



*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

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

Les Cocktails

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

Les Mocktails

<i>le miss bobonne (jus de framboise, citron vert, violette, infusion d'hibiscus)</i>	10€
<i>L'amaretto sunrise (amaretto 0%, jus orange, grenadine)</i>	10€
<i>Le Pornstar (fruit de la passion, vanille, citron vert)</i>	10€
<i>Le Mojito (en saison)</i>	10€

Les Bières

<i>Stella Artois</i>	3€
<i>Bertinchamps Blonde</i>	4€
<i>Bertinchamps Pamplemousse</i>	6€
<i>Bertinchamps Triple</i>	8€
<i>Bertinchamps Zéro %</i>	6€
<i>Bière des Amis (66cL)</i>	10€
<i>Bière des Amis IPA</i>	6,50€
<i>Gravos</i>	6,50€
<i>Orval</i>	6,50€

Les Softs

<i>Chaudfontaine plate 50 cL</i>	5€
<i>Chaudfontaine pétillante 50cL</i>	5€
<i>Coca</i>	3,20€
<i>Coca Zéro</i>	3,20€
<i>Fuze Tea</i>	3,20€
<i>Fanta</i>	3,20€
<i>Sprite</i>	3,20€
<i>Tonic</i>	3,20€
<i>Jus Pomme/Cerise, Ananas ou Orange</i>	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€

Pré-entrées

Assiette de Charcuteries

12€/pers.

Assiette de Bobonne

32€/2 pers.

(scampi frit, grosse crevette rouge, porc ibérique, tataki)

Entrées

<i>Carpaccio de bœuf salé et fumé maison, mayonnaise au parmesan</i>	17€
<i>Croquettes aux deux fromages faites maison</i>	18€
<i>Croquette du moment faite maison</i>	18€
<i>L'os à moelle, ail et persil</i>	17€
<i>Scampi comme les mange Bobonne (poireaux, lardons, crème)</i>	17€
<i>Scampi à la crème d'ail</i>	17€
<i>Scampi frits maison, tartare</i>	17€
<i>Grosses Crevettes rouge d'Argentine</i>	19€
<i>(sautées, sauce tomate et huile citron)</i>	
<i>Tataki de bœuf charolais, wakamé et vinaigrette thaï</i>	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

Nos viandes sont sélectionnées et maturées par notre 1er restaurant Le Grill des Amis

Steak Sélectionné par la maison 300g	25€
Onolet de boeuf Black Angus 300g (uniquement bleu ou saignant)	29€
Entrecôte du moment Sélectionnée par la maison 350g	31€
Côte de porc Duroc d'Olive maturée (une tuerie)	30€
Porc Ibérique maturé (porc noir sauvage qui se nourrit essentiellement de glands)	35€

<i>La Planche de Bobonne</i>	85€
(pour 2p. ; assortiment de viandes premiums et maturées ; 800g)	

Ribs caramélisés sauce barbecue	25€
Tagliata de boeuf (roquette, parmesan, tomates séchées)	32€

*Tous nos plats sont accompagnés de crudités et au choix de :
frites maison ; pommes dauphines maison (+3€) ; pommes grenailles au
fromage frais*

<i>Sauce chaude :</i>	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€
Repasse frites, grenailles ou crudités	2€

Le Côté Boulets

3 pièces : 21€

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

Le Côté Burger

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

Les Plaisirs de Bobonne

La Croquette de mon enfance : 21€

Croustillant de viande haché de veau, oeuf cuit dur, lit de sauce tomate

Le Véritable Américain : 20€

Haché à la minute et préparé maison

Duo de Ballotine en Surf and Turf : 28€

Subtil mélange de volaille de Bastogne et de Gambas, crémeux de carcasses

Couronne d'agneau : 36€

Croûtes d'herbes fraîches, jus ail et thym

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