



Quand Elisabeth a repris le restaurant et qu'elle est devenue la nouvelle Bobonne ses priorités sont restées les mêmes :
Un maximum de produits locaux, des produits de top qualité et du fait maison.

Les Fournisseurs de Bobonne ont été sélectionnés avec soins et sont devenus avec le temps
des Amis de Bobonne...

Les Apéritifs

Verre de vin blanc moelleux	6€
Kir	6€
Kir Royal	11€
Coupe de Vouvray	10€
Martini blanc ou rouge	6€
Porto	6€
Campari	6€
Pisang	6€
Ricard	7€
Rhum Brun Abuelo Anejo (Panama)	8€
Whisky High Commissioner	8€
Apérol Spritz	10€
Picon vin blanc	10€
Gin Maison (recette unique réalisée par nos soins, saveurs citron vert et main de Buddha) Tonic	14€
Supplément Soft	2,50€

Les Cocktails

Le Maison (Rhum blanc des caraïbes, fraises sauvages et citron vert)	10€
Le cosmo (Vodka, jus de cranberry, liqueur d'orange)	12€
Le Pornstar Martini (Vodka, fruit de la passion, vanille, citron vert)	12€
Le Miss bobonne (vodka, framboise, violette, citron vert, sucre de canne)	12€
Le negroni (gin, campari, vermouth rouge, fraises sauvages)	12€
La margarita (tequila, jus de citron vert, liqueur d'orange)	12€
Le Mojito (en saison)	12€

Les Mocktails

Le miss bobonne (jus de framboise, citron vert, violette, infusion d'hibiscus) 10€

L'amaretto Sunrise (amaretto 0%, jus orange, grenadine) 10€

Le Pornstar (fruit de la passion, vanille, citron vert) 10€

L'Apérol Spritz 10€

Le Mojito (en saison) 10€

Les Bières

Stella Artois 3€

Bertinchamps Blonde 4€

Bertinchamps Pamplemousse 6€

Bertinchamps Triple 8€

Bertinchamps Zéro % 6€

Bertinchamps Passion Zéro% 6€

Bière des Amis (66cL) 10€

Bière des Amis IPA 6,50€

Gravos 6,50€

Orval 6,50€

Les Softs

Chaudfontaine plate/pétillante 50 cL 5€

Coca 3,20€

Coca Zéro 3,20€

Fuze Tea 3,20€

Fanta 3,20€

Sprite 3,20€

Tonic 3,20€

Jus Pomme/Cerise, Ananas ou Orange 3,20€

Les Plats du Midi

Servis uniquement le midi le lundi, jeudi, vendredi et samedi

Duo de Boulets, sauce au choix et frites maison	14,50€
---	--------

Américain préparé, crudités et frites maison	14,50€
--	--------

Steak (+- 250g), crudités et frites maison	17€
--	-----

Vous êtes pressés ? Pas de soucis !

N'hésitez pas à le préciser à notre personnel de salle et nous vous servirons dans les plus brefs délais

Pré-entrées

Assiette de Charcuteries

12€/pers.

Assiette de Bobonne

32€/2 pers.

(calamars frits, grosses crevettes rouge, porc ibérique, tataki)

Entrées

Carpaccio de bœuf salé et fumé maison, mayonnaise au parmesan

17€

Croquettes aux deux fromages faites maison

18€

Croquette du moment faite maison

18€

L'os à moelle, ail et persil

17€

Scampi comme les mange Bobonne (poireaux, lardons, crème)

17€

Scampi à la crème d'ail

17€

Calamars panés maison, tartare

17€

Grosses Crevettes rouge d'Argentine

19€

(sautées, sauce tomate et huile citron)

Tataki de bœuf charolais, wakamé et vinaigrette thaï

18€

Toutes nos entrées peuvent être servies en portion plat moyennant un supplément de 9€

Menu Bambins

Une Croquette aux Fromages

OU

Scampi beurre à l'ail

OU

Carpaccio de boeuf

Steak, Frites, crudités

OU

Nuggets maison, Frites, crudités

OU

Poisson pané maison, Frites

25€

Coupe de glace

Possibilité de prendre uniquement un plat enfant au prix de 14€

Le Côté Grillade

Steak Sélectionné par la maison 300g	25€
Onglet de boeuf Black Angus 300g (uniquement bleu ou saignant)	29€
Entrecôte du moment Sélectionnée par la maison 350g	31€
Entrecôte Prestige (selon arrivage)	38€
Entrecôte Maturée (selon l'armoire de maturation)	45€
Côte de porc Duroc d'Olive maturée (une tuerie)	30€
Porc Ibérique mûré (porc noir sauvage qui se nourrit essentiellement de glands)	35€
La Planche de Bobonne (pour 2p. ; assortiment de viandes premiums et mûrées ; 800g)	85€

Tous nos plats sont accompagnés de crudités et au choix de :
Frites maison ; croquettes artisanales; pommes grenailles au fromage frais

Sauces chaudes :	3,50€
Poivre concassé, truffe, roquefort, champignons, estragon , miel-moutarde	
Beurre à l'ail	2€
Mayonnaise ou Tartare (maison)	2€
Ketchup ou moutarde	0,50€
Repassé frites, grenailles, croquettes ou crudités	2€

Le Côté Burger

Bobonne (100% Boeuf Galice, sauce maison, salade, cheddar)	22€
Cocotte (Poulet pané, sauce poivre, roquette, parmesan)	22€
Fish (Poisson pané maison, sauce tartare, roquette, cheddar)	22€

Le Côté Boulets

3 pièces : 21€

- Liégeoise
- Tomate
- Champignons
- Poivre
- Roquefort
- Estragon
- Truffe
- Miel-moutarde

Les Plaisirs de Bobonne

Le Véritable Américain 20€

Haché à la minute et préparé maison

Volaille de Bastogne en Surf and Turf 28€

Volaille cuite basse température et Gambas, crémeux de carcasses

Ribs caramélisés sauce barbecue 25€

Tagliata de bœuf 32€

Roquette, parmesan, tomates séchées

Si vous désirez des informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à demander à notre personnel de salle.