

Boma Bistro, ouvert au rythme de vos journées !

Ici c'est la **BOMAttitude**, tout l'esprit BOMA... Bienveillance, écoute, convivialité et partage. Nos produits sont frais et rigoureusement sélectionnés, parfois BIO et de préférence locaux.

Nos plats sont faits maison et avec amour par notre équipe. La cuisine est flexitarienne, chacun y trouve son bonheur.

Enjoy :)



Petit-déjeuner / Breakfast

7H-10H / 7 am - 10 am et 7H-11H dimanches et jours fériés / 7 am - 11 am on sundays and publics holidays

Petit-déjeuner continental (Boisson chaude + jus de fruits local Sautter + au choix 2 mini viennoiseries ou 1 tranche de cake maison ou pain / beurre / confiture / miel) Hot drink, fruit juice, viennoiserie or bread butter and jam <u>or</u> a piece of homemade cake	7,50 €
Petit-déjeuner buffet Buffet breakfast	18 €

Snacking

14H-19H / 2 pm - 7 pm et 14H-22H dimanches et jours fériés / 2 pm - 10 pm on sundays and publics holidays

BOMA Bowl végétarien Vegetarian Bowl	15 €
Monsieur Croq à la truffe d'été, comté, potatoes maison, salade verte Croque Monsieur, white ham summer truffle, comté, homemade potatoes, green salad	14,50 €
Madame Croq à la truffe d'été, comté, œuf au plat, potatoes maison, salade verte Croque Madame, white ham summer truffle, comté, fried egg, homemade potatoes, green salad	16 €
Planchette mixte Selection of meats and cheeses	15 €
Planchette végétarienne Selection of vegetarian finger food	15 €
BOMADELEINES, sauce au chocolat Madeleines, chocolate sauce	5,50 €
Assiette de fromages Plate of cheeses	7,50 €

Entrées / starters

12H-14H et 19H-21H / 12 am - 2 pm and 7 pm - 9 pm

Œuf mollet, émulsion au chorizo et pommes paille (disponible en formule végétarienne) Soft-boiled egg, chorizo emulsion and matchstick fries (available in vegetarian version)	8 €
Tarte fine croustillante au confit d'oignons, fines tranches de veau et champignons Crusty pie cooked with onion, veal and mushrooms	7,50 € / 14,50 €
	Petit / Grand - Small / Large
Ceviche de poisson du marché, chou blanc, papaye et pavot bleu Market fish ceviche, white cabbage, papaya and blue poppy	13 € / 21 €

Plats / Meals

12H-14H et 19H-21H / 12 am - 2 pm and 7 pm - 9 pm

Plat de la semaine (uniquement le midi) Week menu (only for lunch)	12,50 €
BOMA Bowl végétarien Vegetarian Bowl	15 €
Monsieur Croq à la truffe d'été, comté, potatoes maison, salade verte Croque Monsieur, white ham summer truffle, comté, homemade potatoes, green salad	14,50 €
Madame Croq à la truffe d'été, comté, œuf au plat, potatoes maison, salade verte Croque Madame, white ham summer truffle, comté, fried egg, homemade potatoes, green salad	16 €
Pièce de viande du moment, potatoes maison, jus corsé Butcher's choice, homemade potatoes, juice	18 €
Cœur de filet de thon, écrasé de pommes de terre, vinaigrette huile d'olive & balsamique Tuna fillet heart, mashed potatoes, olive oil & balsamic vinaigrette	18 €
Bouchée à la Reine, volaille et veau, champignons et spaetzle maison Bouchée à la reine, poultry and veal, mushrooms and homemade Spätzle	19 €

Desserts

12H-14H et 19H-21H / 12 am - 2 pm and 7 pm - 9 pm

Poire au naturel, crème diplomate à la vanille et cacao Poached pear, vanilla diplomat cream and cocoa	8 €	Glaces & sorbets artisanaux	
Marron et noisettes en différentes textures, fines meringues Chestnut and hazelnut, meringues	8 €	1 boule	2 €
Mousse au chocolat Chocolate mousse	5,50 €	2 boules	4 €
BOMADELEINES, sauce au chocolat Madeleines, chocolate sauce	5,50 €	3 boules	5,50 €
Assiette de fromages Plate of cheeses	7,50 €		