

BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE
CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

La carte

Entrées

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

Toutes nos entrées sont réalisables en plat

Plats

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

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

Desserts

Orecchiettes 19
Saucisse de Toscane, roquette, ricotta,
sauce tomate et basilic

Tortellinis ricotta et épinards 19
Crème de tartufata, épinards et noix

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

Chicken dips 14/21
Escalopes de poulet bio marinés et panés servi avec
frites et sauce barbecue

Fish and chips 16/23
Filets de bar panés, citron, servi avec
frites et sauce tartare

Vol au vent 14/21
Façon grand-mère servi avec frites

Tarte au chocolat coulant 10
Servie tiède et crème chantilly

dame blanche 10€
Chocolat chaud et crème chantilly

Crème brulée 10
Vanille de Madagascar

Merveilleux au café 10
Glace café, espuma expresso et meringue

Comme un Paris Brest 10
Crème pâtissière à la pistache

Colonel du bistro 10
sorbet du moment et rhum arrangé

Ile flottante 10
Caramel beurre salé et crème anglaise

Le fromage 12
Pain au fruits et sirop de Liège

SUGGESTIONS SEPTEMBRE

Entrées

Croquette de Brie^{ooo} 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

