

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

Petit-déjeuner continental (de 10h à 11h / from 10 am to 11 am) (Boisson chaude + jus de fruits local Sautter + au choix 2 mini viennoiseries ou pain / beurre / confiture / miel) Hot drink, fruit juice, viennoiserie or bread butter and jam or a piece of homemade cake	7,50 €
Petit-déjeuner buffet (de 7h à 10h / from 7 am to 10 am) Buffet breakfast	18 €

Snacking

12H-15H et 18H-20H30 / 12 pm - 3 pm and 6 pm - 8.30 pm	
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*

11H-15H et 18H-20H30 / 11 am - 3 pm and 6 pm - 8.30 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	9 €
Truite façon gravlax, crème acidulée, légumes racines croquants Gravlax trout, cream and crunchy vegetables	9 €
	Petit / Grand - Small / Large
Ceviche de poisson du marché, chou blanc Market fish ceviche, white cabbage	13 € / 21 €

Plats / Main Courses*

11H-15H et 18H-20H30 / 11 am - 3 pm and 6 pm - 8.30 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

11H-15H et 18H-20H30 / 11 am - 3 pm and 6 pm - 8.30 pm

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

*Sauf le dimanche / Except on Sundays