BISTRO BOBO.

CUISINE AUTHENTIQUE LA

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

CARPACCIO DE BICHE, MESCLUN
ET FOIE GRAS FUMÉ

TOAST AUX CHAMPIGNONS,
CHÂTAIGNES ET RICOTTA

PLAT 29€

CIVET DE MARCASSIN AU VIEUX
BORDEAUX ET FRITES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON
ET SALADE

FILET DE BICHE, POIVRE D'HAÏTI
ET GARNITURES AUTOMNALES

DESSERT 11€

PANACOTTA VANILLE
ET CHOCOLAT CHAUD

ÎLE FLOTTANTE
CARAMEL ET AMANDES

COLONEL DU BISTRO
SORBET ET RHUM ARRANGÉ

DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT COULANT	10€	PROFITEROLE GLACÉE	10€
DAME BLANCHE OU BRÉSILIENNE	10€	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	10€
CRÈME BRULÉE	10€	CAFÉ GLACÉ	10€
MERVEILLEUX AU CAFÉ	10€	LE FROMAGE , SALADE ET SIROP DE LIÈGE	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€

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€
DÉGUSTATION RHUMS DE LA CAVE	20€
BRUGAL BRUN OU BLANC	7€
TROIS RIVIÈRES VSOP	9€
BRHUM (BELGE DISTILLATION BETTERAVE)	9€
MOUNT GAY "ECLIPSE"	9€
DIPLOMATICO	10€
PAMPERO ANIVERSARIO	

WHISKIES

MAISON LA MAUNY	
APPELTON ESTATE	
PAMPERO SELECCION	7.
SAILOR JERRY SPICED	
RON ZACAPA 23	
RON ZACCAPA XO	

LAGAVULIN

TALISKER 10

BULLEIT BOURBON

THE GLENLIVET

OBAN 14

CARDHU

GLENFARCLAS

JACK DANIELS

SOUTHERN COMFORT

JOHNNIE WALKER RED LABEL

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

J&B

BUSHMILLS

NAKED GROUSE

RAVEN

SOFTS

BRU 25CL, 50CL, 1L 2,5€/4,5€/8€
ICE TEA, SPRITE, FANTA, CANADA DRY, COCA, COCA ZÉRO 4€
LIMONADE MAISON OU KOMBUCHA CITRON/GINGEMBRE 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, DELTA 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 MOMENT 9€

COCKTAIL DU BISTRO 10€
BELLINI MADE IN BISTRO 10€
MOJITO CLASSIQUE, FRAISE, FRAMBOISE OU MANGUE 10€
MOJITO ROYALE 13€
GIN BELGE ARDUENNA ET TONIC 13€
SPRITZ BELGE ARDUENNA 694 10€
SPRITZ, LIMONCELLO OU HUGO SPRITZ 10€
NEGRONI 10€
COSMOPOLITAIN 10€
CAÎPIRINHA/ ROSCA 9€
CUBA LIBRE 10€
BLOODY MARY 10€
MOSCOW MULE 9€

MOCKTAILS

MOJITO CLASSIQUE, FRAISE, FRAMBOISE OU MANGUE 8€
VIRGIN SPRITZ 8€
GIN BELGE ARDUENNA ET TONIC 10€

APÉRITIFS

APÉRITIF 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 FROMAGES
18€

SARDINES À L'HUILE DE LA MAISON GETARIA
14€

BOL D'ÉPERLANS FRITS AVEC SAUCE TARTARE ET CITRON
14€

BOL DE NACHOS SAUCE SWEET CHILI
6€

PLANCHE DE FRITURES VARIÉES AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE
16€

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

ENTRÉES

ST JACQUES DE DIEPPPE SNACKÉES 21€
BUTTERNUT ET NOISETTES GRILLÉES

POULPE GRILLÉ, EDAMAME 19€
WAKAME ET SAUCE ROMESCO

CUISSES DE GRENOUILLES OU ESCARGOTS DE BOURGOGNE 19€
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

JAMBONNEAU BRAISÉ 32€
MOUTARDE À L'ANCIENNE , PURÉE ET SALADE

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

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

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, JUS DE VIANDE OU 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 servi avec frites

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

27,5€

NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES, MERCI 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 légèr, notes de framboises et d'agrumes

BLANCS

Alsace, riesling Joseph Cattin 2024 33
Sec et vif, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches

Tourraine, Sauvignon, Denis Bardon 2024 33
Éclatant et vif, arômes de fruits exotiques

Anselmo Mendes, Portugal (Loureiro) 2024 7 / 33
Frais et aromatiques, accents citronné, iodés et floraux

Grain de blanc, château de Gragnos 2025 7 / 33
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 2025 35
Vignification sans souffre , terroir calcaire
et climat d'altitude offre de la fraicheur

Bourgogne aligoté, Vincent Bouzereau 2024 45
À Meursault, aligoté de haute volée, très belle fraicheur soutenue
par un élevage en barrique qui lui apporte complexité et ampleur

Château Rochemorin, Pessac-Léognan 2022 57
Sauvignon et sémilllon 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, 2022 44
Nez dominant des notes florales
évoluant vers le miel toasté, belle ampleur.

Buxy – Bourgogne Côte Chalonnaise blanc 2022 41
Un Chardonnay du sud de la Bourgogne frais et élégant,
aux notes d'agrumes et de fleurs blanches

Italie, Sicile, Feudo Arancio, Grillo 2023 34
Vin expressif, arômes de fruits frais et agrumes,
finale fraîche et délicate

Pernand-Vergelesse, Les Combottes 2022 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

ROUGES

Pinot noir, Domaine Denis Bardon, Lormelet 2024 7 / 33
Un rouge vif, léger et fruité. En bouche, il est frais souple et goulayant

El escocés volante, Papa Luna 2022 7 / 33
Solaire et généreux, fruits mûrs et touches méditerranéennes

Léon, Château de Gragnos, St Chinian 2024 7 / 33
Syrah et merlot en font un vin très agréable,
des notes prononcées de fruits rouges

Autriche, Pitti 2021 7 / 33
Nez affriolant, note de fruits rouges, d'épices et de végétal.
Légèreté et gourmandise

Pic Saint Loup, La Bergerie De L'Hortus 2024 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 2023 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, vignerons de Buxy 2023 44
Une belle appellation de Bourgogne,
Gourmandise tannique souple et élégante

Italie, Vénétie, Tenuta Fiorebelli 2024 33
Vin puissant et racé aux notes de garrigues et d'épices

Côtes Catalanes, Mourvèdre 2024 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 2024 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 2024 37
Le plus récent des dix crus du Beaujolais,
fruits noirs, velours et tannins soyeux

Lou Daro, Château de Gragnos, St Chinian 2022 38
Syrah, grenache et carignan donnent complexité,
rondeur et assez de tannins

François Villard, Saint-Joseph, Poivre Et Sol 2022 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

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