



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

FRICASSÉE DE SCAMPIS ET CALAMARS À L'AIL

SALADE DE GÉSIRS DE CANARD CHAMPIGNONS ET COURGES

PLAT 29 €

ONGLET DE VEAU AUX ÉCHALOTES ET FRITES

RAVIOLES DE SAUMON, ÉCREVISSSES
CRÉMEUX CAROTTES ET BUTTERNUT

CHOUX RÔTI AU VANDOUVAN

HOUMOUS DE BETTERAVES

DESSERT 11 €

PANACOTTA VANILLE MANDARINE ET CARMEL

TARTE TATIN

GLACE VANILLE

COLONEL DU BISTRO
SORBET ET RHUM ARRANGÉ

DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT COULANT

10 €

DAME BLANCHE

10 €

CRÈME BRULÉE

10 €

MERVEILLEUX AU CAFÉ

10 €

PROFITEROLE GLACÉE

10 €

ÎLE FLOTTANTE

106

CAFÉ GLACÉ

10 €

LES FROMAGES

12 €

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 €



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 €



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) 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 BELGE ARDUENNA ET TONIC 12€
- SPRITZ BELGE ARDUENNA 694 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 OU MANGUE 8€
- VIRGIN SPRITZ 8€
- GIN BELGE ARDUENNA 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€



À PARTAGER			
PLANCHE DE CHARCUTERIES	SARDINES À L'HUILE	BOL D'ÉPERLANS FRITS	PLANCHE DE FRITURES VARIÉES
DE LA MAISON LEVONI	DE LA MAISON GETARIA	AVEC SAUCE TARTARE ET CITRON	AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE
16€	14€	14€	16€

ENTRÉES		TOUTES NOS ENTRÉES SONT RÉALISABLES EN PLATS, (ON DOUBLE LES QUANTITÉS POUR 50% DU PRIX EN PLUS)	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	17€	CROQUETTE DU MOMENT	16€
6 PIÈCES, AIL ET PERSIL PLAT		PERSIL FRIT ET CITRON	
CARPACCIO D'ENTRECÔTE	21€	OS À MOELLE	18€
ROQUETTE, PICKLES ET ANCHOIS		PAIN GRILLÉ ET SAUCE CHIMICHURRI	
CUISSES DE GRENOUILLES	18€	CARPACCIO DE BETTERAVE	18€
5 PIÈCES, BEURRE À L'AIL ET PERSIL PLAT		ÉPINARDS, MIEL , CROQUETTE DE CHÈVRE ET TOURNESOL TORRÉFIÉ	

PLATS		MINI OU GRAND BOBO																					
ARROSTICINIS D'AGNEAU GRILLÉES 32€ GRENAILLES, ROQUETTE, PARMESAN ET CITRON		<table> <tr> <td><i>Fish & chips</i></td><td><i>23€</i></td></tr> <tr> <td colspan="2"><i>filet de bar pané, frites, salade et sauce tartare</i></td></tr> <tr> <td>Boulettes à la sauce tomate</td><td>21€</td></tr> <tr> <td colspan="2">Hachés porc et veau, sauce tomate et frites</td></tr> <tr> <td colspan="2"> </td></tr> <tr> <td>Chicken dips</td><td>22€</td></tr> <tr> <td colspan="2">Volaille bio pané, frites et sauce barbecue</td></tr> <tr> <td colspan="2"> </td></tr> <tr> <td><i>Vol au vent</i></td><td><i>25€</i></td></tr> <tr> <td colspan="2"><i>À l'ancienne servis avec frites</i></td></tr> </table>		<i>Fish & chips</i>	<i>23€</i>	<i>filet de bar pané, frites, salade et sauce tartare</i>		Boulettes à la sauce tomate	21€	Hachés porc et veau, sauce tomate et frites				Chicken dips	22€	Volaille bio pané, frites et sauce barbecue				<i>Vol au vent</i>	<i>25€</i>	<i>À l'ancienne servis avec frites</i>	
<i>Fish & chips</i>	<i>23€</i>																						
<i>filet de bar pané, frites, salade et sauce tartare</i>																							
Boulettes à la sauce tomate	21€																						
Hachés porc et veau, sauce tomate et frites																							
Chicken dips	22€																						
Volaille bio pané, frites et sauce barbecue																							
<i>Vol au vent</i>	<i>25€</i>																						
<i>À l'ancienne servis avec frites</i>																							
PAVÉ DE BOEUF (+/- 250GR) 30€ 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 HOLSTEIN 25€ TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN, NOIX. SERVI AVEC SALADE ET FRITES																							
HAMBOBORGER PUR BOEUF 29€ PANCETTA, CHEDDAR, EMMENTAL, OIGNONS FRITS ET CORNICHON																							
TRUITE ENTIÈRE AUX AMANDES 28€ SERVI AVEC GRENAILLES ET SALADE																							
SOURIS D'AGNEAU CUITE 6H 31€ CAPONATA ET POMMES CROQUETTES																							
ORECCHIETTE SAUCISSE DE TOSCANE 23€ TOMATES, BASILIC, ROQUETTE ET RICOTTA																							
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 28€ POIVRONS DOUX, FENOUIL ACIDULÉ ET GRENAILLES																							
SAUCE CHAUDE : BÉARNAISE, CHORON, POIVRE, ARCHIDUC, MOUTARDE																							
ACCOMPAGNEMENT : FRITES, PURÉE, CROQUETTES, PDT, SALADE OU LÉGUMES																							
SAUCE FROIDE : MAYONNAISE, TARTARE, MOUTARDE, BARBECUE OU KETCHUP																							

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

FORMULE LUNCH LES MIDIS
DE LA SEMAINE À 23€
ENTRÉE ET PLAT

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
Rose gris, question d’équilibre 2025	6/30
Bouche vive et léger, notes de framboises et d’agrumes	

BLANCS

Alsace, riesling Joseph Cattin 2024	6.2 / 31
Sec et vif, aux notes d’agrumes et de fleurs blanches, finale minérale	
Tourraine, Sauvignon, Denis Bardon 2024	6.2 / 33
Éclatant et vif, arômes de fruits exotiques	
Anselmo Mendes, Portugal (Loureiro) 2024	6.8 / 33
Frais et aromatiques, accents citronné, iodés et floraux	
Grain de blanc, château de Gragnos 2024	7.2 / 35
Grenache et rolle, notes d’agrume, belle vivacité et jolie pureté	
Caves de Pomerols, chardonnay 2024	30
Gourmandise , notes de poires et pommes, belle vivacité	
Ventoux, domaine de Fondrèche 2024	35
Vignification sans soufre , terroir calcaire et climat d’altitude offre de la fraîcheur	
Bourgogne aligoté, Vincent Bouzereau 2024	45
À Meursault, aligoté de haute volée, très belle fraîcheur soutenue par un élevage en barrique qui lui apporte complexité et ampleur	
Château Rochemorin, Pessac-Léognan 2022	57
Sauvignon et sémillon lui donne de l’élégance et de l’ampleur mêlant agrumes mûre, boisé subtil et une superbe longueur	
Italie, Pouilles, Bombino 2024	36
Cépage autochtone de la région des Pouilles, belle fraîcheur maritime en finesse	
Pouilly-Fumé, Château de Favray 2024	42
Tension minérale soutenue et une fraîcheur marquée de fleurs blanches et d’agrumes	
Bourgogne, Montagny premier cru, 2023	44
Nez dominant des notes florales évoluant vers le miel toasté, belle ampleur.	
Buxy – Bourgogne Côte Chalonnaise blanc 2023	41
Un Chardonnay du sud de la Bourgogne frais et élégant, aux notes d’agrumes et de fleurs blanches	
Italie, Sicile, Feudo Arancio, Grillo. 2021	34
Vin expressif, arômes de fruits frais et agrumes, finale fraîche et délicate	
Pernand-Vergelesse, Les Combottes 2024	64
Étienne Delarche signe un vin fin et précis aux notes de fruits blancs, de beurre et de noisettes	
Domaine De L’Hortus, Loup y es tu? 2024	33
Muscat, chardonnay et viognier, frais et expressif, entre fruits à chair blanche et touche florale, fruité mais très sec	
Chassagne-Montrachet, Philippe Colin 2019	70
Bourgogne riche et puissant, minéral avec des notes de fleurs de fruitiers mûrs	
Condrieu, François Villard 2019	60
Nez iodé, fleurs blanches et abricots, superbe longueur, fin de bouche incroyable	

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€)

ROUGES

Pinot noir, Domaine Denis Bardon, Lormelet 2022	6.2 / 30
Un rouge vif, léger et fruité. En bouche, il est frais souple et goulayant	
El escocés volante, Papa Luna 2022	6.8 / 34
Solaire et généreux, fruits mûrs et touches méditerranéennes	
Léon, Château de Gragnos, St Chinian 2023	7.2 / 36
Syrah et merlot en font un vin très agréable, des notes prononcées de fruits rouges	
Autriche, Pitti 2021	6.8 / 34
Nez affriolant, note de fruits rouges, d’épices et de végétal. Légèreté et gourmandise	
Pic Saint Loup, La Bergerie De L’Hortus 2023	37
Complex et aromatique, arômes de fruits noirs, belle profondeur	
Bordeaux, Château De Fontenille 2024	29
Merlot, souple et fruit, aux tanins délicats et gourmands	
Rhône, Cotes du Rhône, Le Clos Du Caillou 2021	38
Notes de cerises et d’épices, des tanins soyeux et une finale longue	
Saint Nicolas De Bourgueil, La Coutelleraie 2021	35
Superbe cabernet franc au nez fruité sur des notes framboises. Tannique et soyeux	
Bourgogne, Mercurey, vigneron de Buxy 2021	44
Une belle appellation de Bourgogne, Gourmandise tannique souple et élégante	
Italie, Vénétie, Tenuta Fiorebelli 2021	33
Vin puissant et racé aux notes de garrigues et d’épices	
Côtes Catalanes, Mourvèdre 2020	33
Vin puissant et racé aux notes de garrigues et d’épices	
Rhône, vacqueyras, Château de Montmirail 2022	40
Vin puissant et généreux, arômes de fruits noirs et d’épices, longue finale élégante	
Brouille, Pisse-Vieille, Gamay 2024	37
Juteux et croquant, arômes de fruits rouges frais et d’épices légères	
Italie,Piemont, Langhe Barbera, Marziano Abbona 2021	37
Se distingue par sa fraîcheur remarquable et ses notes de fruits rouges et noirs	
Bordeaux, Côte de Blaye, Montdésir Gazin 2020	45
Nez puissant et complexe, notes de grillés et boisés.finale longue, élégante et puissante	
Régnié, Château de Durette, Exception 2022	37
Le plus récent des dix crus du Beaujolais, fruits noirs, velours et tannins soyeux	
Lou Daro, Château de Gragnos, St Chinian 2023	38
Syrah, grenache et carignan donnent complexité, rondeur et assez de tannins	
François Villard, Saint-Joseph, Poivre Et Sol 2023	51
Syrah avec une élégance maîtrisé, notes poivrée, fruits noirs et violette	
Château De La Selve, Ardèche 2024	30
Grenache, Cinsault et Syrah, donne un air gourmand et juteux mêlant fraîcheur, fruits noirs et souplesse	