

LUNDI AU VENDREDI
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SATHONday

SAMEDI & DIMANCHE
12H - 15H / 19H - 21H45

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

PLUS ON EST DE FOUS

Radis beurre 5€

Panisses aux herbes de Provence, crème moutarde douce 8€
Houmous de haricots blancs aux herbes, pickles d'automne 9€
Rillettes de porc au vin rouge, condiment aux coings 12€

À DEUX C'EST MIEUX

POUR 2 PERSONNES

Côte de bœuf charolaise * 65€
(30 / 40 MIN DE CUISSON EN DIRECT)

ON COMMENCE

Œufs durs, sauce gribiche, pickles de champignons 8€
Poireaux rôtis, purée de céleri, condiment sésame 10€
Truite gravlax, gel pomme verte, crème mascarpone au raifort 14€
Foie gras maison, condiment betterave, cassis, baies roses 16€
6 escargots de bourgogne, beurre persillé 11€
12 escargots de bourgogne, beurre persillé 19€

COMME LES GRANDS

Nuggets de poisson * 9€
Steak haché * 9€

AVEC CECI *

Frites maison 6€
Salade verte 5€

SOUS L'OcéAN

Filet de bar snacké, purée de topinambours
au beurre noisette, sauce beurre blanc 23€
Pavé de saumon en croute de pain d'épices,
carottes rôties au cumin, jus réduit à l'orange 22€

POUR LE PAIN

Assiette de fromage 11€
Cervelle de canut 7€

COMME UN LION

Joue de bœuf confite, céleri-rave, jus corsé 23€
Suprême de volaille fermière, purée de patate douce
à l'huile d'olive fumée, crème au vin blanc 19€
Andouillette Bobosse (20 MIN DE CUISSON EN DIRECT)
pommes grenailles & poireaux grillés, sauce moutarde 25€
Tartare de bœuf * 19€

TOUT À UNE FAIM

Crème brûlée vanille de Madagascar 8€
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 8€
Barre cacahuète façon snickers 8€
Mœlleux marron, poire pochée, crème anglaise 8€
Glaces & sorbets (1, 2, 3 boules) 3€ / 5€ / 7€

SE METTRE AU VERT

Potimarron rôti, chèvre frais, noix, sauce vierge herbes et poires 18€
Galette de polenta, purée de courge & châtaigne,
labneh fumé au zaatar, pois chiches, parmesan 18€

MONDAY TO FRIDAY
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SATHONday

SATURDAY & SUNDAY
12H - 15H / 19H - 21H45

WHAT'S FOR DINNER?

THE MORE THE MERRIER

Butter radish 5€

Panisses with Provence herbs, mild mustard cream 8€

White bean hummus with herbs, autumn pickles 9€

Pork rillettes with red wine, quince condiment 12€

JUST THE TWO OF US

FOR 2 PEOPLE

Charolais rib steak * 65€

(PLEASE ALLOW 30 / 40 MINUTES FOR COOKING)

LET'S START

Hard-boiled eggs, gribiche sauce, pickled mushrooms 8€

Roasted leeks, celery purée, sesame condiment 10€

Gravlax trout, green apple gel, mascarpone cream with horseradish 14€

Homemade duck foie gras, beetroot, blackcurrant,
pink peppercorn condiment 16€

6 Burgundy snails, garlic parsley butter 11€

12 Burgundy snails, garlic parsley butter 19€

KIDS ONLY

Haddock nuggets * 9€

Ground beef steak * 9€

SIDE BY SIDE *

Homemade french fries 6€

Green salad 5€

UNDER THE SEA

Sea bass filet, Jerusalem artichoke purée
with brown butter, beurre blanc sauce 23€

Salmon steak in a gingerbread crust,
cumin-roasted carrots, orange reduction jus 22€

NICE TO MEAT YOU

Braised beef cheek, celeriac, rich jus 23€

Free-range chicken supreme, sweet potato purée
with smoked olive oil, white wine cream 19€

Bobosse andouillette (PLEASE ALLOW 20 MINUTES FOR COOKING)
baby potatoes and grilled leeks, mustard sauce 25€

Raw beef tartare * 19€

BREAD'S BEST FRIEND

Cheese plate 11€

Cervelle de canut 7€

HAPPY END

Madagascar vanille Crème Brulée 8€

Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce 8€

Peanut bar snickers style 8€

Chestnut cake, poached pear, custard 8€

Ice cream (1, 2, 3 scoops) 3€ / 5€ / 7€

GO GREEN

Roasted red Kurd squash, fresh goat cheese,
walnut, herb and pear sauce vierge 18€

Polenta cake, pumpkin and chestnut purée,
smoked labneh with zaatar, chickpeas, parmesan 18€