

NOS PLATS CHAUDS GARNIS

OUR FURNISHED HOT DISHES



Pied de porc désossé « Façon Bobosse », sauce foie gras 21.80 €
Special Bobosse preparation of boned pig's trotters, with foie gras sauce

Ⓢ **L'authentique Bobosse, sauce moutarde** 21.00 €
The authentic Bobosse with mustard sauce



Ⓢ **Andouillette Bobosse, sauce moutarde** 17.50 €
Bobosse chitterling sausage with mustard sauce

Ⓢ **Andouillette Beaujolaise, sauce moutarde** 15.90 €
Beaujolais chitterling sausage with mustard sauce

Andouillette de Canard, sauce au Poivre 18.80 €
Duck chitterling sausage with pepper sauce



Gâteau de foie de volaille et sa quenelle sur coulis de tomate 18.90 €
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** 19.90 €
Authentic 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) 18.90 €
Veal tripe with tomato



***Quenelle à la cuillère nature, sauce crème du jour** 14.50 €
Spoon-moulded plain quenelle with sauce crayfish bechamel

***Quenelle à la cuillère brochet, sauce crème du jour** 15.90 €
Spoon-moulded pike quenelle with sauce crayfish bechamel

***Quenelle brochet morilles et crevettes, sauce crème du jour** 15.90 €
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 (3 œufs) aux lardons 10.90 €
Omelette (3 eggs) with lardons