

Les Rendez-Vous de Bobosse

Nos entrées froides sont accompagnées de salade verte :

Assiette de charcuteries	8.30 €
Terrine « Bobosse »	7.10 €
Chiffonnade de jambon cru	8.80 €
Tête roulée pistachée avec langue	7.10 €
P'TIT Brioché Bobosse aux morilles	11.30 €
Véritable sabodet tiède avec salade de lentilles du Puy	9.20 €
Pâté croûte du jour	7.10 €
2 escalopes de foie gras poêlées au Balsamique Blanc	16.50 €
12 escagots de Bourgogne persillade en coquille	11.90 €
Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate	12.80 €
Boudin blanc « Bobosse » déglacé au vinaigre Basamique	12.30 €

Nos plats chauds garnis

Andouillette Bobosse, sauce moutarde	11.90 €
Andouillette Beaujolaise, sauce moutarde	11.40 €
Gratin d'andouillette Bobosse	12.80 €
Duo de saucissons à cuire pistaché et nature	12.50 €
Véritable sabodet sauce Beaujolaise, lentilles du Puy	12.50 €
Gâteau de foie de volaille et sa quenelle, coulis de tomate	17.10 €
Quenelle à la cuillère nature, sauce Nantua	10.40 €
Quenelle à la cuillère brochet, sauce Nantua	10.90 €
Quenelle brochet morilles et crevettes, sauce Nantua	11.90 €
Omelette (3 œufs) aux truffes	18.20 €
Tripe de veau à la Tomate	13.50 €
Confît de canard (cuisse)	14.90 €

Nos fromages

$\frac{1}{2}$ St Marcellin de la Mère Richard et sa tartine grillée	5.90 €
Plateau de fromages du Terroir, avec sa confiture (Chèvre, vache, mi-chèvre, Charolais pur chèvre)	6.50 €
Fromage blanc de vache fermier et sa crème épaisse	3.70 €
Cervelle de Canût maison	4.70 €

Les Rendez-Vous de Bobosse

Nos assiettes

L'assiette des « Rendez-vous de Bobosse » 17.50 €
(Rouelle d'andouillette, véritable sabodet, saucisson pistaché, pommes vapeur, sauce moutarde et sauce Beaujolaise)

L'assiette des « Bobossiennes » 26.50 €
(1 escalope de foie gras poêlée, pâté croûte, chiffonnade de jambon cru, salade verte, fromages secs)

L'assiette « Bobosse » 17.50 €
(Assortiment complet de nos charcuteries, fromages secs, salade verte)

L'assiette « Voie Verte » 17.10 €
(Terrine de légumes, pâté croûte, chiffonnade de jambon cru Serrano, fromages secs, salade verte)

L'assiette « Fermière » 17.10 €
(1/2 Saint Marcellin chaud sur pain de campagne grillé, jambon cru Serrano et salade verte)

L'Assiette « Beaujolaise » 18.10 €
(Andouillette Beaujolaise, pommes de terre risolées, sauce moutarde salade verte et Fromages secs)

Les Rendez-Vous de Bobosse

Nos desserts

Salade de fruits	4.60 €
Pruneaux cuits au Beaujolais	4.60 €
Tarte Tatin tiède, glace sur sauce caramel	6.70 €
Moëlleux au chocolat tiède, sauce chocolat <i>(10mn d'attente)</i>	6.70 €
Profiteroles au chocolat	6.70 €
Minis Fondants tièdes à la châtaigne avec des brisures de marrons confits et glace vanille	7.30 €
Nougat glacé sur coulis de fruits rouges	6.70 €

Nos glaces et nos sorbets « Fabrication Artisanale »

12 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*

Glace 2 boules	4.70 €
Glace 3 boules	6.20 €

Nos Coupes de glace

Coupe des Rendez-Vous (Glace vanille, brisures de marrons confits, liqueur de châtaigne Jacoulot, chantilly, biscuit)	8.30 €
Sorbet Vigneron (Sorbet cassis, crème de cassis et Marc Jacoulot, biscuit)	8.30 €
Mandarina (Sorbet mandarine et liqueur de mandarine Jacoulot, biscuit)	8.30 €
Café Liègeois (Glace vanille, glace Café avec sauce café, chantilly, biscuit)	7.80 €
Chocolat Liègeois (Glace vanille, glace chocolat avec sauce chocolat, chantilly, biscuit)	7.80 €
Dame blanche (Glace vanille, sauce chocolat tiède, chantilly, biscuit)	7.80 €
Coupe des Iles (Glace chocolat, glace rhum/raisin, sauce rhum/café, chantilly, biscuit)	8.30 €
Coupe de fruits rouges (Glace fraise/fraise des bois, glace vanille, fruits rouges, chantilly, biscuit)	7.80 €

Notre carte des vins



Le vignoble Beaujolais (75 cl)

Blanc

Beaujolais Blanc « Château du Chatelard »	2010	13.90 €
---	------	---------

Beaujolais rouge

Beaujolais rouge Domaine St Odile	2011	12.50 €
-----------------------------------	------	---------

Beaujolais Villages « Domaine Colonge »	2009	13.80 €
---	------	---------

Les Crus du Beaujolais

Brouilly « Alain Michaud »	2010	17.00€
----------------------------	------	--------

Chénas « Jean-François Trichard »	2009	17.00€
-----------------------------------	------	--------

Chiroubles « Domaine Duthel »	2010	17.00€
-------------------------------	------	--------

Côte de Brouilly « Domaine Saint-Odile »	2010	17.00€
--	------	--------

Fleurie « Alain Coudert »	2010	17.00€
---------------------------	------	--------

Juliéna Nobilis « Vincent Audras »	2009	18.50€
------------------------------------	------	--------

Juliéna Prestige « Vincent Audras »	2007	21.50€
-------------------------------------	------	--------

Morgon « Domaine des Souchons »	2009	17.00€
---------------------------------	------	--------

Moulin à Vent « Paul Janin et Fils »	2009	18.50€
--------------------------------------	------	--------

Régnié Domaine Pêchard	2010	17.00€
------------------------	------	--------

Saint-Amour « Jean-François Trichard »	2009	18.50€
--	------	--------

Les Bulles

La Gamaysienne « Alain Michaud »		16.00€
----------------------------------	--	--------

Crémant de bourgogne « Château Chatelard »		19.60€
--	--	--------

Notre carte des vins



Clin d'œil à d'autres vignobles (75cl)

Blanc

Sancerre « La Chantelline »	2009	33.90 €
Viré Clessé « Michel et fils »	2010	21.70 €
Macon Villages « Michel et Fils »	2010	18.50 €

Rouge

Côtes du Rhône « Cairanne »	2007	17.00 €
Vacqueyras « Jean Marie Arnoux »	2009	23.50 €
1717 Vacqueras « Maison Arnoux »	2009	59.90 €
Gigondas « Vieux Clocher »	2007	23.50 €
Châteauneuf du Pape « Vieux Clocher »	2009	39.80 €

Champagne

Champagne 1 ^{er} Cru « Duval Leroy »	brut	46.00€
Champagne Rosé 1 ^{er} Cru « Duval Leroy »	brut	59.90 €

Les Rendez-Vous de Bobosse

Nos apéritifs

Apéritif du Terroir « La Gamaysienne » 12 cl	3.00 €
Kir (beaujolais blanc et crème de fruits Jacoulot) 10 cl	3.20 €
Cardinal (beaujolais rouge et crème de fruits Jacoulot) 10 cl	3.20 €
Coupe de crémant 10 cl	3.50 €
Royal (crémant de Bourgogne et crème de fruits Jacoulot) 10 cl	3.90 €
Coupe de champagne 1 ^{er} Cru Duval Leroy 10 cl	6.50 €
Ricard	2.80 €

Notre sélection en Pot de 46 cl

Beaujolais Blanc « Cave de Bel Air »	7.50 €
Beaujolais rouge « Domaine St Odile »	6.50 €
Le cru du jour « voir carte des vins suivant l'appellation »	8.90 €

Notre sélection au verre 12 cl

Beaujolais Blanc « Château du Chatelard »	2.80 €
Beaujolais rouge « Domaine St Odile »	2.50 €
Macon-Villages « Domaine Michet et Fils »	3.20 €
Viré-Clessé « Domaine Michel et Fils »	3.90 €
Le Cru du Jour « voir carte des vins suivant l'appellation »	2.90 €

Nos digestifs

Marc de Bourgogne « Jacoulot » 3 cl	3.50 €
Prunelle de Bourgogne « Jacoulot » 3 cl	3.50 €
Get 27 5 cl	3.50 €
Chartreuse verte 3 cl	4.50 €
Liqueur 9 ^{ème} centenaire « Pères Chartreux » 3 cl	5.50 €
Armagnac « Domaine de Joy 3 cl	4.50 €
Griottines à la liqueur	5.50 €

Les Rendez-Vous de Bobosse

Boissons sans alcool

Jus de fruits artisanaux 33 cl (pomme, raisin, pomme-ramboise, poire, pomme-coing)	3.60 €
Ice-Tea Pêche 25 cl	3.50 €
Coca-Cola 33 cl	3.50 €
Perrier 33 cl	3.50 €
Schweppes 25 cl	3.50 €
Limonade et sirop (menthe, fraise, cassis, citron)	2.50 €
Sirop à l'eau (menthe, fraise, cassis, citron)	2.00 €

Eaux minérales

Vittel 50 cl	3.50 €
Vittel 100 cl	4.50 €
Sanpellegrino 50 cl	3.50 €
Sanpellegrino 100 cl	4.50 €

Bières

Kronembourg 1664	33 cl	3.50 €
------------------	-------	--------

Boissons chaudes

Expresso	1.80 €
Décafeiné	1.80 €
Expresso crème	2.00 €
Double expresso	3.60 €
Thé	2.90 €



Vous souhaitent la bienvenue.

Consultez nos propositions, qui vous sont proposées dans l'ordre suivant :

- **Apéritifs et boissons**
- **Nos assiettes**
- **Entrées et plats chauds**
- **Les desserts et Glaces**
- **Vin en 75 cl appellation Beaujolaise**
- **Notre clin d'œil à d'autres vignobles**

Vous trouverez également sur nos tableaux nos suggestions du jour.

BON APPETIT !