



LA CUISINE AUTHENTIQUE

BISTRO BOBO.

CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

Chez Christophe

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

MENU GOURMAND 50€ / 3 SERVICES

SUGGESTIONS

ENTRÉE 18€

CROQUETTE DE BRIE
MESCLUN ET MIEL DE FLEURS
GRAVLAX DE CABILLAUD À LA MURE
FENOUIL ET SALICORNE
CARPACCIO DE BICHE
FOIE GRAS FUMÉ ET BRIOCHE

PLAT 29€

CHOUCROUTE GARNIE 4 VIANDES
PURÉE ET MOUTARDE
FILET DE DORADE PANÉE
BUTTERNUT, ÉPINARDS ET CÂPRES
RAVIOLES DE LÉGUMES GRILLÉS
BOUILLON THAÏ ET CÉLERI

DESSERT 11€

PANACOTTA ANANAS
CRUMBLE COCO
TARTE TATIN
GLACE VANILLE
COLONEL DU BISTRO
SORBET ET RHUM ARRANGÉ

DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT COULANT	10€	PROFITEROLE GLACÉE	10€
DAME BLANCHE	10€	ÎLE FLOTTANTE	10€
CRÈME BRULÉE	10€	CAFÉ GLACÉ	10€
MERVEILLEUX AU CAFÉ	10€	LES FROMAGES	10€

BOISSON CHAUDES

CAFÉ- DÉCAFÉINÉ-ESPRESSO	3€
DOUBLE ESPRESSO	5€
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT - CRÈME FRAICHE	3.5€
LAIT RUSSE OU VÉRITABLE CHOCOLAT CHAUD	4.5€
THÉS ET INFUSIONS EN VRAC	3.5€
INFUSIONS MENTHE FRAÎCHE	4€
IRISH, ITALIAN OU BAILEY'S COFFEE	9€



À PARTAGER

PLANCHE 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€

ENTRÉES

TOUTES NOS ENTRÉES SONT RÉALISABLES EN PLATS,
(ON DOUBLE LES QUANTITÉS POUR 50% DU PRIX EN PLUS)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 17€
6 PIÈCES, AIL ET PERSIL PLAT

CARPACCIO D'ENTRECÔTE 21€
ROQUETTE, PICKLES ET SCAMORZA
FUMÉE

CUISSES DE GRENOUILLES 18€
5 PIÈCES, BEURRE À L'AIL ET PERSIL
PLAT

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 19€
DES BOIS, TOAST BRIOCHÉ

OS À MOELLE 17€
PAIN GRILLÉ ET SAUCE CHIMICHURRI

SAINT-JACQUES DE DIEPPE 21€
CRÈMEUX DE COURGE, WAKAME ET
TOURNESOL TORRÉFIÉ

PLATS

JAMBONNEAU, MOUTARDE À L'ANCIENNE 32€
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

PAVÉ DE BOEUF (+/- 250GR) 29€
SERVI AVEC FRITES, SALADE ET SAUCE AU CHOIX

ROGNONS DE VEAU 28€
MOUTARDE À L'ANCIENNE, LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES CROQUETTES

TARTARE DE BOEUF 25€
TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN, NOIX. SERVI AVEC SALADE ET FRITES

CUISSE DE CANARD CONFITE 29€
SAUCE VALLÉE D'AUGE, FRITES ET SALADE

TRUITE ENTIÈRE AUX AMANDES 28€
SERVI AVEC GRENAILLES ET SALADE

SOURIS D'AGNEAU CUITE 6H 31€
CAPONATA ET POMMES CROQUETTES

ORECCHIETTE SAUCISSE DE TOSCANE 21€
TOMATES, BASILIC, ROQUETTE ET RICOTTA

SAUCE CHAUDE : BÉARNAISE, CHORON, POIVRE, ARCHIDUC, MOUTARDE, BMH
ACCOMPAGNEMENT : FRITES, PURÉE, CROQUETTES, PÔT, SALADE OU LÉGUMES
SAUCE FROIDE : MAYONNAISE, TARTARE, MOUTARDE, BARBECUE OU KETCHUP

DIMANCHE :
POULET BIO À VOLONTÉ
&
SES ACCOMPAGNEMENTS
+
BOULE DE GLACE

MINI OU GRAND BOBO

Boulettes à la sauce tomate 13 / 20 € *Fish & chips* 16 / 25 €

Chicken dips 14 / 21 € *Vol au vent* 14 / 21 €

NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGENES,
MERCİ DE NOUS EN INFORMER AU MOMENT DE LA
COMMANDE.

FORMULE LUNCH LES MIDIS
DE LA SEMAINE À 23€
ENTREE, PLAT ET CAFE

BULLES ET ROSÉS

Crémant d'Alsace, Bannwihr, brut	7/35
Champagne Daniel Etienne brut tradition	12/60
Champagne Daniel Etienne zéro dosage	70
Champagne Daniel Etienne rosé premier cru	75
Côtes de Provence, Esquisse des Marquets	6/30

BLANCS

Alsace, Pinot Gris Joseph Cattin 2022 <i>Nez fruité, attaque souple, bouche droite et tendue, bel équilibre croquant</i>	6.2 / 31
Sud-Ouest, Périgord, La Tour Des Gendres 2022 <i>Frais et élégant, arômes fruités, belle minéralité et vivacité</i>	7 / 35
Italie, Sicile, Feudo Arancio, Grillo. 2021 <i>Vin expressif, arômes de fruits frais et agrumes, finale fraîche et délicate</i>	6.8 / 34
Caves de Pomerols, chardonnay 2022 <i>Gourmandise, notes de poires et pommes, belle vivacité</i>	6.8 / 33
Ventoux, domaine de Fondrèche 2022 <i>Vignification sans soufre, terroir calcaire et climat d'altitude offre de la fraîcheur</i>	35
Sauvignon, Lormelet, domaine Denis Bardon 2022 <i>Des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche vive et acidulée</i>	25
Bordeaux, Graves, Château St Jean, 2021. <i>Notes de fruits exotiques et de fleurs, bouche ample et complexe</i>	29
Italie, Pouilles, Bombino 2022 <i>Cépage autochtone de la région des Pouilles, belle fraîcheur maritime en finesse</i>	36
Pouilly-Fumé, Château de Favray 2022 <i>Tension minérale soutenue et une fraîcheur marquée de fleurs blanches et d'agrumes</i>	42
Bourgogne, Montagny premier cru, 2020 <i>Nez dominant des notes florales évoluant vers le miel toasté, belle ampleur.</i>	44
Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Millet, 2020 <i>Terroir calcaire de Chablis qui apporte une belle minéralité</i>	37
Condrieu, François Villard 2019 <i>Nez iodé, fleurs blanches et abricots, superbe longueur, fin de bouche incroyable</i>	60
Chassagne-Montrachet, Philippe Colin 2019 <i>Bourgogne riche et puissant, minéral avec des notes de fleurs de fruitiers mûrs</i>	70

ROUGES

Pinot noir, Domaine Denis Bardon, Lormelet 2022 <i>Un rouge vif, léger et fruité. En bouche, il est frais souple et goulayant</i>	6.2 / 30
Italie, Vénétie, Tenuta Fiorebelli 2021 <i>Vin puissant et racé aux notes de garrigues et d'épices</i>	7.5 / 37
Léon, Château de Gragnos, St Chinian 2023 <i>Syrah et merlot en font un vin très agréable, des notes prononcées de fruits rouges</i>	7.2 / 36
Autriche, Pitti 2021 <i>Nez affriolant, note de fruits rouges, d'épices et de végétal. Légèreté et gourmandise</i>	6.8 / 34
Lanquedoc, Pic Saint Loup, La Bergerie De L'Hortus 2020 <i>Complex et aromatique, arômes de fruits noirs, belle profondeur</i>	39
Rhône, Cotes du Rhône, Le Clos Du Caillou 2021 <i>Notes de cerises et d'épices, des tanins soyeux et une finale longue</i>	38
Saint Nicolas De Bourgueil, La Coutelleraie 2021 <i>Superbe cabernet franc au nez fruité sur des notes framboises. Tannique et soyeux</i>	35
Bourgogne, Mercurey, vigneron de Buxy 2021 <i>Une belle appellation de Bourgogne, Gourmandise tannique souple et élégante</i>	44
Crozes-Hermitage, Domaine De Thalabert 2017 <i>Parfait équilibre entre les fruits noirs, la réglisse et des tanins soyeux bien fondus</i>	55
Côtes Catalanes, Mourvèdre 2020 <i>Vin puissant et racé aux notes de garrigues et d'épices</i>	33
Rhône, vacqueyras, Château de Montmirail 2022 <i>Vin puissant et généreux, arômes de fruits noirs et d'épices, longue finale élégante</i>	40
Saumur Champigny, Domaine Valbrun 2021 <i>Nez de fruits rouges et noirs, attaque soyeuse et finale sur des notes grillées</i>	34
Italie, Piémont, Langhe Barbera, Marziano Abbona 2021 <i>Se distingue par sa fraîcheur remarquable et ses notes de fruits rouges et noirs</i>	37
Bordeaux, Côte de Blaye, Montdésir Gazin 2020 <i>Nez puissant et complexe, notes de grillés et boisés finale longue, élégante et puissante</i>	45
Régnié, Château de Durette, Exception 2022 <i>Le plus récent des dix crus du Beaujolais, fruits noirs, velours et tannins soyeux</i>	37
Lou Daro, Château de Gragnos, St Chinian 2023 <i>Syrah, grenache et carignan donnent complexité, rondeur et assez de tannins</i>	38
Bordeaux, Moulin Du Château De La Lagune 2017 <i>Beaucoup de caractère, puissance, densité et générosité. Fruits mûrs et épices</i>	50

Nos millésimes sont susceptibles de changer
Pensez à demander nos fonds de caves
issu de nos dégustations de vins mensuelles
et faites-vous guider (25€)

SOFTS

BRU 25CL, 50CL, 1L 2.5€/4.5€/8€

ICE TEA, SPRITE, FANTA, CANADA DRY, COCA, COCA ZÉRO 4€

LIMONADE MAISON 5€

THÉ GLACÉ MAISON 5€

BUDDY BIO (MANGO, HIBISCUS, GINGER, YERBA MATÉ) 4€

DRINK A FLOWER BIO (PEACH, GINGER, HIBISCUS, ELDERFLOWER) 4€

JUS DE FRUITS (FRAISE, ORANGE, POMME, TOMATE, FRAMBOISE, POIRE, ANANAS) 3€

BIÈRES

SILLY BIO (PILS, BLANCHE, KRIEK) 3€

BRUSSELS BEER PROJECT (JUNGLE JOY, LAZY PANDA, BABY LONE, IPA) 5€

BERTINCHAMPS (IPA, BLANCHE, BLONDE, BRUNE, FRAMBOISE, TRIPLE, PAMPLEMOUSSE) 5€

BIÈRES 0% OU PRESQUE...

BRUSSELS BEER PROJECT PICO BELLO OU IPA 0.3% 5€

BERTINCHAMPS BLONDE OU FRUITS DE LA PASSION 0.0% 5€

COCKTAILS

COCKTAIL DU BISTRO 10€

BELLINI MADE IN BISTRO 10€

MOJITO CLASSIQUE, FRAISE, FRAMBOISE OU MANGUE 10€

MOJITO ROYALE 12€

GIN BIRDIE ET TONIC 12€

SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ 10€

NEGRONI 10€

COSMOPOLITAIN 10€

CAÍPIRINHA/ ROSCA 9€

CUBA LIBRE 10€

BLODDY MARY 10€

MOSCOW MULE 9€

MOCKTAILS

MOJITO CLASSIQUE, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE 8€

VIRGIN SPRITZ 8€

GIN DU MOMENT ET TONIC 10€

APÉRITIFS

APERITIF DU BISTRO 7€

CIDRE DE POMME LIÈVRE BIO 7€

CIDRE DE POMME ROSÉ LE GOUPIL BIO 7€

KIRR/ ROYAL 8€/12€

MARTINI BLANC / ROUGE 6€

CAMPARI 6€/9€

PICON 6€/9€

RICARD/SANS ALCOOL 8€/6€

PORTO BLANC/ ROUGE 6€

PINEAU BLANC / ROSÉ 6€

SHERRY DRY 6€

VODKA 7€/10€

TEQUILA MAYA 7€

SAFARI 6€/9€

CYNAR 6€

SUZE 6€



DIGESTIFS

AMARETTO, SAMBUCCA, BAILEY'S, COINTREAU.	7€
ARMAGNAC XO.	10€
COGNAC HENESSY VS	9€
COGNAC RÉMY MARTIN XO	30€
GRAND MARNIER, GÉNÉPI, MANDARINE NAPOLEON	8€
EAU DE VILLÉE, FRAMBOISE, POIRE WILLIAM, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE	8€
CALVADOS VS	8€
GRAPPA BRUNE OU BLANCHE	9€
LIMONCELLO	7€

RHUMS

RHUMS DE CAVE (SELON PRODUCTION)	6€	PAMPERO ANIVERSARIO	8€
DÉGUSTATION RHUMS DE LA CAVE	20€	MAISON LA MAUNY	9€
BRUGAL BRUN OU BLANC	7€	APPELTON ESTATE	8€
TROIS RIVIÈRES VSOP	9€	PAMPERO SELECCION	7.5€
BRHUM (BELGE DISTILLATION BETTERAVE)	9€	SAILOR JERRY SPICED	7€
MOUNT GAY "ECLIPSE"	9€	RON ZACAPA 23	11€
DIPLOMATICO	10€	RON ZACCAPA XO	17€

WHISKIES

LAGAVULIN	15 €
TALISKER 10	13 €
BULLEIT BOURBON	8 €
THE GLENLIVET	12 €
OBAN 14	14 €
CARDHU	10.5€
GLENFARCLAS	12 €
JACK DANIELS	10 €
SOUTHERN COMFORT	8 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL	7 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9 €
J&B	6 €
BUSHMILLS	8 €
NAKED GROUSE	8.5 €
RAVEN	8 €

