

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€	PLAT 29€	DESSERT 11€
CROQUETTE DE BRIE MESCLUN ET MIEL DE FLEURS	CHOUCROUTE GARNIE 4 VIANDES PURÉE ET MOUTARDE	PANACOTTA ANANAS CRUMBLE COCO
GRAVLAX DE CABILLAUD À LA MÛRE FENOUIL ET SALICORNE	FILET DE DORADE PANÉE BUTTERNUT, ÉPINARDS ET CÂPRES	TARTE TATIN GLACE VANILLE
CARPACCIO DE BICHE FOIE GRAS FUMÉ ET BRIOCHE	RAVIOLES DE LÉGUMES GRILLÉS BOUILLON THAÏ ET CÉLERI	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

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

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS
DES BOIS, TOAST BRIOCHÉ
19€

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

OS À MOELLE
PAIN GRILLÉ ET SAUCE CHIMICHURRI
17€

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

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

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, PDT, 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	15 / 20 €	Fish & chips	16 / 25 €
Chicken dips	14 / 21 €	Vol au vent	14 / 21 €

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

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

BULLES ET ROSÉS

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

ROUGES

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

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, ELERDERFLOWER) 4€
JUS DE FRUITS (FRAISE, ORANGE, POMME, TOMATE, FRAMBOISE, POIRE, ANANAS) 5€

BIÈRES

SILLY BIO (PILS, BLANCHE, KRIEK) 5€
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 0.5% 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€
CAÏPIRINHA/ ROSCA 9€
CUBA LIBRE 10€
BLOODY 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 HENNESSY VS	9€
COGNAC RÉMY MARTIN XO	30€
GRAND MARNIER, GÉNÉPI, MANDARINE NAPOLÉON	
	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	15 €
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 €

