

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 <i>The "Bobosse Rendez-vous" platter</i> <i>(Slice of authentic chitterling sausage, Sabodet sausage, Lyonnais sausage, Accompaniment of the day, mustard and Beaujolais sauce)</i>	22.50 €
L'assiette « Duck ! » Andouillette de canard, garniture du jour, sauce au poivre, salade verte et fromages secs <i>"Duck!" platter</i> <i>(Duck chitterling sausage, accompaniment of the day, pepper sauce, green salad, and cheeses)</i>	21.50 €
🕒 L'assiette « Bobosse » Assortiment complet de nos charcuteries, fromages secs, salade verte <i>"Bobosse" platter</i> <i>(Assortment of cold meats, cheeses, and green salad)</i>	22.50 €
🕒 L'assiette « Voie Verte » Pâté en croûte, chiffonnade de jambon cru, fromages secs, salade verte <i>"Voie Verte" platter</i> <i>("Pâté en croute", chiffonade of cured ham, cheeses, and green salad)</i>	19.50 €
L'assiette « Fermière » St Marcellin au lait cru chaud sur toast grillé, salade verte, chiffonnade de jambon cru et jambon blanc fermier <i>"Bobosse" platter</i> <i>(Warm unpasteurised St Marcellin on toast, green salad, chiffonade of cured ham and farm-produced ham)</i>	21.50 €
L'assiette « Beaujolaise » Andouillette Beaujolaise, garniture du jour, sauce moutarde, salade verte et fromages secs <i>"Beaujolais" platter</i> <i>(Beaujolais chitterling sausage, accompaniment of the day, mustard sauce, green salad and cheeses)</i>	21.90 €
L'assiette du « Sud Ouest » Magrets de canard fumés sur salade verte, confit de canard (cuisse), garniture du Jour et fromages secs <i>"South West" platter</i> <i>(Smoked duck breast on a bed of green salad, duck leg confit, accompaniment of the day, and cheeses)</i>	25.90 €
L'assiette des « Bobossiennes » 1 escalope de foie gras poêlée, Boudin blanc déglacé au Balsamique sur son lit de pommes fruits, salade verte, fromages secs <i>"Bobossienne" platter</i> <i>(Pan-fried foie gras escalope, white pudding, deglazed with balsamic, on a bed of apple, green salad, cheeses)</i>	26.90 €
L'assiette Norvégienne Saumon fumé, salade verte, dos de cabillaud cuit au four à l'huile d'olive noire et sa garniture <i>Norwegian platter: smoked salmon served on a bed of green salad, oven-cooked cod loin with black olive oil and accompaniment.</i>	20.50 €

 Plat servi à toute heure !