

# LES RENDEZ-VOUS DE **BOBOSSIE**

## NOTRE CARTE



trèsBeaujolais



# Au tableau d'Bobosse

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



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

<b>Glace 2 boules / 2 scoops</b>	4.70 €
<b>Glace 3 boules / 3 scoops</b>	6.20 €

## NOS COUPES DE GLACE

### Nos glaces et nos sorbets

*Ice cream and sorbets*



<b>Coupe des Rendez-Vous</b> (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 €
<b>Sorbet Vigneron</b> (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 €
<b>Mandarina</b> (Sorbet mandarine et liqueur de mandarine Jacoulot, biscuit) <i>Mandarina (Mandarin sorbet and Jacoulot mandarin liqueur and a biscuit)</i>	8.50 €
<b>Café Liègois</b> (Glace vanille, glace Café avec sauce café, chantilly, biscuit) <i>Liègois coffee sundae (Vanilla and coffee ice cream with coffee sauce, whipped cream and biscuit)</i>	7.80 €
<b>Chocolat Liègois</b> (Glace vanille, glace chocolat avec sauce chocolat, chantilly, biscuit) <i>Liègois chocolate sundae (Vanilla and chocolate ice cream with chocolate sauce, whipped cream and a biscuit)</i>	7.80 €
<b>Dame blanche</b> (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 €
<b>Coupe des Îles</b> (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 €
<b>Coupe de fruits rouges</b> (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 €
<b>Coupe des Pères Chartreux</b> (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 €	

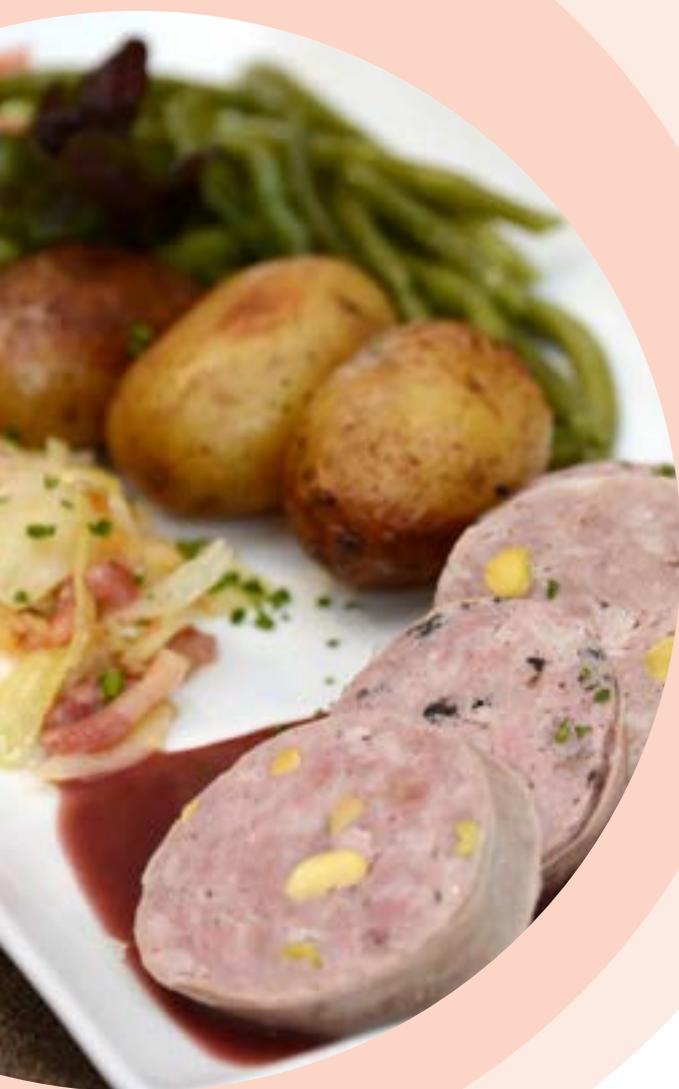
## Champagne Guy Charbaut

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](http://rdvbobosse.com)

IMPRIM'VERT®  
DG PROMO 04 74 66 51 51



trèsBeaujolais

