

LES RENDEZ-VOUS
DE
BOBOSSE

NOTRE CARTE



NOTRE SÉLECTION

au verre 12 cl



Beaujolais Blanc	3.00 €
Beaujolais Rosé	3.00 €
Côtes de Provence	3.00 €
Macon-Villages.....	3.20 €
Viré-Clessé Domaine Michel	5.00 €
Le Cru du Jour	4.20 €

pot 46 cl



Beaujolais Blanc	8.00 €
Mâcon-Village.....	8.50 €
Beaujolais rosé	7.50 €
Beaujolais Rouge	
Le Cru du Jour	9.00 €



NOS BIÈRES

Bière Pression

- « Leffe » 25 cl..... 4.50 €
- « Leffe » 33 cl 6.00 €

Bière Artisanale

«Terre de Bière» 33 cl

Blonde, Caladoise, IPA,
Noire, Blanche, Rousse 5.50 €

JUS DE FRUITS

Allain Milliat 33 cl

- Pêche, Abricot 5.90 €
Poire, Orange,
pomme cox's
- Pamplermousse..... 5.90 €
Mandarine, framboise, fraise,
Ananas,
- Fruit de la Passion..... 5.90 €
- Citronnade..... 5.90 €
Citron/Gingembre
Citron/Litchi
Citron/Passion
- Jus de Tomate
Tomate Rouge 6.00 €
Tomate jaune ou verte ou noire



BOISSON CHAUDE

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

BOISSONS SANS ALCOOL

- Jus de tomate rouge 25 cl .. 3.50 €
- Ice-Tea Pêche 25 cl..... 3.50 €
- Coca-Cola 33 cl 3.50 €
- Perrier 33 cl..... 3.50 €
- Orangina 25 cl 3.50 €
- Schweppes 25 cl 3.50 €
- Limonade Artisanale 33 cl 3.50 €
- Limonade et sirop..... 4.00 €
Menthe, fraise, cassis,
citron, grenadine
- Sirop à l'eau 2.50 €
Menthe, fraise, cassis,
citron, grenadine

EAURIGINALE

- Purezza plate 75 cl..... 5.00 €
- Purezza gazeuse 75 cl ... 5.00 €

NOS APÉRITIFS

- Kir 12 cl..... 3.80 €
- Cardinal 12 cl..... 3.80 €
- Le Mûrier 12 cl..... 3.80 €
- Le rosé
pamplermousse 12 cl..... 3.80 €
- Coupe de crémant 12 cl 4.50 €
- Royal 12 cl 4.90 €
- Coupe de champagne 12 cl 8.50 €
- Ricard 3 cl 3.80 €
- Pontarlier 3 cl 4.00 €
- Scotch whisky 4 cl..... 7.50 €
- Suze 4 cl 4.00 €
- Martini rouge ou blanc ,
Porto, Muscat 6 cl 4.00 €
- Américano "Maison" 12 cl ... 7.90 €
- Spritz 12 cl..... 7.90 €

NOS DIGESTIFS

- Expresso Martini 12 cl..... 8.90 €
cocktail avec expresso, crème cacao,
crème café et Vodka
- Marc de Bourgogne 3 cl 5.50 €
« Jacoulot »
- Prunelle de Bourgogne 3 cl..... 5.50 €
« Jacoulot »
- Lemon By 6 cl..... 4.90 €
« Jacoulot »
- Get 27 6 cl 4.90 €
- Chartreuse verte 3 cl..... 5.50 €
- Chartreuse MOF 3 cl 8.50 €
- Alcool de poire 3 cl..... 7.50 €
- Armagnac Domaine Joy
- Hors d'Age 3 cl 7.50 €
- Liqueur 6 cl « Jacoulot » 7.00 €



Au Tableau d'Bobosse

MENU DU JOUR COMPLET

23,90€

2 ENTRÉES AU CHOIX
2 PLATS AU CHOIX
DESSERT GOURMAND

Entrée + plat **19,50€**

Plat + dessert **18,50€**

Plat **14,50€**

SERVI DU MARDI AU VENDREDI

MENU DE BOBOSSE

36,50€

3 ENTRÉES AU CHOIX
3 PLATS AU CHOIX
3 DESSERTS AU CHOIX
+ CAFÉ

SERVI DU MARDI AU SAMEDI

ALLERGÈNES

Nous consulter
(oeuf, sulfite, moutarde,
fruit à coque, lait, gluten, soja)

Tous nos prix sont taxes
et services compris.

Nos entrées froides

Our cold starters

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

CHARCUTERIE

ASSIETTE DE CHARCUTERIES11,90€
Cold meat platter

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU11,00€
Chiffonade of cured ham

ASSORTIMENT DE NOTRE SÉLECTION9,50€
DE SAUCISSONS SECS
A selection of cured sausages



SALADES

SALADE BEAUJOLAISE S OU XXL
Beaujolais salad lardons
and croutons and eggs



*Bon
Appetit!*

HORS D'OEUVRES

TERRINE «BOBOSSE» 8,20€
«Bobosse» terrine

SABODET TIÈDE13,50€
SUR SALADE DE LENTILLES
VERTE DU PUY
Warm Sabodet sausage on a Grenn
Puy Lentil salad

ESCALOPES DE FOIE GRAS19,50€
DE CANARD⁽²⁾ POÊLÉES ET
DÉGLACÉES AU VINAIGRE
BALSAMIQUE BLANC
Pan-fried escalopes of duck foie gras⁽²⁾

BOUDIN BLANC BOBOSSE14,20€
(AU FOIE GRAS) POÊLÉ
ET DÉGLACÉ
Bobosse white pudding with foie gras
pan-fried and deglazed

12 ESCARGOTS13,90€
DE BOURGOGNE EN COQUILLE
AU BEURRE PERSILLÉ
12 Burgundy snails in their shells with
garlic and parsley butter

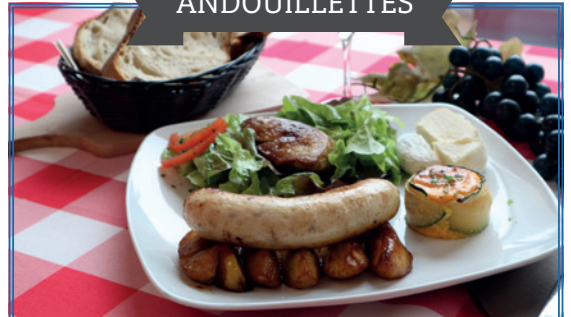
OEUF MEURETTE14,50€
CHAMPIGNONS, LARDONS
ET CROÛTONS
Poached eggs in «Meurette» red wine
sauce, lardons and croutons

PETIT BRIOCHÉ BOBOSSE12,90€
AUX MORILLES
Bobosse's small Brioche
with Morel mushrooms

PÂTÉ CROÛTE DU JOUR 12,00€
Today's pâté en croûte



ANDOUILLETES



BURGER "BOBOSSE"17,90€
À L'AUTHENTIQUE
 Andouillette Burger, homemade
 French fries, green salad

TOURTE "BOBOSSE"15,90€
À L'AUTHENTIQUE
SALADE VERTE
 Andouillette Pie, green salad

L'AUTHENTIQUE BOBOSSE22,90€
SAUCE MOUTARDE
 The authentic Bobosse
 with mustard sauce

ANDOUILLETTE17,90€
BEAUJOLAISE
SAUCE MOUTARDE
 Beaujolais chitterling
 sausage with mustard sauce

ANDOUILLETTE19,90€
DE CANARD
SAUCE AU POIVRE
 Duck chitterling sausage
 with pepper sauce

GRATIN D'ANDOUILLETTE.....19,90€
LYONNAIS À LA
FRAISE DE VEAU
 Bobosse chitterling
 sausage gratin

Nos plats chauds garnis

Our furnished hot dishes

QUENELLES

Les quenelles demandent 20/25 mn de cuisson.
Quenelles ask for 20/25 mn of cooking.

QUENELLE À LA CUILLÈRE NATURE 16,50€

SAUCE CRÈME DU JOUR

Spoon-moulded plain quenelle
with sauce crayfish béchamel



QUENELLE À LA CUILLÈRE BROCHET 17,90€

SAUCE CRÈME DU JOUR

Spoon-moulded pike quenelle
with sauce crayfish bechamel



SAUCISSON À CUIRE 16,80€

SAUCE AU BEAUJOLAIS

Duo of cooked sausages
with a Beaujolais sauce

OMELETTE (3 ŒUFS) 18,90€

AUX TRUFFES FRANÇAISES

Omelette (3 eggs)
with French truffles

POISSON DU MARCHÉ 14,90€

EN PAPILOTE SUR JULIENNE

DE LÉGUMES

Market fish in foil
on vegetable julienne

Nos fromages

Our cheese selection

½ ST MARCELLIN AFFINÉ 6,90€

SA TARTINE GRILLÉE ET SA CONFITURE

St Marcellin (half) served with toast

PLANCHE DE FROMAGES 11,00€

DU TERROIR, AVEC SA CONFITURE

Platter of local cheeses with jam

FROMAGE BLANC DE VACHE 5,00€

FERMIER ET SA CRÈME ÉPAISSE

Farm-produced fromage blanc
with thickened cream

CERVELLE DE CANÛT MAISON 5,50€

Home-made "Cervelle de Canut" cheese dip



MENU DES GÔNES

(-10 ans)

Children's menu (-10 years)



JAMBON BLANC7.90 €

ET GARNITURE DU JOUR

coupe de glace 2 boules

Ham with accompaniment of the day
2 scoops of ice cream



SAUCISSON LYONNAIS..... 9.50 €

ET GARNITURE DU JOUR

fromage blanc

Lyonnais sausage
and accompaniment of the day
fromage blanc

Nos assiettes Repas

Our platters Meal

*Du beau, du bon,
du Bobosse !*



L'ASSIETTE25.90 €

DES « RENDEZ-VOUS DE BOBOSSE »

Rouelle d'andouillette Authentique,
véritable sabodet, saucisson pistaché,
Garniture du jour, sauce moutarde
et sauce Beaujolais

The "Bobosse Rendezvous" platter
Slice of authentic chitterling sausage,
Sabodet sausage, pistachio sausage,
Accompaniment of the day, mustard
and Beaujolais sauce

L'ASSIETTE « BOBOSSE »26.50 €

Assortiment complet de nos charcuteries,
fromages secs, salade verte

"Bobosse" platter
Assortment of cold meats, cheeses,
and green salad

L'ASSIETTE « VOIE VERTE »22.90 €

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

"Voie Verte" platter
Pâté en croute, chiffonage of cured ham, cheeses,
and green salad

L'ASSIETTE « FERMIÈRE »24.50 €

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



ASSIETTE « BEAUJOLAISE »23.50 €

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



Nos desserts

Our desserts

SALADE D'ORANGE..... 8,90 €

« MAISON » ET SORBET MANDARINE ET SA LIQUEUR
Home-made orange salad with mandarin sorbet and liqueur

PRUNEAUX CUIITS AU BEAUJOLAIS..... 6,50 €

Cooked Beaujolais prunes

CRÈME BRULÉE « MAISON »..... 7,90 €

Home-made Crème Brulée

TARTE TATIN TIÈDE “MAISON”..... 7,90 €

GLACE VANILLE SUR SAUCE CARAMEL

Warm apple Tarte Tatin, with vanilla ice cream
on caramel sauce

GAUFRE AVEC CHOCOLAT 7,90 €

CHAUD, GLACE VANILLE ET CHANTILLY

Waffle with hot chocolate, vanilla
ice cream and whipped cream

MINIS FONDANTS TIÈDES..... 9,90 €

À LA CHATAIGNE AVEC
DES BRISURES DE MARRONS
CONFITS ET GLACE VANILLE

Mini chestnut cakes with slivers
of chestnut Crystallised fruit
and vanilla ice cream

NOUGAT GLACÉ SUR COULIS 8,90 €

DE FRUITS ROUGES

Nougat ice cream on a berry coulis

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10,50 €

Coffee or thé with
a selection of mini desserts

Nos glaces et nos sorbets

Traditionally made ice cream and sorbets



*Fabrication
Artisanale !*



NOS COUPES

COUPE DES RENDEZ-VOUS..... 9,00 €

Glace vanille, brisures de marrons confits,
liqueur de chataigne Jacoulot, chantilly, biscuit
RENDEZ-VOUS SUNDAE : Vanilla ice cream, slivers
of crystallized chestnut, Jacoulot chestnut liqueur,
whipped cream and a biscuit

SORBET VIGNERON 9,00€

Sorbet cassis, baies de cassis à la crème de cassis
et Marc Jacoulot, biscuit
WINEMAKERS SORBET : Blackcurrant sorbet, blackcurrants
in Marc Jacoulot blackcurrant liqueur and a biscuit

MANDARINA..... 9,00€

Sorbet mandarine et liqueur de mandarine Jacoulot, biscuit
MANDARINA : Mandarin sorbet and Jacoulot mandarin
liqueur and a biscuit

CAFÉ LIÈGOIS..... 8,80€

Glace vanille, glace Café avec sauce café, chantilly, biscuit
LIÈGOIS COFFEE SUNDAE : Vanilla and coffee ice cream with
coffee sauce, whipped cream and biscuit

GLACES

Glace 2 boules
2 scoops

4,70€

Glace 3 boules
3 scoops

6,20€

13 PARFUMS AU CHOIX :

- 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

13 FLAVOURS TO CHOOSE FROM :

- 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



Ouverture du restaurant
du Mardi au Samedi
de 11h à 15h

04 37 55 02 74
957 Avenue de l'Europe
69220 Belleville-En-Beaujolais
rdv@bobosse.fr

WWW.RDVBOBOSSE.COM