

# Boma Bistro, ouvert au rythme de vos journées !

## Déjeuner

Du lundi au vendredi de 12h à 14h - 12 am - 2 pm from Monday to Friday

### Suggestion du déjeuner

Suggestion of the day

### Formule : entrée du jour + suggestion du jour

Starter of the day + suggestion of the day

V / SG	<b>BOMA Bowl</b>	Supplément +2€ : Tataki de bœuf Grand Est ou Truite du Heimbach ou Tartare de poisson	15 €
BIO	<b>BOMA Bowl</b>	€2 supplement: Beef tataki or Heimbach trout or Fish tartare	

## Entrées

Du lundi au samedi de 19h à 22h30 - 7 pm - 10:30 pm from Monday to Saturday

SL	<b>Ceviche de poisson selon la pêche du jour, tomates ALSABIO du pays et fraises</b>	15 €
SG	Fish of the day ceviche, local tomatoes, strawberries	
V	<b>Cubes de panisse, maki d'aubergine ALSABIO fumée et coulis de piperade</b>	12 €
	Panisse cubes, smoked eggplant maki and piperade coulis	
SL	<b>Tataki de bœuf Grand Est, salade de roquette et radis noir ALSABIO</b>	14 €
SG	Beef tataki, aragula salad, black radish	
V	<b>Gaspacho du moment</b>	9 €
SG	Soup of the moment	

## Plats

Du lundi au samedi de 19h à 22h30 - 7 pm - 10:30 pm from Monday to Saturday

	<b>Filet mignon de veau cuit basse température, jus aux épices, croustillant de semoule BIO</b>	23 €	
	Veal filet mignon cooked at low temperature, spiced juice, crispy semolina		
SG	<b>Poisson selon la pêche du jour, frites de polenta BIO, purée de petits pois, sauce vierge à la framboise</b>	24 €	
	Fish of the day, polenta fries, pea puree, raspberry sauce		
V / SG	<b>BOMA Bowl</b>	Supplément +2€ : Tataki de bœuf Grand Est ou Truite du Heimbach ou Tartare de poisson	15 €
BIO	<b>BOMA Bowl</b>	€2 supplement: Beef tataki or Heimbach trout or Fish tartare	
V / SG	<b>Courgette ronde ALSABIO farcie à l'orge perlé et à la tapenade, tartare de courgettes jaunes et sa tuile d'orge perlé au basilic</b>	19 €	
BIO	Zucchini stuffed with pearl barley and tapenade, yellow zucchini tartar and its pearl barley and basil tuile		

## Snacking

Tous les jours de 14h à 19h sauf le samedi de 12h à 19h et le dimanche de 12h à 22h30

Every day from 2 pm to 7 pm except Saturday from 12 pm to 7 pm and Sunday from 12 pm to 10.30 pm

	<b>Sélection de fromages</b>	10 €	
	Cheese platter		
	<b>Sélection de charcuterie</b>	13 €	
	Cold meat platter		
	<b>Monsieur Croq au jambon à la truffe d'été, Comté 24 mois et salade verte (+2€ œuf au plat)</b>	16 €	
	Croque Monsieur, white ham summer truffle, Comté and green salad (+2€ fried egg)		
V / SG	<b>BOMA Bowl</b>	Supplément +2€ : Tataki de bœuf Grand Est ou Truite du Heimbach ou Tartare de poisson	15 €
BIO	<b>BOMA Bowl</b>	€2 supplement: Beef tataki or Heimbach trout or Fish tartare	
	<b>Club Sandwich façon César, chips de pommes de terre maison, salade verte</b>	18 €	
	César Club Sandwich, homemade potatoes chips, salad		
	<b>Compotée de fruits du moment, granola maison avec du fromage blanc alsacien ou non :)</b>	6,50 €	
	Fruits compote, homemade granola with or without alsatian cottage cheese :)		
	<b>Tarte du jour maison</b>	7,50 €	
	Homemade day's pie		

## Desserts

Du lundi au vendredi de 12h à 14h et du lundi au samedi de 19h à 22h30

12 am - 2 pm from Monday to Friday and 7 pm - 10:30 pm from Monday to Saturday

	<b>Entremets à l'abricot et crumble à l'estragon</b>	8,50 €
	Apricot dessert and tarragon crumble	
V	<b>Panna cotta chocolat noir au lait de coco, cacahuètes caramélisées</b>	6,50 €
SG	Dark Chocolate coconut pannacotta, caramelized peanuts	
	<b>Millefeuille à la vanille, pralin et fruits frais</b>	8 €
	Vanilla, praline and fresh fruits millefeuille	
	<b>Compotée de fruits du moment, granola maison avec du fromage blanc alsacien ou non :)</b>	6,50 €
	Fruits compote, homemade granola with or without alsatian cottage cheese :)	
	<b>Tarte du jour maison</b>	7,50 €
	Homemade day's pie	
	<b>Sélection de fromages</b>	10 €
	Cheese platter	