

La carte

Entrées



Planchette de charcuteries de la maison Levoni ou			
Planche de fritures variées à partager			16
Os à moëlle	17	Scampis et calamars	17
Sauce chimichurri et pain toasté		En fricassée ail, vin blanc et persil plat	
St Jacques de Dieppe	21	Croquette de Brie^{ooo}	16
Snackées, butternut, noisette, wakame		De Meaux, mesclun et miel	
Cuisses de grenouilles	18	Carpaccio de boeuf Holstein maturé	21
5 pièces, beurre à l'ail et persil plat		Roquette, pickles et scamorza fumée	
Escargots de Bourgogne	17	Sardines à l'huile de la maison Getaria	17
6 pièces, ail et persil plat		Pain grillé et persil	

*Toutes nos entrées sont réalisables en plat
(on double les quantités pour 50% du prix en plus)*

Plats

Langue de bœuf	24	Hamboborger de bœuf	26
Sauce au Madère, câpres et pomme purée		Pancetta, fromages, oignons et cornichons Servi avec salade et frites	
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	Filets de dorade	28
Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes		Crème de carottes à l'orange, épinards et pomme purée	
Tartare de bœuf	24	Souris d'agneau des Pyrénées	31
Tomates séchée, parmesan, noix Servi avec salade et frites		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

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	13/20
Haché de porc & veau, servies avec frites et mayonnaise	
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	Profiterole	9
Servie tiède et crème chantilly		Glace vanille, chantilly et chocolat chaud	
Dame blanche	10	Les fromages	12
Chocolat chaud et crème chantilly		salade, fruits secs et sirop de Liège	
Crème brûlée	10	La route du Porto	10/20
Vanille de Madagascar		5 dégustations de Porto de la maison Ramos Pinto et/ou 5 pralines du chocolatier Lio à Limal	
Merveilleux au café	10		
Glace café, espuma expresso et meringue			

SUGGESTIONS DE MARS

Entrées

Velouté de topinambours rôtis 16

Huile de noisette et croquette de chèvre

Sashimis de saumon mariné 18

Herbes, agrumes, sésame, baies roses et fenouil

Saucisson de Lyon 16

Grillé, salade, pistache et mayo à la moutarde

Plats

Truite grillée entière aux amandes 28

servi avec pommes grenailles et salade

Entrecôte Holstein minute (200gr) 29

Beurre marchand de vin, frites et salade

Ravioles aux légumes grillés 24

Céleri rôti, bouillon thaï et edamame

Desserts

Colonel du bistro 10

Sorbet du moment et rhum arrangé

île flottante 10

Caramel beurre salé et crème anglaise

Nougat glacé 10

Fruits confits, amandes et coulis fruits rouges

