

FLAMM'S

Traditionnelle 12.00

Crème, lardons, oignons

Lyonnaise 16.00

Crème, oignons,
Andouillette Maison Bobosse
Sauce moutarde

Saint-Marcellin 14.50

Crème, oignons,
Saint-Marcellin Affiné
« Mère Richard »

ENTRÉES

Terrine de Jambon Persillée 12.50

« Maison Bobosse »
Graines de moutarde à l'ancienne

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine 24.00

Marmelade de pommes,
Pain de campagne grillé

Salade Lyonnaise « Tradition » 14.50

Œuf poché, salade frisée, lardons,
Croûtons dorés

Pâté-Croûte à l'Ail des Ours 17.50

Cochon fermier, agneau, foie gras,
Pistaches, fèves

Soupe à l'Oignon Gratinée 12.50

« À la Lyonnaise »

Œufs Mayonnaise 7.50

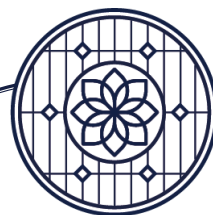
Bouquet de salade verte

Escargots au Beurre Persillé (7 pièces) 14.50

Concassé de tomates, toast de pain

Saumon Mariné à l'Aneth 22.50

Tranché Finement
Crème citronnée, pain de campagne grillé



LE NORD

Bobosse

MENU LYONNAIS

44€

Terrine de Jambon Persillée

« Maison Bobosse »

Graines de moutarde à l'ancienne

ou

Soupe à l'Oignon Gratinée

« À la Lyonnaise »

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Riz blanc, matignon de légumes

ou

Sabodet « Maison Bobosse »

Purée de pommes de terre, sauce vigneronne

Baba au Rhum

Chantilly, rhum Havana

ou

Tartelette aux Pralines Roses

Chantilly



POISSONS

Escalope de Saumon à l'Oseille Fondue de poireaux, pommes vapeur	26.50
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine Riz blanc, matignon de légumes	27.00
Pavé de Sandre Rôti Lentilles vertes, matignon de légumes , jus réduit	29.00
Risotto Carnaroli aux Gambas Snackées Parmigiano Reggiano, sauce homardine	32.00

VIANDES

Sabodet « Maison Bobosse » Purée de pommes de terre, sauce vigneronne	24.50
Volaille Fermière des Dombes aux Morilles Riz blanc	34.00
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre de vin vieux, purée de pommes de terre	31.50
Choucroute Alsacienne Saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, Saucisse Montbéliarde, poitrine	24.50
Blanquette de Veau Tradition Champignons de Paris, oignons grelots, riz blanc	29.50
La Véritable Andouillette « Maison Bobosse » Graines de moutarde à l'ancienne, pommes frites	26.50
Paleron de Cochon Confit Purée de pomme de terre, jus réduit	26.50
Bavette de Bœuf « Angus » Sauce Échalote Haricots verts, pommes frites	29.50
Tartare de Bœuf 100% Français 180g, pommes frites, bouquet de salade verte	23.50
Le Classique : oignons, cornichons, câpres Le César : le classique poêlé aller retour	

Découvrez le détail du menu enfant en scannant le QR code sur votre table.

MENU ENFANT

POUR NOS JEUNES CONVIVES (jusqu'à 8 ans)

15.00 €

1 boisson, 1 plat, 1 dessert



Mercredi 08 Juillet 2026,
Saint Thibaut,
Notre Chef vous propose...



MENU DU JOUR

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert 28.50€

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert 34.50€

Tarif -25 ans* 29.00€

* Tarif applicable directement en caisse sur présentation
d'une pièce d'identité.

Terrine Franc-Comtoise

Bouquet de salade verte, condiments

ou

Carpaccio de Tomates

Burrata crémeuse, roquette

Filet de Dorade Sébaste Cuit à l'Huile d'Olive

Fondue de fenouil, sauce basilic

ou

La Rôtisserie du Jour

Epaule d'Agneau Rôtie à la Broche

Purée de pommes de terre, jus de viande

Demi Saint-Marcellin

Affiné «Mère Richard»

ou

Faisselle de Fromage Blanc

Nature ou coulis de fruits rouges

ou

Pâtisserie du Jour

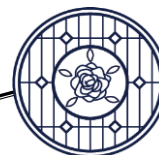
ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums

Chocolat, citron, pruneaux

ou

Salade de Fruits Frais de Saison



MENU GOURMAND

54€

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Marmelade de pommes,

Pain de campagne grillé

ou

Saumon Fumé à l'Aneth

Crème citronnée,

Pain de campagne grillé

Filet de Daurade Royale Cuit à l'huile d'Olive Vierge

Confit de légumes niçois,

pommes vapeur, sauce vierge

ou

Blanquette de Veau Tradition

Champignons de Paris, oignons grelots,

Riz blanc

Fondant au Chocolat

Crème anglaise

ou

Crêpes « Suzette »

Flambées au Grand-Marnier

Carpaccio de Bœuf

Bouquet de salade verte, pommes frites

Gaufres « Domino », Chantilly

Café

MENU ESSENTIEL
25.00

Uniquement le midi du lundi au Vendredi

NOS COCKTAILS (12cl)

Aperol Spritz	10.50
Campari Spritz	10.00
PornStar Martini	14.00
Fiorente Spritz	12.00
<i>Liqueur de sureau</i>	
Lemon Spritz	12.00
<i>Liqueur de Citron Jacoulot, tonic au citron</i>	
Gin & Tonic Hibiscus	11.00
<i>Gin Beefeater, Tonic Original à l'hibiscus</i>	
Moscow ou London Mule	11.00
<i>Vodka ou Gin, ginger beer, citron vert</i>	
Mojito Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	11,00

NOS BIÈRES

Bières Pressions	25cl	50cl
Leffe 6.6°	5.50	10.00
Stella 5.2°	5.00	9.80
Hoegaarden Blanche 4.9°	6.00	12.00
Bière Bouteille	33cl	
Triple Karmeliet 8.4°	8.80	
Bière sans Alcool	33cl	
Leffe 0° (sans alcool)	6.00	

POTS LYONNAIS

BLANCS	Fillette 25cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P Pays d'Oc	7.50	15.50
Mâcon Villages A.O.P Roche des Fées	9.50	19.50
ROSÉ		
Les Gardilles I.G.P Cellier des Chartreux	7.60	15.50
ROUGES		
Côtes du Rhône A.O.C Buisson Grives	7.00	15.00
Beaujolais Villages A.O.C	6.60	15.00

LA SÉLECTION ALSACIENNE

Vins Blancs	Verre 12cl	Btle 75cl
Alsace Riesling A.O.P « Via Saint-Jacques » Schieferkopf 2019	7.50	45.00
Vin Rouge		
Alsace Pinot Noir A.O.P Schieferkopf 2022	7.50	45.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Champagne	Coupe 12cl	Btle 75cl
Jeeper Grand Assemblage 1^{er} Cru	12.90	80.00
Vins Blancs	Verre 12cl	Btle 75cl
Beaujolais Jullié AOP Domaine de Boischamp 2024	10.00	48.00
Jurançon AOP « Symbiose » Domaine Bayard 2023	9.00	53.00
Condrieu AOP « Les Cassines » Maison Jaboulet 2023	14.00	80.00
Vin Rosé		
Côtes de Provence AOP « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2025	12.50	74.00
Vins Rouges		
Brouilly AOP « Les Deux Amis » Château de la Chaize 2023	6.50	38.00
Saint Joseph AOP « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2023	12.10	61.50
Côtes de Gascogne AOP « Cerisier Sauvage » Domaine du Mage 2020	7.50	37.50

La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition