

# BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE  
CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

## La carte

### Entrées

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  | <b>Planchette de charcuteries à partager</b> 16 |   |  |
|   | <b>Foie de canard pôelé</b> 21                  | <b>Saumon cru</b> 17                      |  |
|   | Champignons des bois et jus réduit              | Salicorne, radis et vinaigrette d'agrumes |  |
|   | <b>St Jacques de Dieppe</b> 21                  | <b>Carpaccio de betterave</b> 16          |  |
|   | Snackées, butternut, noisette, wakame           | Roquette, miel et chèvre pané             |  |
|   | <b>Cuisses de grenouilles</b> 18                | <b>St Jacques de Dieppe crues</b> 21      |  |
|   | 5 pièces, beurre à l'ail et persil plat         | Granny, huile d'herbes et caviar d'algues |  |
|   | <b>Escargots de Bourgogne</b> 16                | <b>Os à moëlle</b> 17                     |  |
|   | 6 pièces, ail et persil plat                    | Sauce chimichurri et pain toasté          |  |

*Toutes nos entrées sont réalisables en plat*

### Plats

|   |   |
|---|---|
| <b>Coeur de ris de veau</b> 37  | <b>Filets de dorade</b> 27  |
| Pommes risollées, porto blanc, sésame et brocolinis                       | Crème de carotte à l'orange, épinards et pomme purée  |
| <b>Pavé de bœuf (+/-250gr)</b> 29   | <b>Pavé de saumon</b> 26  |
| Servi avec frites, salade et sauce au choix                               | Crèmeux de poivrons doux, fenouil acidulé et pommes rissolées   |
| <b>Rognons de veau</b> 27   | <b>Hamburger de bœuf</b> 25   |
| 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> 24   | <b>Souris d'agneau des Pyrénées</b> 29  |
| Tomates séchées, noix et parmesan servi avec frites, mayonnaise et salade | Caponata, fèves et pommes croquettes  |

#### 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

**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

Mini ou  
grand  
Bobo

Desserts

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

**Dame blanche** 10  
Chocolat chaud et crème chantilly

**Crème brûlée** 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

**Tiramisu** 10  
Biscuit à la cuillère ou spéculoos

**Le fromage** 12  
Pain au fruits et sirop de Liège

## SUGGESTIONS D'OCTOBRE

### 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

**Filet de Sébaste** 28

Choux vert, crevettes et jus de crustacés

**Cuisse de canard confite** 29

Grenailles au thym et sauce aux pommes

**Gateau de patates douce et carottes** 23

Fromage de Chèvre, épinards et tournesol

### Desserts

**Figues rôties** 10

Glace lait d'amande et crumble

**île flottante** 10

Caramel beurre salé et crème anglaise

**Affogato al'caffè** 10

Glace praliné/noisette, espresso et chantilly

