

Pour commander, appelez la BOMA Team en composant le 20 :)

Entrées

SG **Gravlax de truite saumonée d'Alsace, hareng fumé, salade de pommes de terre**
 Ⓜ Gravlax of Alsatian salmon trout, smoked herring, potato salad

SL **Tataki de canard, salade chou chinois huile de sésame**
 SG Tataki of duck, Chinese cabbage salad sesame oil

VEG **Soupe de saison**
 SG Seasonal soup

Assiette de charcuterie
 Plate of cold meats

Plats

Burger de bœuf, compotée d'oignon et Comté réserve, potatoes maison et salade verte
 Beef burger, onion compote and Comté Reserve, homemade potatoes and green salad

Bar grillé, accompagnement au choix : risotto de petit épeautre et sauce chorizo
 ou légumes de saison et sauce vierge
 Grilled sea bass, choice of side dish: spelt risotto and chorizo sauce
 or seasonal vegetables and virgin sauce

V **BOMA Bowl au riz sauvage, radis rose, avocats et légumes croquants**
 BOMA Bowl with Wild Rice, Pink Radish, Avocado and Crunchy Vegetables

Monsieur Croq au jambon à la truffe, Comté et salade verte
 Croque Monsieur, white ham truffle, Comté and green salad

Madame Croq au jambon à la truffe, Comté, œuf au plat et salade verte
 Croque Madame, white ham summer truffle, Comté, fried egg and green salad

Suggestion du jour
 Suggestion of the day

Ⓜ SL **Linguine au jambon blanc d'Alsace ou truite saumonée d'Alsace**
 SG Pasta with white ham from Alsace or salmon trout from Alsace

SG **Choucroute fait maison avec kaesler, lard salé, knack et Kochwurst de la maison Specht**
 Homemade sauerkraut with kaesler, salted bacon, knack and Kochwurst from Specht House

Omelette, potatoes maison et salade verte
Supplément : jambon, champignons, fromage (1,50€ par garniture)
 Omelet, homemade potatoes and green salad
 Supplement: ham, mushrooms, cheese (1,50€ per garnish)

Supplément accompagnement au choix : potatoes maison ou légumes de saison
 ou risotto de petit épeautre
 Extra choice of side dish: homemade potatoes or seasonal vegetables or spelt risotto

V = Végan | VEG = Végétarien (peut contenir oeufs et lait) | SL = Sans lactose | SG = Sans gluten | Ⓜ Alsace
 V = Vegan | VEG = Vegetarian (may contain eggs and milk traces) | SL = Lactose-free | SG = Gluten-free

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
 Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.

Room service

12,50 €

Desserts

Assiette de fromages
 Plate of cheeses

12 €

Ⓜ **Finger Forêt Noire**
 Black forest finger

8 €

Crumble aux fruits
 Fruits crumble

12,50 €

SG **Crème brûlée du moment**
 Crème brûlée of the moment

Yaourt du Climont aux fruits
 Climont fruit yoghurt

20 €

Vins

BLANCS

21 €

La Fontaine Aux Enfants, Pinot Blanc, Domaine Marc Kreydenweiss, Alsace, 2017
 Tout Blanc, Assemblage, Domaine Rietsch, Alsace, 2017
 Muscat, Domaine Binner, Alsace, 2015

15 €

ROUGES

16 €

Coco d'Aunis, Pineau d'Aunis, Domaine Maison Brulée, Loire, 2018
 Tranche de Chenas, Gamay, Domaine Philippe Jambon, Beaujolais, 2017
 Beaujolais Village, Domaine Karim Vionnet

18 €

VIN DE BULLES

18 €

Crémant Blanc de Noir, Domaine Pierre Frick, Alsace, 2015

16 €

Softs et apéritifs

19 €

Perle IPA (bière en pression)
 Perle Pils Blonde (bière en pression)

15 €

Picon bière
 Apérol Spritz
 Cocktail du moment
 Coca Cola / Coca Cola Zéro

5 €

Jus de fruits Sautter
 Limonade Liness
 Carola (bleu, rouge, verte)
 Perrier

Bonappétit!

À la fin de votre repas, merci de déposer votre plateau dans le couloir à l'extérieur de votre chambre.

9,50 €

8,50 €

6,50 €

6,50 €

3 €

12cl

9 €

6,50 €

9 €

8 €

9 €

6,50 €

9 €

4,50 € / 7 €

4 € / 6,50 €

4,50 € / 8 €

10 €

10 €

3,50 €

4 €

3,50 €

3,50 € / 6,50 €

4 €