



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 DU MOMENT
PERSIL FRIT ET CITRON
CÉVICHE DE CABILLAUD
COUTEAUX ET GASPACHO
TATIN DE TOMATES
MOZZARELLA ET ANCHOIS

PLAT 29€

THON ROUGE TERYIAKI / SÉSAME
PÊCHE, NECTARINE ET AVOCAT
CAPRESE DE TOMATES D'ANTAN
BURRATA, AUBERGINE ET PESTO
MAGRET DE CANETTE POELLÉ
GRIOTTES ET PATATE DOUCE

DESSERT 11€

PAVLOVA VANILLE
FRAISES ET MERINGUE
ÎLE FLOTTANTE
CAMEL ET AMANDES
COLONEL DU BISTRO
SORBET ET RHUM ARRANGÉ

DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT
COULANT

10€

PROFITEROLE GLACÉE

10€

DAME BLANCHE

10€

CRUMBLE DE POMMES
ET GLACE VANILLE

10€

CRÈME BRULÉE

10€

CAFÉ GLACÉ

10€

MERVEILLEUX AU CAFÉ

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 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	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€

CHOSE (PAMPLEMOUSSE ROSE ET TONIC) 5€

THÉ GLACÉ MAISON 5€

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

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

JUS DE FRUITS (POMME, POMME/CERISE, ORANGE, FRAISE, FRAMBOISE, PÊCHE, PAMPLEMOUSSE, TOMATE) 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€

JURANÇON JULEP 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
DE LA MAISON
LEVONI
ET FROMAGE

18€

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 ANCHOIS

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

CROQUETTE DE BRIE 17€
MESCLUN ET MIEL DE FLEURS

OS À MOELLE 18€
PAIN GRILLÉ ET SAUCE CHIMICHURRI

CARPACCIO DE BETTERAVE 18€
ÉPINARDS, MIEL, CROQUETTE DE
CHÈVRE ET TOURNESOL TORRÉFIÉ

PLATS

ARROSTICINIS D'AGNEAU GRILLÉES 32€
GRENAILLES, ROQUETTE, PARMESAN ET CITRON

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

MINI OU GRAND BOBO

Fish & chips 23€
filet de bar pané, frites, salade et sauce tartare

Boulettes à la sauce tomate 21€
Hachés porc et veau, sauce tomate et frites

Chicken dips 22€
Volaille bio pané, frites et sauce barbecue

Vol au vent 25€
À l'ancienne servis avec frites

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

27,5€

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
<i>Sec et vif, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, finale minérale</i>	
Tourraine, Sauvignon, Denis Bardon 2024	6.2 / 33
<i>Éclatant et vif, arômes de fruits exotiques</i>	
Anselmo Mendes, Portugal (Loureiro) 2024	6.8 / 33
<i>Frais et aromatiques, accents citronné, iodés et floraux</i>	
Grain de blanc, château de Gragnos 2025	7.2 / 35
<i>Grenache et rolle, notes d'agrumes, belle vivacité et jolie pureté</i>	
Caves de Pomerols, chardonnay 2024	30
<i>Gourmandise, notes de poires et pommes, belle vivacité</i>	
Ventoux, domaine de Fondrèche 2025	35
<i>Vignification sans soufre, terroir calcaire et climat d'altitude offre de la fraîcheur</i>	
Bourgogne aligoté, Vincent Bouzereau 2024	45
<i>À Meursault, aligoté de haute volée, très belle fraîcheur soutenue par un élevage en barrique qui lui apporte complexité et ampleur</i>	
Château Rochemorin, Pessac-Léognan 2022	57
<i>Sauvignon et semillon lui donne de l'élégance et de l'ampleur mêlant agrumes mûre, boisé subtil et une superbe longueur</i>	
Italie, Pouilles, Bombino 2024	36
<i>Cépage autochtone de la région des Pouilles, belle fraîcheur maritime en finesse</i>	
Pouilly-Fumé, Château de Favray 2024	42
<i>Tension minérale soutenue et une fraîcheur marquée de fleurs blanches et d'agrumes</i>	
Bourgogne, Montagny premier cru, 2022	44
<i>Nez dominant des notes florales évoluant vers le miel toasté, belle ampleur.</i>	
Buxy – Bourgogne Côte Chalonnaise blanc 2022	41
<i>Un Chardonnay du sud de la Bourgogne frais et élégant, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>	
Italie, Sicile, Feudo Arancio, Grillo 2023	34
<i>Vin expressif, arômes de fruits frais et agrumes, finale fraîche et délicate</i>	
Pernand-Vergelesse, Les Combottes 2022	64
<i>Étienne Delarche signe un vin fin et précis aux notes de fruits blancs, de beurre et de noisettes</i>	
Domaine De L'Hortus, Loup y es tu? 2024	33
<i>Muscat, chardonnay et viognier, frais et expressif, entre fruits à chair blanche et touche florale, fruité mais très sec</i>	
Chassagne-Montrachet, Philippe Colin 2019	70
<i>Bourgogne riche et puissant, minéral avec des notes de fleurs de fruitiers mûrs</i>	
Condrieu, François Villard 2019	60
<i>Nez iodé, fleurs blanches et abricots, superbe longueur, fin de bouche incroyable</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€)

ROUGES

Pinot noir, Domaine Denis Bardon, Lormelet 2024	6.2 / 30
<i>Un rouge vif, léger et fruité. En bouche, il est frais souple et goulayant</i>	
El escocés volante, Papa Luna 2022	6.8 / 34
<i>Solaire et généreux, fruits mûrs et touches méditerranéennes</i>	
Léon, Château de Gragnos, St Chinian 2024	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>	
Pic Saint Loup, La Bergerie De L'Hortus 2024	37
<i>Complex et aromatique, arômes de fruits noirs, belle profondeur</i>	
Bordeaux, Château De Fontenille 2024	29
<i>Merlot, souple et fruit, aux tanins délicats et gourmands</i>	
Rhône, Cotes du Rhône, Le Clos Du Caillou 2023	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, vigneron de Buxy 2023	44
<i>Une belle appellation de Bourgogne, Gourmandise tannique souple et élégante</i>	
Italie, Vénétie, Tenuta Fiorebelli 2024	33
<i>Vin puissant et racé aux notes de garrigues et d'épices</i>	
Côtes Catalanes, Mourvèdre 2024	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>	
Brouille, Pisse-Vieille, Gamay 2024	37
<i>Juteux et croquant, arômes de fruits rouges frais et d'épices légères</i>	
Italie, Piémont, Langhe Barbera, Marziano Abbona 2024	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 2024	37
<i>Le plus récent des dix crus du Beaujolais, fruits noirs, velours et tannins soyeux</i>	
Lou Daro, Château de Gragnos, St Chinian 2022	38
<i>Syrah, grenache et carignan donnent complexité, rondeur et assez de tannins</i>	
François Villard, Saint-Joseph, Poivre Et Sol 2022	51
<i>Syrah avec une élégance maîtrisé, notes poivrée, fruits noirs et violette</i>	
Château De La Selve, Ardèche 2024	30
<i>Grenache, Cinsault et Syrah, donne un air gourmand et juteux mêlant fraîcheur, fruits noirs et souplesse</i>	