

BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE
CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

La carte

À partager

Entrées

Planchette de charcuteries de la maison Levoni	16
Sardines à l'huile de la maison Getaria	14
Bol d'éperlans frits avec sauce tartare et citron	14
Planche de fritures variées avec sauce aigre douce	16

Escargots de Bourgogne 17	Croquette du moment 15
6 pièces, ail et persil plat	Persil frit et citron
Carpaccio de boeuf maturé 21	Os à moelle 17
Roquette, pickles et scamorza fumée	Pain grille et sauce chimichurri
Cuisses de grenouilles 18	Scampis et calamars 17
5 pièces, beurre à l'ail et persil plat	En fricassée ail, vin blanc et persil plat

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

Plats

Arrosticinis d'agneau 31	Hamboborger de bœuf 26
Grillées et grenailles ail, romarin, roquette et citron	Pancetta, fromages, oignons et cornichons Servi avec salade et frites
Pavé de bœuf (+/-250gr) 29	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	Souris d'agneau cuite 6h 31
Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes	Caponata et pommes croquettes
Tartare de bœuf 24	Gâteau de légumes rôti 27
Tomates séchée, parmesan, noix Servi avec salade et frites	Butternut, patate douce, carotte, fromage de chèvre et sauce Florentine

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

Salades

Caesar		21
	Salade iceberg, poulet bio frit, œufs durs, croûtons, parmesan et anchoïade	
Caprese		22
	Roquette, caviar d'aubergine, tomates d'Antan, pesto d'herbes, Burrata crémeuse et tuile de parmesan	
Melon/porto		23
	Melon Charentais et Galia, salade fraîche, jambon italien tranché minute, porto Ruby maison Ramos Pinto	
Pêche au thon		25
	Tataki de thon rouge, salade fraîche, pêche, nectarine, avocat, concombre et sauce teriyaki	

Mini ou grand Bobo

Boulettes à la sauce tomate		13/20
	Haché de porc & veau, servies avec frites et mayonnaise	
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	Profiterole	9
	Servie tiède et crème chantilly		Glace vanille, chantilly et chocolat chaud
Dame blanche	10	Les fromages	12
	Chocolat chaud et crème chantilly		salade, fruits secs et sirop de Liège
Crème brûlée	10	Assiette de fraises belges	10
	Vanille de Madagascar		chocolat chaud, sucre et chantilly
Merveilleux au café	10	Pannacota vanille	10
	Glace café, espuma expresso et meringue		Fraises belges, coulis et meringue

SUGGESTIONS DE JUIN

Entrées

Croquettes de Brie 16

Mesclun et miel de fleur

Saumon cru 19

En carpaccio, fenouil croquant, wakame et algues

Carpaccio de canard fumé 19

Jeunes pousses, fêta et tournesol

Plats

Daurade en filets 31

Crèmeux de carotte au cumin, légumes et épinards

Entrecôte Holstein minute (230gr) 31

Beurre marchand de vin, frites et salade

Ravioles de légumes 25

Bouillon thaï, edamame et céleri

Desserts

Colonel du bistro 10

Sorbet du moment et rhum arrangé

Tiramisu 10

Fraises fraîches, coulis et limoncello

île flottante 10

Caramel beurre salé et amandes grillées

