

*La carte*

Entrées

<b>Artichaut vinaigrette</b> 16 Salade et yogonaise moutarde	<b>Escargots de Bourgogne</b> 15,5 6 pièces, ail et persil plat
<b>Croquette de Brie</b> 15 De Meaux, mesclun et miel	<b>Betterave</b> 17 En carpaccio, Labneh, menthe et noix
<b>Calamars</b> 15 Frits, sauce tartare et persil	<b>Saumon mariné</b> 17 Fenouil , salicorne et agrumes
<b>Huitres creuses (6 pcs)</b> 24 Cadoret "Perle noire" n°4 (45 à 65 gr/pcs)	<b>Huitres plates (6 pcs)</b> 18 Cadoret "Belon" n°5 (30 à 40 gr / pcs)
<b>Cuisses de grenouilles</b> 18.5 6 pièces , beurre à l'ail et persil plat	<b>Os à moëlle</b> 15.5 Pain au maïs et sauce chimichurri

*Toutes nos entrées sont réalisables en plat*

Plats

<b>Côte de veau (+/-400 gr)</b> 33 Réduction vieux Madère, pommes rissolées et salade	<b>Pavé de saumon</b> 24 Sambre et Meuse, légumes du moment et pomme purée
<b>Tartare de boeuf</b> 23 Tomates séchées, parmesan, servis avec frites et salade	<b>Tomate Cœur de bœuf</b> 18 Buffola fiore di latte, roquette et caviar d'aubergine
<b>Pavé de bœuf (+/-250gr)</b> 27 Servis avec frites, salade et sauce au choix	<b>Rognons de veau</b> 24 Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes
<b>Moules de Zélande Jumbo</b> 26 Marinières, ail, vin blanc, crème ou Bobo	<b>Hamburger de bœuf</b> 24 Cheddar , emmental, oignons fris, cornichons servis avec frites et salade
<b>Souris d'agneau (6h)</b> 27 Des Pyrénées, caponata, fèves et pommes croquetts	

*La carte*

PÂTES

Mini ou  
grand  
Bobo

**Orechiettes** 19  
Saucisse de toscane, roquette, ricotta et basilic

**Boulettes à la sauce tomate** 10/17  
Haché de porc & veau, servies avec frites

**Poulet frits** 12/19  
Blancs de poulet bio marinés et grillés, servis avec frites et sauce barbecue

**Vol au vent** 14/21  
Façon grand mère, bouchée à la reine et frites

**Fish and chips** 12/19  
Filet de bar panés, citron, servi avec frites et sauce tartare

Desserts

**Tarte au chocolat coulant** 10  
Servie tiède et crème chantilly

**Profiteroles glacées** 10  
glace vanille , chocolat chaud et crème chantilly

**Crème brulée** 8  
Vanille de Madagascar

**Pêches confites** 9  
Au miel de fleurs et glace aux amandes

**Dame blanche** 9  
Chocolat chaud et crème chantilly

**Colonel du bistro** 10  
sorbet du moment et rhum arrangé

**Bounty** 9  
Chocolat chaud et coco grillée

**Le Brillat-Savarin (fromage)** 12  
Pain au fruits et sirop de Liège

3 ASSIETTES 45,00  
4 ASSIETTES 55,00

# ME

SUGGESTIONS DU MOMENT ET  
MENU DU MARCHÉ

# NU

Entrées

**Porchetta (15€)**

En carpaccio, artichaut et Pecorino

**Moules de Bouchots (14€)**

AOP Mont St Michel, cidre et crème  
d'Isigny

Plat

**Espadon (26€)**

Grillés au sésame , fondue de fenouil

Dessert

**île flottante (10€)**

crème anglaise et amandes grillées

