

# BISTRO BOBO.

LA CUISINE AUTHENTIQUE  
CUISINE CONVIVIALE & TRADITIONNELLE

## La carte

### Entrées

<b>Planchette de charcuteries de la maison Levoni ou</b> <b>Planche de fritures variées à partager</b>			<b>16</b>
<b>Poêlée de champignons</b>	<b>17</b>	<b>Scampis et calamars</b>	<b>17</b>
Des bois, croûtons et jus réduit		En fricassée ail, vin blanc et persil plat	
<b>St Jacques de Dieppe</b>	<b>21</b>	<b>Carpaccio de betterave</b>	<b>16</b>
Snackées, butternut, noisette, wakame		Roquette, miel et chèvre pané	
<b>Cuisses de grenouilles</b>	<b>18</b>	<b>Foie gras du sud-ouest au torchon</b>	<b>19</b>
5 pièces, beurre à l'ail et persil plat		Pain brioché et confitures	
<b>Escargots de Bourgogne</b>	<b>17</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>Coeur de ris de veau</b>	<b>37</b>	<b>Jambonneau moutarde</b>	<b>31</b>
Pommes risollées, porto blanc et sésame		Servi avec salade et frites	
<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>Filets de dorade</b>	<b>28</b>
Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes		Crème de carottes à l'orange, épinards et pomme purée	
<b>Choucroute garnie</b>	<b>27</b>	<b>Souris d'agneau des Pyrénées</b>	<b>31</b>
Saucisse de Francfort, polonaise, bockwurst et lard fumé		Caponata, fèves et pommes croquettes	
<b>Cassoulet Castelnaudary</b>	<b>28</b>		
Haricots, canard confit, saucisse de Toulouse et lard braisé		<b>suppléments:</b>	
		- 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)	

Nos plats peuvent contenir des allergènes, merci de nous en informer au moment de la commande.

*La carte*

PÂTES

Mini ou  
grand  
Bobo

Desserts

<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>Ravioles de légumes</b>		21
Crémeux au pesto verde, épinards et noix		
<b>Boulettes à la sauce tomate</b>		13/20
Haché de porc & veau, servies avec frites et mayonnaise		
<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		
<b>Tarte au chocolat coulant</b>	10	<b>Poire Belle Hélène</b> 10
Servie tiède et crème chantilly		Glace vanille, chantilly et chocolat chaud
<b>Dame blanche</b>	10	<b>Les fromages</b> 12
Chocolat chaud et crème chantilly		Pain au fruits et sirop de Liège
<b>Crème brulée</b>	10	<b>Profiterole</b> 9
Vanille de Madagascar		Glace vanille, chantilly et chocolat chaud
<b>Merveilleux au café</b>	10	
Glace café, espuma expresso et meringue		

## SUGGESTIONS DE JANVIER

### Entrées

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

De Meaux, mesclun et miel

**Saumon cru** 18

Crème aigrelette au caviar d'algues et fenouil

**Carpaccio de boeuf Holstein mûré** 21

Roquette, pickles et scamorza fumée

### Plats

**Skreï rôti** 30

Jus de crustacé, édamame et crevettes grises

**Cuisses de pintade fermière** 28

Panais confit et sauce vallée D'Auge

**Gateau de patates douce et carottes** 24

Fromage de Chèvre, épinards et tournesol

### Desserts

**Colonel du bistro** 10

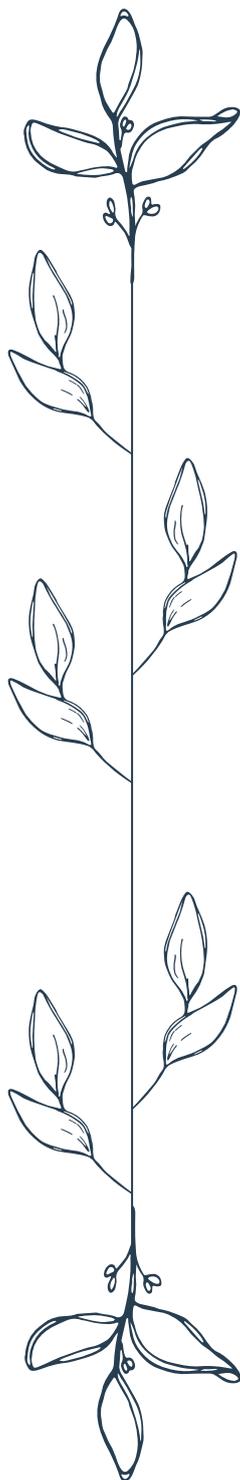
Sorbet du moment et rhum arrangé

**île flottante** 10

Caramel beurre salé et crème anglaise

**Carpaccio d'ananas** 10

Hibiscus, grenade et sorbet pomme





## Softs

Eau Bru $\frac{1}{4}$	2.5
Eau Bru $\frac{1}{2}$	4
Ice Tea, sprite, fanta, canada dry	3
Lemonade maison	5
Thé glacé maison	5
Coca-cola regular ou zéro	3

## Jus de fruits

Jus de fraise, orange, pomme, tomate, framboise, poire, ananas	3
--	---

## Bières

Bières du mois	3
Silly pils bio , Silly blanche ou Silly Kriek (25 cl)	3
Brussel Beer Project (33cl)	5
Jungle Joy, Lazy Panda, Baby Lone	
Bertinchamp (33cl)	5
IPA, Blanche, Blanche framboise, blonde ou pamplemousse	
BBB Pico bello 0.3%	4
Bertinchamp blonde ou fruits de la passion 0,0%	4

