



# BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE

CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

*Chez Christophe*

---



**EN CUISINE IL FAUT SAVOIR FAIRE  
SIMPLE ET LAISSER AUX CHOSES LE  
GOÛT DE CE QU'ELLES SONT.**

Venez profiter d'une cuisine authentique , gourmande et faite maison, .  
Christophe aime cultiver l'art de la simplicité en valorisant une cuisine de marché,  
qui varie au fil des saisons et qui mise sur la légèreté en revisitant et en allégeant  
des plats traditionnels. Exit la monotonie !

Chaque jour est une nouvelle découverte. Aux manettes de la partition culinaire, le  
chef Cristian ou Camarade pour les plus habitués qui sublime et magnifie les  
produits de saison pour une carte alléchante. Car au Bistro Bobo, le produit est roi.  
Assaisonnement, garniture, cuisson, tout est minutieusement pensé pour un  
festival de saveurs dans l'assiette.

Pousser la porte du Bistro Bobo, c'est pénétrer dans un univers chaleureux et  
convivial où l'équipe allie l'art du service et de la gastronomie pour satisfaire une  
clientèle locale. Le Bistro Bobo vous garantit le sourire, la bonne humeur et des  
conseils avisés dans la sélection de vos plats et de vos vins.

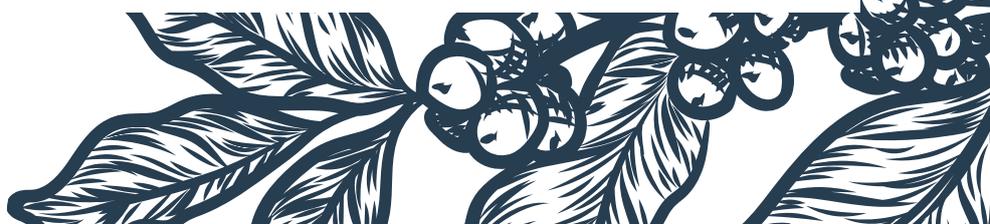
Depuis juin 2021, dans un quartier auderghemois proche du chant d'oiseau ,le  
Bistro Bobo devient une référence emblématique pour tous les amoureux de bonne  
chère, en quête d'une cuisine de saison, qui fait la part belle aux produits frais,  
locaux et qui s'adapte aux goûts des clients pour le plaisir des papilles.

 BistroBobo

[WWW.BISTROBOBO.COM](http://WWW.BISTROBOBO.COM)

 bistro.bobo

 bistro\_bobo



# BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE  
CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

## La carte

### Entrées

<b>Planchette de charcuteries de la maison Levoni ou</b> <b>Planche de fritures variées à partager</b>			<b>16</b>
<b>Os à moëlle</b>	<b>17</b>	<b>Scampis et calamars</b>	<b>17</b>
Sauce chimichurri et pain toasté		En fricassée ail, vin blanc et persil plat	
<b>Asperges blanche AA</b>	<b>19</b>	<b>Croquette de Rochebarron</b>	<b>15</b>
À la Flamande ou		Persil frit et citron	
mousseline et œufs de truite		<b>Carpaccio de boeuf Holstein maturé</b>	<b>21</b>
<b>Cuisses de grenouilles</b>	<b>18</b>	Roquette, pickles et scamorza fumée	
5 pièces, beurre à l'ail et persil plat		<b>Sardines à l'huile de la maison Getaria</b>	<b>17</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b>	<b>17</b>	Pain grillé à l'ail et persil	
6 pièces, ail et persil plat			

*Toutes nos entrées sont réalisables en plat  
(on double les quantités pour 50% du prix en plus)*

### Plats

<b>Pintadeau rôti</b>	<b>28</b>	<b>Hamboborger de bœuf</b>	<b>26</b>
Suprême et cuisse, sauce Sambre Et Meuse, croquettes et salade		Pancetta, fromages, oignons et cornichons Servi avec salade et frites	
<b>Pavé de bœuf (+/-250gr)</b>	<b>29</b>	<b>Pavé de saumon</b>	<b>26</b>
Servi avec frites, salade et sauce au choix		Crèmeux de poivrons doux, fenouil acidulé et pommes rissolées	
<b>Rognons de veau</b>	<b>27</b>	<b>Filets de dorade</b>	<b>28</b>
Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes		Crème de carottes à l'orange, épinards et pomme purée	
<b>Tartare de bœuf</b>	<b>24</b>	<b>Souris d'agneau des Pyrénées</b>	<b>31</b>
Tomates séchée, parmesan, noix Servi avec salade et frites		Caponata, fèves et pommes croquettes	

#### 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)

Nos plats peuvent contenir des allergènes, merci de nous en informer au moment de la commande.

*La carte*

PÂTES

Mini ou  
grand  
Bobo

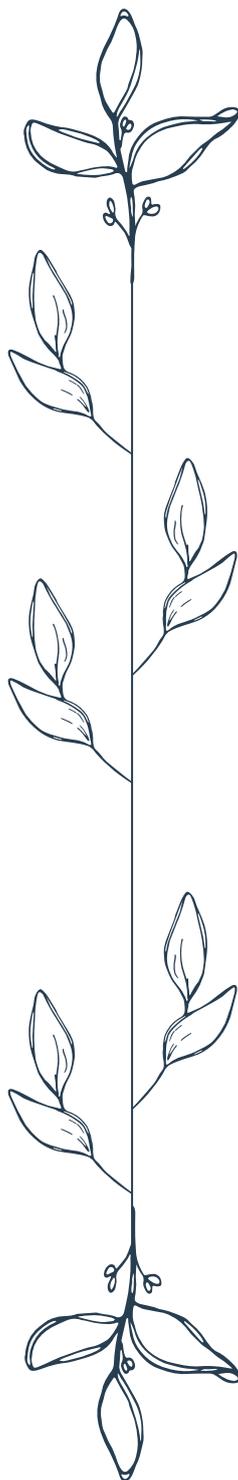
Desserts

<b>Orecchiettes</b>	19
Saucisse de Toscane, roquette, ricotta, sauce tomate et basilic	
<b>Tortellinis ricotta et épinards</b>	19
Crème de tartufata, épinards et noix	
<b>Boulettes à la sauce tomate</b>	13/20
Haché de porc & veau, servies avec frites et mayonnaise	
<b>Chicken dips</b>	14/21
Escalopes de poulet bio marinés et panés servi avec frites et sauce barbecue	
<b>Fish and chips</b>	16/23
Filets de bar panés, citron, servi avec frites et sauce tartare	
<b>Vol au vent</b>	14/21
Façon grand-mère servi avec frites	

<b>Tarte au chocolat coulant</b>	10	<b>Profiterole</b>	9
Servie tiède et crème chantilly		Glace vanille, chantilly et chocolat chaud	
<b>Dame blanche</b>	10	<b>Les fromages</b>	12
Chocolat chaud et crème chantilly		salade, fruits secs et sirop de Liège	
<b>Crème brûlée</b>	10	<b>La route du Porto</b>	10/20
Vanille de Madagascar		5 dégustations de Porto de la maison Ramos Pinto et/ou 5 pralines du chocolatier Lio à Limal	
<b>Merveilleux au café</b>	10		
Glace café, espuma expresso et meringue			

## SUGGESTIONS DE AVRIL

### Entrées



**Croquettes de Brie** 16

Mesclun et miel de fleur

**Asperges vertes** 18

Poêlée de coquillages à l'ail et vin blanc

**vitello tonnato** 17

Mayonnaise au thon, anchois et câpres

### Plats

**Dos de cabillaud Florentin** 31

Crèmeux d'épinard, beurre blanc et purée

**Entrecôte Holstein minute (200gr)** 29

Beurre marchand de vin, frites et salade

**Steack de choux grillé** 25

Houmous de betteraves et sauce vierge

### Desserts

**Colonel du bistro** 10

Sorbet du moment et rhum arrangé

**Tartelette de rhubarbe** 10

Mascarpone à la vanille

**Riz au lait crémeux** 10

Caramel beurre salé et crumble