

La carte

Entrées

Planchette de charcuterie	16		
Croquette de Brie °°°	15	Carpaccio de betteraves	16€
De Meaux, mesclun et miel		Miel, noix et croquettes de chèvre	
Cuisses de grenouilles	18	Gambas géante (250gr)	22€
5 pièces, beurre à l'ail et persil plat		Snackées, daikon et vinaigrette au soja	
Escargots de Bourgogne	16	Carpaccio d'Holstein mûré	21€
6 pièces, ail et persil plat		Copeaux de foie gras fumé	

Toutes nos entrées sont réalisables en plat

Plats

Filet de canette de Barbarie	32€	Filet de cabillaud	30€
Tian patate douce et sauce mandarine		Florentin, choux et pomme purée	
Pavé de bœuf (+/-250gr)	28	Pavé de saumon	26€
Servi avec frites, salade et sauce au choix		Crèmeux de poivrons doux, fenouil acidulé et pommes rissolées	
Rognons de veau	27	Hamburger de bœuf	25€
Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes		Pain aux graines, Cheddar, Emmental, Pancetta, cornichons et oignons frits	
Tartare de bœuf	24	Servi avec frites et salade	
Tomates séchées, noix et parmesan servi avec frites, mayonnaise et salade			

Salades

Tomate-mozza	21	Pêche/thon	21
Tomates d'antan, basilic, roquette, olives Kalamata et Burrata		Tataki de thon rouge, pêche et nectarine, jeunes pousse et guacamole	
Quinoa-canard	21	César	21
Quinoa rouge, croûtons, salade de blé, rillettes, gésiers confits et magret fumé		Poulet pané, quinoa soufflé, salade iceberg, parmesan et anchois	

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

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

Tortellinis 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 14/21
Escalopes de poulet bio marinés et panés servi avec
frites et sauce barbecue

Fish and chips 16/23
Filets de bar panés, citron, servi avec
frites et sauce tartare

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

Desserts

Tarte au chocolat coulant 10 **Pannacota vanille** 10
Servie tiède et crème chantilly Fraises belges et meringue

Profiterole glacée 7 **Colonel du bistro** 10
glace vanille, chocolat chaud et crème chantilly sorbet du moment et rhum arrangé

Crème brûlée 10 **Ile flottante** 10
Vanille de Madagascar Caramel beurre salé et crème anglaise

Merveilleux au café 10 **Le fromage** 12
Glace café, espuma expresso et meringue Pain au fruits et sirop de Liège



SUGGESTIONS D'ÉTÉ

Entrées

Croquette Pecorino/chorizo 14€

Salade de chicons et salicorne

Saumon mariné 17€

Fraicheur de fenouil, wakame et agrumes

Asperges à la Flamande 17€

Oeufs cuits durs, beurre et persil

Plats

Filets de dorade 27€

Crème de carotte à l'orange, épinards et
pomme purée

Souris d'agneau des Pyrénées 29€

Caponata, fèves et pommes croquettes

Ravioles d'asperges 23€

Bouillon thaï aux herbes et edamame

Desserts

Trifle rhubarbe 10€

Mousse vanille et biscuit crumble

dame blanche 9€

Chocolat chaud et crème chantilly

Carpaccio d'ananas 10€

Confit à l'hibiscus et sorbet citron

