

LES RENDEZ-VOUS DE **BOBOSSIE**

NOTRE CARTE



trèsBeaujolais



Au tableau d'Obosse

Entrée

—
Plat

—
Dessert

Du mardi
au vendredi
sauf jours fériés

21.90 €

Samedi,
dimanche
et jours fériés

25.90 €

- **Allergènes : nous consulter**
(œuf, sulfite, moutarde, fruit à coque, lait, gluten, soja)
- Tous nos prix sont taxes et services compris.

NOS APÉRITIFS OUR APERITIFS

Nos apéritifs

Kir	12 cl	3.50 €
Cardinal	12 cl	3.50 €
Le Mûrier	12 cl	3.50 €
Le rosé pamplemousse	12 cl	3.50 €
Coupe de crémant	12 cl	3.90 €
Royal	12 cl	4.50 €
Coupe de champagne	12 cl	8.50 €
Ricard	3 cl	3.80 €
Pontarlier	3 cl	4.20 €
Scotch whisky	4 cl	7.00 €
Suze	4 cl	4.50 €
Martini rouge ou blanc, Porto, Muscat	6 cl	4.50 €
Américano "Maison"	12 cl	7.50 €

Nos digestifs

Expresso Martini	12 cl	7.90 €
Cocktail avec expresso, crème cacao, crème café et Vodka		
Marc de Bourgogne « Jacoulot »	3 cl	6.00 €
Prunelle de Bourgogne « Jacoulot »	3 cl	6.00 €
Lemon By Jacoulot	6 cl	4.50 €
Get 27	6 cl	4.50 €
Chartreuse verte	3 cl	5.00 €
Chartreuse MOF	3 cl	7.50 €
Alcool de poire	3 cl	6.50 €
Armagnac Domaine Joÿ Hors d'Age	3 cl	6.50 €
Liqueur Jacoulot	6 cl	7.00 €

Notre sélection au verre 12 cl

Beaujolais Blanc	2.50 €
Beaujolais Rosé	2.50 €
Côtes de Provence	2.50 €
Mâcon-Villages	2.50 €

Service au verre 12 cl

Le Cru du Jour	4.00 €
Viré-Clessé Domaine Michel	4.90 €
Macon Burgy Henry Fessy	4.50 €

Notre sélection en pot de 46 cl

Beaujolais Blanc « Cave de Bel Air »	8.00 €
Beaujolais rosé	7.00 €
Mâcon-Villages	8.50 €
Côtes de Provence	7.00 €

Boissons sans alcool

Jus de fruits « Alain Milliat » Citronnade citron-gingembre, pomme cox's, raisin rouge ou blanc, pamplemousse, framboise, ananas	33 cl	4.00 €
Tomate verte, rouge, jaune	33 cl	5.90 €
Jus de tomate rouge	25 cl	3.00 €
Ice-Tea Pêche	25 cl	3.00 €
Coca-Cola	33 cl	3.00 €
Perrier	33 cl	3.00 €
Orangina	25 cl	3.00 €
Schweppes	25 cl	3.00 €
Limonade artisanale	25 cl	3.00 €
Limonade et sirop (menthe, fraise, cassis, citron, grenadine)		3.20 €
Sirop à l'eau (menthe, fraise, cassis, citron, grenadine)		2.00 €

Eaux minérales

Vittel	50 cl	5.00 €
San Pellegrino	50 cl	5.00 €

Eauriginale

Purezza plate	75 cl	4.00 €
Purezza gazeuse	75 cl	4.00 €

Bières Pression

Bière Pression « Leffe »	25 cl	4.00 €
Bière Pression « Leffe »	33 cl	6.00 €

Boissons chaudes

Expresso	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Expresso crème	2.70 €
Double expresso	5.00 €
Thé ou Infusion	4.00 €
Chocolat	4.50 €

NOS ENTRÉES FROIDES

OUR COLD STARTERS

Nos entrées froides sont accompagnées de salade verte
All cold starters are served with a green salad

Assiette de charcuteries 10.90 €
Cold meat platter

Terrine « Bobosse » 7.90 €
"Bobosse" terrine

Chiffonnade de jambon cru 9.20 €
Chiffonade of cured ham

Œuf Meurette, champignons, lardons et croûtons 13.50 €
Poached eggs in "Meurette" red wine sauce, lardons and croutons

Sabodet tiède sur salade de lentilles Vertes du Puy 12.90 €
Warm Sabodet sausage on a Green Puy Lentil salad

Boudin blanc Bobosse (au foie gras) poêlé et déglacé. 13.90 €
Bobosse white pudding with foie gras pan-fried and deglazed.

12 Escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé 13.20 €
12 Burgundy snails in their shells with garlic and parsley butter

Assortiment de notre sélection de saucissons secs 8.50 €
A selection of cured sausages

Salade Beaujolaise S ou XXL S › 11.90 € • XXL › 14.90 €
Beaujolais salad lardons and croutons and eggs



NOS PLATS CHAUDS GARNIS

OUR FURNISHED HOT DISHES

Burger « Bobosse », à l'authentique 17.90 €
Andouillette Burger, homemade french fries, green salad

Tourte authentique, salade verte 14.90 €
Andouillette Pie, green salad

L'authentique Bobosse, sauce moutarde 21.00 €
The authentic Bobosse with mustard sauce

Andouillette Beaujolaise, sauce moutarde 16.00 €
Beaujolais chitterling sausage with mustard sauce

Andouillette de Canard, sauce au Poivre 19.50 €
Duck chitterling sausage with pepper sauce

Gratin d'andouillette Lyonnais 19.90 €
Authentic chitterling sausage gratin

***Quenelle à la cuillère brochet, sauce crème du jour** 15.90 €
Spoon-moulded pike quenelle with sauce crayfish bechamel

**Les quenelles demandent 20/25 mn de cuisson - *quenelles ask for 20/25 mn of cooking*

Omelette (3 œufs) aux truffes françaises 18.90 €
Omelette (3 eggs) with French truffles

Poisson du marché en papillote sur julienne de légumes 13.90 €
Market fish in foil on vegetable julienne



NOS ASSIETTES REPAS

OUR PLATTERS MEAL

L'assiette des « Rendez-vous de Bobosse »

Rouelle d'andouillette Authentique, véritable sabodet, saucisson Lyonnais, Garniture du jour, sauce moutarde et sauce Beaujolaise

The "Bobosse Rendez-vous" platter

(Slice of authentic chitterling sausage, Sabodet sausage, Lyonnais sausage, Accompaniment of the day, mustard and Beaujolais sauce)

23.90 €

L'assiette « Bobosse »

Assortiment complet de nos charcuteries, fromages secs, salade verte

"Bobosse" platter

(Assortment of cold meats, cheeses, and green salad)

22.90 €

L'assiette « Voie Verte »

Pâté en croûte, chiffonnade de jambon cru, fromages secs, salade verte

"Voie Verte" platter

("Pâté en croute", chiffonage of cured ham, cheeses, and green salad)

21.00 €

L'assiette « Fermière »

St Marcellin au lait cru chaud sur toast grillé, salade verte, chiffonnade de jambon cru et jambon blanc fermier)

"Bobosse" platter

(Warm unpasteurised St Marcellin on toast, green salad, chiffonade of cured ham and farm-produced ham)

22.00 €

L'assiette « Beaujolaise »

Andouillette Beaujolaise, garniture du jour, sauce moutarde, salade verte et fromages secs

"Beaujolais" platter

(Beaujolais chitterling sausage, accompaniment of the day, mustard sauce, green salad and cheeses)

22.00 €



NOS FROMAGES

OUR CHEESE SELECTION



1/2 St Marcellin affiné et sa tartine grillée

St Marcellin (half) served with toast

5.90 €

Planche de fromages du Terroir, avec sa confiture

Platter of local cheeses with jam

8.90 €

Fromage blanc de vache fermier et sa crème épaisse

Farm-produced fromage blanc with thickened cream

4.20 €

Cervelle de Canût maison

Home-made "Cervelle de Canut" cheese dip

4.90 €



MENU DES GÔNES (-10 ans)

CHILDREN'S MENU (-10 years)

Jambon blanc et garniture du jour / coupe de glace 2 boules

Ham with accompaniment of the day / 2 scoops of ice cream

7.90 €

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS



Salade d'orange « Maison » et sorbet mandarine et sa liqueur <i>Home-made orange salad with mandarin sorbet and liqueur</i>	6.90 €
Pruneaux cuits au Beaujolais <i>Cooked Beaujolais prunes</i>	6.00 €
Crème brûlée « Maison » <i>Home-made "Crème Brûlée"</i>	6.90 €
Tarte Tatin tiède « Maison », glace vanille sur sauce caramel <i>Home-made warm apple Tarte Tatin, with vanilla ice cream on caramel sauce</i>	6.90 €
Gaufre avec chocolat chaud, glace vanille et chantilly <i>Waffle with hot chocolate, vanilla ice cream and whipped cream</i>	6.90 €
Minis Fondants tièdes à la châtaigne avec des brisures de marrons confits et glace vanille <i>Mini chestnut cakes with slivers of chestnut Crystallised fruit and vanilla ice cream</i>	7.90 €
Nougat glacé sur coulis de fruits rouges <i>Nougat ice cream on a berry coulis</i>	6.90 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or thé with a selection of mini desserts</i>	8.90 €

NOS COUPES DE GLACE

Nos glaces et nos sorbets

Ice cream and sorbets

PARFUMS AU CHOIX / FLAVOURS TO CHOOSE FROM :

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat Frey, Citron de Sicile, Fraise/Fraise des bois, Framboise, Mandarine d'Espagne, Pêche de vigne des Monts du Lyonnais, Café Arabica 100% Colombie, Rhum/Raisin au rhum des Antilles, Cassis noir de Bourgogne, Fruit de la passion jaune d'Equateur, Chartreuse, Marron avec brisures de marrons.

Madagascar Bourbon Vanilla, Frey Chocolate, Sicilian Lemon, Strawberry/Wild Strawberry, Raspberry, Spanish Mandarin, Vine Peaches from the Monts du Lyonnais, 100% Columbian Arabica Coffee, Antilles Rum and Raisin /Sultanas, Burgundy Blackcurrant, Yellow Equador Passionfruit, Chartreuse, Chestnut with slivers of chestnut

Glace 2 boules / 2 scoops	4.70 €
Glace 3 boules / 3 scoops	6.20 €

NOS COUPES DE GLACE

Nos glaces et nos sorbets

Ice cream and sorbets



Coupe des Rendez-Vous (Glace vanille, brisures de marrons confits, liqueur de châtaigne Jacoulot, chantilly, biscuit) <i>Rendezvous sundae (Vanilla ice cream, slivers of crystallized chestnut, Jacoulot chestnut liqueur, whipped cream and a biscuit)</i>	8.50 €
Sorbet Vigneron (Sorbet cassis, baies de cassis à la crème de cassis et Marc Jacoulot, biscuit) <i>Winemakers sorbet (Blackcurrant sorbet, blackcurrants in Marc Jacoulot blackcurrant liqueur and a biscuit)</i>	8.50 €
Mandarina (Sorbet mandarine et liqueur de mandarine Jacoulot, biscuit) <i>Mandarina (Mandarin sorbet and Jacoulot mandarin liqueur and a biscuit)</i>	8.50 €
Café Liègeois (Glace vanille, glace Café avec sauce café, chantilly, biscuit) <i>Liègeois coffee sundae (Vanilla and coffee ice cream with coffee sauce, whipped cream and biscuit)</i>	7.80 €
Chocolat Liègeois (Glace vanille, glace chocolat avec sauce chocolat, chantilly, biscuit) <i>Liègeois chocolate sundae (Vanilla and chocolate ice cream with chocolate sauce, whipped cream and a biscuit)</i>	7.80 €
Dame blanche (Glace vanille, sauce chocolat tiède, chantilly, biscuit) <i>Dame Blanche sundae (Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream and a biscuit)</i>	7.80 €
Coupe des Îles (Glace chocolat, glace rhum/raisin, sauce rhum/café, chantilly, biscuit) <i>Island sundae (Chocolate and rum and raisin ice cream with rum and coffee sauce, whipped cream, and a biscuit)</i>	8.50 €
Coupe de fruits rouges (Glace fraise/fraise des bois, glace vanille, fruits rouges, chantilly, biscuit) <i>Berry sundae (Strawberry/wild strawberry and vanilla ice cream, berries, whipped cream, and a biscuit)</i>	7.80 €
Coupe des Pères Chartreux (Glace chartreuse et chartreuse verte ou glace Génépi et liqueur de Génépi) <i>Père Chartreux sundae (Chartreuse ice cream and green chartreuse or Génépi ice cream and Génépi liqueur)</i>	8.50 €

NOTRE CARTE DES VINS

OUR SELECTION OF WINES



LE VIGNOBLE trèsBeaujolais

Beaujolais Blanc

Château de Pizay	2020	13.50 €	9.00 €
Colonge et Fils « XVI Arts »	2018	16.20 €	
Domaine Tante Alice	2018	13.20 €	
Domaine des Pins « L'Amour en Blanc »	2018	18.30 €	
Château Thivin « Clos de Rochebonne »	2019	28.80 €	

Beaujolais Rosé

Domaine de la Garenne	2020	12.90 €	
-----------------------	------	---------	--

Beaujolais-Villages Blanc

Domaine des Nugues	2019	15.90 €	
Domaine Ruet	2019	15.30 €	

Beaujolais Rouge

Château de Pizay	2020	12.00 €	
------------------	------	---------	--

Beaujolais-Villages Rouge

Domaine Colonge et Fils	2019	12.20 €	
Domaine des Nugues	2018	12.30 €	

Brouilly

Domaine Tante Alice « Pisse-Vieille »	2018	15.00 €	9.00 €
Château Thivin « Reverdon »	2019	23.70 €	

Chénas

Domaine Piron « Quartz »	2016	23.90 €	
Domaine des Fontaines	2017	15.30 €	

Chiroubles

Domaine Ruet « La Fontenelle »	2019	15.00 €	
Domaine Passot Rémy	2019	14.90 €	

Côte-de-Brouilly

Domaine Roche Bleue « Soleil de Brulhié »	2018	16.80 €	
Château Thivin « Cuvée Zaccharie »	2019	49.90 €	

Fleurie

Domaine Clos de la Roilette	2019	18.90 €	
Domaine Clos de la Roilette « Griffes du Marquis »	2017	33.00 €	
Domaine Chignard « Les Moriers »	2018	21.00 €	
Domaine Chignard « Le Cochonnier »	2015	37.50 €	

Juliéas

Château de Juliéas « Cuvée Tradition »	2017	14.90 €	
Château de Juliéas « Cuvée Prestige »	2017	17.90 €	
Domaine Chignard « Beauvernay »	2015	19.80 €	

Morgon

Domaine Piron « La Chanaise »	2018	18.60 €	
Château de Pizay « Sybarites »	2019	20.10 €	
Gauthier Laurent « Grand Cras »	2019	18.70 €	11.30 €

75 cl 37,5 cl

Moulin-à-Vent

Paul Janin « Vignes du Tremblay »	2018	21.30 €	
Paul Janin « Héritage »	2019	32.30 €	
Domaine des fontaines	2016	19.20 €	
Domaine des fontaines « La Rochelle »	2019	19.20 €	
Domaine des fontaines « Clos Michelin »	2015	21.00 €	

Régnié

Domaine Pêchard « Les Bruyères »	2019	15.00 €	
Domaine Pêchard « Compagnon du Toine »	2018	19.50 €	

Saint-Amour

Domaine des Pins « Tradition des Pins »	2018	17.40 €	
Domaine Piron	2019	23.40 €	

Crémant de Bourgogne

Henry Fessy	17.10 €
Domaine Piron	21.50 €

CLIN D'ŒIL À D'AUTRES VIGNOBLES

Blanc

Mâcon Villages « Domaine Michel »	2019	19.50 €	
Mâcon Villages Héritage « Domaine Michel »	2006	59.90 €	
Mâcon Villages « Henry Fessy »	2018	14.10 €	
Mâcon Burgy « Henry Fessy »	2015	15.00 €	
Viognier « Passot Rémy »	2017	16.60 €	
Viré-Clessé « Henry Fessy »	2018	16.80 €	
Viré-Clessé « Domaine Michel »	2018	24.30 €	16.70 €
Pouilly-Fuissé « Henry Fessy »	2016	27.00 €	

Rosé

Côtes-de-Provence « Farigoule »	2020	14.70 €	
---------------------------------	------	---------	--

Rouge

Crozes-Hermitage « Les Abricotiers »	2019	19.80 €	
Côte du Rhône « Genus »	2018	14.90 €	
Côte du Rhône « Cairanne »	2017	14.50 €	
Vacqueyras « Vieux Clocher »	2016	19.50 €	
Vacqueyras « Seigneur de Lauris »	2016	26.90 €	
Vacqueyras « 1717 »	2015	69.00 €	
Gigondas « Vieux Clocher »	2017	27.80 €	
Gigondas « Seigneur de Lauris »	2015	36.90 €	
Châteauneuf « Vieux Clocher »	2016	37.50 €	
Châteauneuf « Seigneur de Lauris »	2016	49.90 €	
La Cavée « Ventoux »	2013	14.20 €	
Terres de Truffes « Ventoux »	2017	13.20 €	

Champagne Guy Charbaut

Cuvée de Réserve brut « 1er cru »	45.60 €	23.50 €
Champagne « Blanc de Noirs » extra brut	67.90 €	

Champagne Lallier de Aj

R014 brut	57.90 €
Cuvée Grand Rosé brut	72.00 €
Blanc de Blancs brut « Grand cru »	73.50 €

Les Rendez-Vous de Bobosse...
Vous les retrouvez aussi au marché couvert
de Villefranche-sur-Saône, le mercredi,
vendredi, samedi et dimanche
de 7 h 30 à 13 h.



Les Rendez-Vous de Bobosse ?
Un Bistrot TrèsBeaujolais !
Bienvenue et Très Bon appétit !

rdvbobosse.com

IMPRIM'VERT®
DG PROMO 04 74 66 51 51



trèsBeaujolais

