>	28		
Pommes grenailles, jus réduit et salade			

suppléments:

- accompagnement 3.00  
(frites, purée, croquettes, pdt, salade ou légumes)
- sauce chaude 3.00  
(béarnaise, choron, poivre, archiduc, moutarde, BMH)
- sauce froide 1.00  
(mayonnaise, tartare, moutarde, barbecue ou ketchup)

*La carte*

PÂTES

Mini ou  
grand  
Bobo

Desserts

**Orecchiettes** 19  
Saucisse de Toscane, roquette, ricotta,  
sauce tomate et basilic

**Ravioles ricotta et épinards** 19  
Crème de tartufata et noix

**Boulettes à la sauce tomate** 10/17  
Haché de porc & veau, servies avec frites

**Chicken dips** 12/19  
Escalopes de poulet bio marinés et panés servi avec  
frites et sauce barbecue

**Fish and chips** 12/19  
Filets de bar panés, citron, servi avec  
frites et sauce tartare

**Vol au vent** 14/21  
Façon grand-mère servi avec frites

**Tarte au chocolat coulant** 10  
Servie tiède et crème chantilly

**Profiterole glacée** 7  
glace vanille, chocolat chaud et crème  
chantilly

**Crème brulée** 10  
Vanille de Madagascar

**Merveilleux au café** 10  
Glace café, espuma expresso et meringue

**Dame blanche** 9  
Chocolat chaud et crème chantilly

**Colonel du bistro** 10  
sorbet du moment et rhum arrangé

**Ile flottante** 10  
Caramel beurre salé et crème anglaise

**Le fromage** 12  
Pain au fruits et sirop de Liège

## SUGGESTIONS DU MOMENT

### Entrées

**Croquette aux crevettes** 16€

Bouillon de bonites et persil frits

**Fricassée de couteaux** 18€

En persillade ail et vin blanc

**Carpaccion d'Holstein fumé** 21€

Copeaux de foie gras fumé

### Plats

**Filet de Skrei** 29€

Choux fleur, riz aux algues et câpres

**Onglet et ris de veau** 33€

En deux façons, échalottes et jus réduit

**Parmentier de paleron de bœuf** 27€

Braisé 4h, en effilochée, purée et salade

### Desserts

**Tiramisu** 9€

Spéculoos et cacao amer

**Crumble de figues** 10€

Glace au nougat

**Ananas rôti** 10€

Caramel à la mangue et glace

