

DÉJEUNER



12H - 14H

(sauf dimanches et jours fériés)

ENTRÉES

| | | |
|---------|--|------|
| V / SG | Gaspacho pastèque et poivron Basilic et herbes fraîches | 6 € |
| V / SG | Terrine de chèvre frais aux courgettes et tapenade d'olives noires Tagliatelles de courgettes et mesclun | 8 € |
| SG | Ceviche de noix de Saint-Jacques Espuma de céleri et granny smith | 11 € |
| VEG | Tarte fine aux trois tomates et Mozzarella Bufflonne Salade verte | 12 € |
| SL / SG | Tataki de thon rouge Saku au sésame Chou chinois, sauce soja | 13 € |

PLATS

| | | |
|---------|--|------|
| V / SG | Dahl de lentilles corail aux épices Légumes de saison, lait de coco et riz sauvage | 15 € |
| V / SG | BOMA BOWL Trio de quinoa, tomates, avocat, carotte, houmous, jeunes pousses d'épinard <i>Tataki de thon rouge</i> + 5 € <i>Emincé d'entrecôte de boeuf</i> + 5 € | 15 € |
| SL | Linguine aux crevettes Pesto et tomates confites | 16 € |
| | BOMA burger Boeuf charolais, tome à l'ail des ours, compotée d'oignons rouges, Tomate ananas, roquette, frites fraîches | 18 € |
| SG | Ceviche de noix de Saint-Jacques Espuma de céleri, granny smith et riz sauvage | 21 € |
| SL / SG | Filet de maigre cuit en feuille de bananier Légumes de saison, lait de coco et citronnelle | 23 € |
| SG | Entrecôte de boeuf (300g Origine française) Beurre maître d'hôtel, frites fraîches et haricots verts frais | 24 € |

GARNITURES

| | |
|---|-------|
| <i>Une garniture au choix pour accompagner votre plat...</i> | + 4 € |
| Salade verte Frites fraîches Riz Sauvage Haricots verts frais | |

FROMAGES & DESSERTS

| | | |
|--------|---|--------|
| | Tarte du moment | 5,50 € |
| | (GROS) Gâteau du moment | 6,50 € |
| | Charlotte du moment (Fraise, chocolat, poire, fruits exotiques...) | 6,50 € |
| SG | Crème brûlée à la pistache | 6,50 € |
| V / SG | Déclinaison de fruits frais | 7 € |
| | BOMA gourmand (Boisson chaude et gourmandises) | 7,50 € |
| SG | Fondant au chocolat (7 minutes de cuisson) | 7,50 € |
| ⊗ | Assiette de fromages | 8,50 € |

COUPES GLACÉES

Fabrication artisanale alsacienne ⊗
GLACIER ALBA, THANN (68)

| | | |
|---------|--|--------|
| SG | Fruits rouges Glace vanille, sorbet fraise, fruits rouges, chantilly maison | 8,50 € |
| SG | Vanille-Choco Glace vanille, glace chocolat, coulis de chocolat maison, chantilly maison | 8,50 € |
| SG / SL | BOMA Sorbet mangue, sorbet noix de coco, fruits frais, coulis de fruits de la passion | 8,50 € |
| SG / SL | Mojito Sorbet citron vert, sorbet mojito, menthe fraîche <i>Supplément Rhum (Havana Club)</i> + 3 € | 8,50 € |

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Café, vanille, chocolat, fraise, framboise, citron.... et bien plus encore :)

| | |
|-------------------------------------|--------|
| 1 boule | 2,50 € |
| 2 boules | 4,50 € |
| 3 boules | 6 € |
| Supplément Rhum, Vodka, Eaux de vie | + 3 € |