

LES RENDEZ-VOUS DE **BOBOSSIE**

NOTRE CARTE





- **Allergènes : nous consulter**

(œuf, sulfite, moutarde, fruit à coque, lait, gluten, soja)

- Tous nos prix sont taxes et services compris.

NOS APÉRITIFS

OUR FURNISHED HOT DISHES

Nos apéritifs

Kir	10 cl	3.50 €
Cardinal	10 cl	3.50 €
Le Mûrier	10 cl	3.50 €
Le rosé pamplemousse	10 cl	3.50 €
Coupe de crémant	10 cl	3.50 €
Royal	10 cl	4.00 €
Coupe de champagne	10 cl	8.50 €
Ricard	3 cl	3.80 €
Scotch whisky Fessy 8 ans	6 cl	7.50 €
Scotch whisky selection "Maison"	6 cl	9.50 €
Lemon By Jacoulot	6 cl	4.00 €

Nos digestifs

Marc de Bourgogne « Jacoulot »	3 cl	5.00 €
Prunelle de Bourgogne « Jacoulot »	3 cl	5.00 €
Get 27	5 cl	4.50 €
Chartreuse verte	3 cl	5.00 €
Chartreuse MOF	3 cl	5.50 €
Chartreuse verte VEP	3 cl	6.50 €
Griottines à la liqueur	le verre	5.90 €
Alcool de poire	3 cl	6.50 €
Armagnac Domaine Joÿ Hors d'Âge	3 cl	6.50 €
Liqueur Jacoulot	6 cl	6.50 €

Boissons sans alcool

Jus de fruits « Alain Milliat »	33 cl	3.90 €
Jus de tomate	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	25 cl	2.00 €
Limonade et sirop (menthe, fraise, cassis, citron, grenadine)		2.50 €
Sirop à l'eau (menthe, fraise, cassis, citron, grenadine)		2.00 €

Eaux minérales

Vittel	50 cl	4.50 €
Sanpellegrino	50 cl	4.50 €

Eauriginale

Purezza plate	75 cl	3.50 €
Purezza gazeuse	75 cl	3.50 €

Bières Pression

Bière Pression « Leffe »	25 cl	3.90 €
Bière Pression « Leffe »	33 cl	4.80 €

Boissons chaudes

Expresso	1.90 €
Décaféiné	1.90 €
Expresso crème	2.00 €
Double expresso	3.60 €
Thé ou Infusion	2.90 €
Chocolat	3.00 €

Notre sélection au verre 12 cl

Beaujolais Blanc voir sélection du jour	3.00 €
Le Cru du Jour « voir carte des vins suivant l'appellation »	3.90 €
Viré-Clessé	4.20 €
Mâcon Burgy	4.20 €
Mâcon-Villages	4.20 €
Beaujolais Rosé	3.00 €
Côtes-de-Provence	3.50 €

Notre sélection en Pot de 46 cl

Beaujolais Blanc « Cave de Bel Air »	7.90 €
Beaujolais rosé	6.50 €
Le Cru du Jour « voir carte des vins suivant l'appellation »	9.50 €
Mâcon-Villages « Henry Fessy »	8.50 €
Côtes-de-Provence « Henry Fessy »	6.50 €

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** 9.80 €
Cold meat platter



🕒 **Terrine « Bobosse »** 7.50 €
"Bobosse" terrine

🕒 **Chiffonnade de jambon cru** 9.20 €
Chiffonnade of cured ham

Œuf Meurette, champignons, lardons et croûtons 12.50 €
Poached eggs in "Meurette" red wine sauce, lardons and croutons



Petit Brioché Bobosse aux Morilles 11.90 €
Bobosse's small Brioche with Morel mushrooms

🕒 **Pâté en croûte du jour** 9.90 €
Today's "pâté en croûte"



Sabodet tiède sur salade de lentilles Vertes du Puy 11.80 €
Warm Sabodet sausage on a Green Puy Lentil salad



Escalopes de foie gras de canard (2) poêlées et déglacées au vinaigre Balsamique blanc 18.90 €
Pan-fried escalopes of duck foie gras (2)



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 › 10.90 € • XXL › 13.90 €
Beaujolais salad lardons and croutons and eggs



🕒 **Plat servi à toute heure !**

NOS PLATS CHAUDS GARNIS

OUR FURNISHED HOT DISHES



Pied de porc désossé « Façon Bobosse », sauce foie gras 21.50 €
Special Bobosse preparation of boned pig's trotters, with foie gras sauce

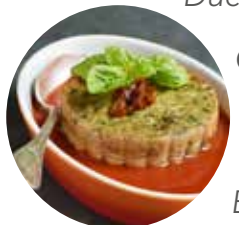
Ⓢ **L'authentique Bobosse, sauce moutarde** 19.90 €
The authentic Bobosse with mustard sauce



Ⓢ **Andouillette Bobosse, sauce moutarde** 16.40 €
Bobosse chitterling sausage with mustard sauce

Ⓢ **Andouillette Beaujolaise, sauce moutarde** 15.80 €
Beaujolais chitterling sausage with mustard sauce

Andouillette de Canard, sauce au Poivre 18.50 €
Duck chitterling sausage with pepper sauce



Gâteau de foie de volaille et sa quenelle sur coulis de tomate 18.50 €
Chicken liver cake and a quenelle served on a tomato coulis

Ⓢ **Gratin d'andouillette Bobosse** 14.90 €
Bobosse chitterling sausage gratin

Ⓢ **Gratin d'andouillette Lyonnais** 18.90 €
Authentique chitterling sausage gratin



Duo de saucisson à cuire, sauce au Beaujolais 15.50 €
Duo of cooked sausages with a Beaujolais sauce

Sabodet chaud sauce Beaujolaise, lentilles du Puy avec lardons 17.90 €
Warm Sabodet sausage with Beaujolais sauce, served with Puy lentils and lardons

Tripes de veau à la tomate (de septembre à avril) 17.90 €
Veal tripe with tomato

***Quenelle à la cuillère nature, sauce crème du jour** 13.50 €
Spoon-moulded plain quenelle with sauce crayfish bechamel

***Quenelle à la cuillère brochet, sauce crème du jour** 14.90 €
Spoon-moulded pike quenelle with sauce crayfish bechamel

***Quenelle brochet morilles et crevettes, sauce crème du jour** 15.50 €
Pike, morel mushroom and prawn quenelle with sauce crayfish bechamel

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

Cuisse de canard confit 14.90 €
Duck leg confit

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

Omelette (3œufs) aux lardons 10.90 €
Omelette (3 eggs) with lardons

NOS ASSIETTES REPAS

OUR PLATTERS MEAL

- L'assiette des « Rendez-vous de Bobosse »** 20.50 €
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)
- L'assiette « Duck ! »** 20.90 €
Andouillette de canard, garniture du jour, sauce au poivre, salade verte et fromages secs
"Duck!" platter
(Duck chitterling sausage, accompaniment of the day, pepper sauce, green salad, and cheeses)
- © **L'assiette « Bobosse »** 22.50 €
Assortiment complet de nos charcuteries, fromages secs, salade verte
"Bobosse" platter
(Assortment of cold meats, cheeses, and green salad)
- © **L'assiette « Voie Verte »** 19.50 €
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)
- L'assiette « Fermière »** 20.50 €
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)
- L'assiette « Beaujolaise »** 21.50 €
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)
- L'assiette du « Sud Ouest »** 25.90 €
Magrets de canard fumés sur salade verte, confit de canard (cuisse), garniture du Jour et fromages secs
"South West" platter
(Smoked duck breast on a bed of green salad, duck leg confit, accompaniment of the day, and cheeses)

L'assiette des « Bobossiennes »

25.90 €

1 escalope de foie gras poêlée, Boudin blanc déglacé au Balsamique sur son lit de pommes fruits, salade verte, fromages secs

"Bobossienne" platter

(Pan-fried foie gras escalope, white pudding, deglazed with balsamic, on a bed of apple, green salad, cheeses)

L'assiette Norvégienne

20.50 €

Saumon fumé, salade verte, dos de cabillaud cuit au four à l'huile d'olive noire et sa garniture

Norwegian platter: smoked salmon served on a bed of green salad, oven-cooked cod loin with black olive oil and accompaniment.

NOS FROMAGES

OUR CHEESE SELECTION



🕒 ½ St Marcellin et sa tartine grillée

St Marcellin (half) served with toast

4.90 €

🕒 Plateau de fromages du Terroir, avec sa confiture

Platter of local cheeses with jam

6.50 €

🕒 Fromage blanc de vache fermier et sa crème épaisse

Farm-produced fromage blanc with thickened cream

4.00 €

🕒 Cervelle de Canût maison

Home-made "Cervelle de Canut" cheese dip

4.70 €

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 €

Saucisson Lyonnais et garniture du jour/ fromage blanc

Lyonnais sausage and accompaniment of the day / fromage blanc

9.50 €



Plat servi à toute heure !

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

- 🍷 **Salade d'orange « Maison » et sorbet mandarine et sa liqueur** 6.90 €
Home-made orange salad with mandarin sorbet and liqueur
- 🍷 **Pruneaux cuits au Beaujolais** 6.00 €
Cooked Beaujolais prunes
- 🍷 **Mousse au chocolat « Maison »** 5.50 €
Home-made chocolate mousse
- 🍷 **Crème brûlée « Maison »** 6.90 €
Home-made "Crème Brûlée"
- 🍷 **Tarte Tatin tiède, glace vanille sur sauce caramel** 6.90 €
Warm apple Tarte Tatin, with vanilla ice cream on caramel sauce
- 🍷 **Gaufre avec chocolat chaud, glace vanille et chantilly** 6.90 €
Waffle with hot chocolate, vanilla ice cream and whipped cream
- 🍷 **Moëlleux au chocolat tiède, sauce chocolat (10mn d'attente)** 6.90 €
Warm melting chocolate cake with chocolate sauce (10min wait)
- 🍷 **Profiteroles au chocolat** 6.90 €
Chocolate profiteroles
- 🍷 **Minis Fondants tièdes à la châtaigne avec des brisures de marrons confits et glace vanille** 7.90 €
Mini chestnut cakes with slivers of chestnut Crystallised fruit and vanilla ice cream
- 🍷 **Nougat glacé sur coulis de fruits rouges** 6.90 €
Nougat ice cream on a berry coulis
- 🍷 **Café ou thé gourmand** 8.90 €
Coffee or thé with a selection of mini desserts

NOS COUPES DE GLACE

Nos glaces et nos sorbets « Fabrication Artisanale »

Traditionally made ice cream and sorbets

12 PARFUMS AU CHOIX / 12 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 « Fabrication Artisanale »

Traditionally made ice cream and sorbets

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



Plat servi à toute heure !

NOTRE CARTE DES VINS

OUR SELECTION OF WINES

LE VIGNOBLE « TRÈSBEAUJOLAIS »

Bouteille de 75 cl

Beaujolais Blanc

Beaujolais Blanc « Château de Pizay »	2016	14.90 €
Beaujolais Blanc XVI Arts « Colonge et Fils »	2014	19.30 €
Beaujolais Blanc « Tante Alice »	2015	16.30 €

Beaujolais Rosé

Beaujolais Rosé « Alain Michaud »	2017	12.90 €
Beaujolais Rosé « Domaine de la Garenne »	2017	12.90 €

Beaujolais-Villages Blanc

Beaujolais-Villages Blanc « Domaine des Nugues »	2015	20.10 €
Beaujolais-Villages Blanc « Château Thivin »	2016	28.00 €
Beaujolais-Villages Blanc « Domaine Ruet »	2017	20.10 €

Beaujolais Rouge

Beaujolais rouge « Excellsis » Domaine St Odile	2016	14.90 €
---	------	---------

Beaujolais-Villages Rouge

Beaujolais-Villages « Domaine Colonge »	2015	14.90 €
Beaujolais-Villages « Domaine des Nugues »	2015	14.90 €
Cuvée « M » vin nature	2016	23.50 €

Les Crus du Beaujolais

Brouilly « Alain Michaud »	2017	21.90 €
Brouilly « Vieilles Vignes » Alain Michaud	2015	24.90 €
Brouilly « Reverdon » Château Thivin	2016	26.90 €
Chénas « Domaine Piron »	2015	26.90 €
Chénas « Domaine des Fontaines »	2016	22.50 €
Chiroubles « Domaine Ruet »	2017	21.90 €
Chiroubles « Domaine Passot Rémy »	2017	21.90 €
Côte-de-Brouilly « Domaine Saint-Odile »	2016	21.90 €
Côte-de-Brouilly « Godefroy » Château Thivin	2016	33.90 €
Fleurie « Alain Coudert » Griffe du Marquis	2015	35.90 €
Fleurie « Alain Coudert »	2016	22.90 €
Fleurie « Domaine Chignard »	2015	24.90 €
Fleurie Vieilles Vignes « Domaine Chignard »	2013	33.90 €
Juliéna tradition « Château de Juliéna »	2016	21.90 €
Juliéna Prestige « Château de Juliéna »	2013	22.90 €
Morgon « La Chanaise » Domaine Piron	2015	24.90 €
Morgon « Les Sybarites » Château de Pizay	2015	23.90 €
Moulin-à-Vent « Vignes du Tremblay » Paul Janin	2015	24.90 €
Moulin-à-Vent « Héritage » Paul Janin	2014	34.90 €
Moulin-à-Vent « Domaine des Fontaines »	2016	22.50 €
Moulin-à-Vent « Clos des Michelons - Dom. des Fontaines » Fût de chêne	2015	25.50 €
Régnié « Domaine Pêchard »	2016	21.50 €
Régnié « Compagnon du Toine » Domaine Pêchard	2016	22.90 €
Régnié « Domaine des Braves » Cinquin Franck	2016	21.50 €
Saint-Amour « Domaine des Pins »	2016	22.90 €
Saint-Amour « Dominique Piron »	2016	26.90 €

Les Bulles

Crémant de Bourgogne « Dominique Piron »		25.90 €
Crémant de Bourgogne « Henry Fessy »		20.90 €

CLIN D'ŒIL À D'AUTRES VIGNOBLES

Bouteille de 75 cl

Blanc

Mâcon Villages « Domaine Michel »	2016	26.50 €
Mâcon Villages « Henry Fessy »	2016	19.50 €
Mâcon Burgy « Henry Fessy »	2014	21.50 €
Viognier « Passot Rémy »	2016	20.50 €
Viré-Clessé « Domaine Michel »	2016	27.50 €
Pouilly-Fuissé « Henry Fessy »	2015	36.80 €

Rosé de Provence

Côtes-de-Provence « La Farigoule »	2017	16.90 €
------------------------------------	------	---------

Bouteille 37,5 cl > 9.50 €

Rouge

Vacqueyras « Vieux Clocher »	2014	23.90 €
Gigondas « Vieux Clocher »	2014	28.90 €
Châteauneuf « Vieux Clocher »	2011	29.90 €
La Cavée Ventoux	2013	23.90 €
Terres de Truffes Ventoux	2014	21.90 €
Cuvée « S » 100 % Syrah	2015	23.50 €

Champagne Guy Charbaut

Champagne « cuvée de réserve » brut		52.50 €
-------------------------------------	--	---------

Bouteille 37,5 cl > 27.90 €

Champagne « Blanc de Noirs » extra brut	2010	83.40 €
---	------	---------



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



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

DC PROMO 04 74 66 51 51  IMPRIM'VERT®

trèsBeaujolais

