

# BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE  
CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

## La carte

### Entrées

|  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
| <b>Planchette de charcuteries à partager</b> | <b>16€</b> |  |            |
| <b>Croquette Pecorino/chorizo</b>            | <b>14€</b> | <b>Carpaccio de betterave</b>          | <b>16€</b> |
| Salade de chicons et salicorne               |            | Roquette, miel et chèvre pané          |            |
| <b>Cuisses de grenouilles</b>                | <b>18</b>  | <b>Gambas géante (250gr)</b>           | <b>22€</b> |
| 5 pièces, beurre à l'ail et persil plat      |            | Snackée, daikon et vinaigrette au soja |            |
| <b>Escargots de Bourgogne</b>                | <b>16</b>  | <b>Os à moëlle</b>                     | <b>17€</b> |
| 6 pièces, ail et persil plat                 |            | Sauce chimichurri et pain toasté       |            |

*Toutes nos entrées sont réalisables en plat*

### Plats

|   |           |  |            |
|---|-----------|--|------------|
| <b>Cuisse de canard confite</b>   | <b>30</b> | <b>Filets de dorade</b>  | <b>27€</b> |
| Pommes risollées au thym et salade  |           | Crème de carotte à l'orange, épinards et pomme purée   |            |
| <b>Pavé de bœuf (+/-250gr)</b>  | <b>29</b> | <b>Pavé de saumon</b>  | <b>26€</b> |
| Servi avec frites, salade et sauce au choix                               |           | Crèmeux de poivrons doux, fenouil acidulé et pommes rissolées  |            |
| <b>Rognons de veau</b>  | <b>27</b> | <b>Hamburger de bœuf</b>   | <b>25€</b> |
| Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes             |           | Pain aux graines, Cheddar, Emmental, Pancetta, cornichons et oignons frits<br>Servi avec frites et salade  |            |
| <b>Tartare de bœuf</b>  | <b>24</b> | <b>Souris d'agneau des Pyrénées</b>  | <b>29€</b> |
| Tomates séchées, noix et parmesan servi avec frites, mayonnaise et salade |           | Caponata, fèves et pommes croquettes   |            |
| <b>Moules de Zélande Jumbo extra (+/- 1 kg)</b>                           | <b>25</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Marinières</li><li>• Vin blanc</li><li>• Crème et ail</li><li>• Crème, ail et vin blanc</li><li>• BOBO ( tomates séchées et estragon )</li></ul> |            |

#### suppléments:

- accompagnement 3.00  
(frites, purée, croquettes, pdt, salade ou légumes)
- sauce chaude 3.00  
(béarnaise, choron, poivre, archiduc, moutarde, BMH)
- sauce froide 1.00  
(mayonnaise, tartare, moutarde, barbecue ou ketchup)

*La carte*

**PÂTES**



Mini ou  
grand  
Bobo

|  |       |
|--|-------|
| <b>Orecchiettes</b>  | 19    |
| Saucisse de Toscane, roquette, ricotta, sauce tomate et basilic              |       |
| <b>Tortellinis ricotta et épinards</b>                                       | 19    |
| Crème de tartufata, épinards et noix   |       |
| <b>Boulettes à la sauce tomate</b>   | 10/17 |
| Haché de porc & veau, servies avec frites                                    |       |
| <b>Chicken dips</b>  | 14/21 |
| Escalopes de poulet bio marinés et panés servi avec frites et sauce barbecue |       |
| <b>Fish and chips</b>  | 16/23 |
| Filets de bar panés, citron, servi avec frites et sauce tartare              |       |
| <b>Vol au vent</b>   | 14/21 |
| Façon grand-mère servi avec frites   |       |

**Desserts**

|   |     |                                       |    |
|---|-----|---------------------------------------|----|
| <b>Tarte au chocolat coulant</b>        | 10  | <b>Comme un Paris Brest</b>           | 10 |
| Servie tiède et crème chantilly         |     | Crème pâtissière à la pistache        |    |
| <b>dame blanche</b>                     | 10€ | <b>Colonel du bistro</b>              | 10 |
| Chocolat chaud et crème chantilly       |     | sorbet du moment et rhum arrangé      |    |
| <b>Crème brulée</b>                     | 10  | <b>Ile flottante</b>                  | 10 |
| Vanille de Madagascar                   |     | Caramel beurre salé et crème anglaise |    |
| <b>Merveilleux au café</b>              | 10  | <b>Le fromage</b>                     | 12 |
| Glace café, espuma expresso et meringue |     | Pain au fruits et sirop de Liège      |    |



## SUGGESTIONS SEPTEMBRE

### Entrées

**Croquette de Brie<sup>ooo</sup> 16€**

De Meaux, mesclun et miel

**Scampis et calamars 17€**

en fricassée ail, vin blanc et persil plat

**Carpaccio d'Holstein maturé 21€**

Copeaux de foie gras fumé

### Plats

**Tataki de thon rouge 26€**

Pêche, nectarine, avocat et sauce teriyaki

**Tagliata de boeuf Salers 29€**

Tomates cerises confites, sirop de Liège acidulé

**Gateau de patates douce et carottes 23 €**

Fromage de Chèvre, épinards et tournesol

### Desserts

**Profiterole glacée 9€**

glace vanille, chocolat chaud, amandes  
et chantilly

**Pannacota vanille 10€**

Fraises belges et meringue

**Affogato al'caffè 10€**

Glace praliné/noisette, espresso et chantilly

