

— MENU BOBELINE — 38 €

Suggestion du Chef en 3 services selon arrivage et l'envie du Chef (voir tableau)

— NOS CROQUETTES —

- Croquette de Fromage – 9€ (1 pièce) – 15€ (2 pièces)
- Croquette de Crevettes grises – 9,50€ (1 pièce) – 17€ (2 pièces)
- Croquette de Volaille et Champignons sauce tomate – 17€ (1 pièce – 180g)
- Assortiment de mini Croquettes – 15€

— NOTRE COIN VERT —

ENTRÉE - PLAT

- Poireaux à la Japonaise, condiment aux algues – 15€ – 19€
- Carpaccio de tomates couleurs, figue, pain grillé, vinaigrette à la Bobeline Triple – 14€ – 18€
- Aubergine grillée, quinoa aux fruits secs, burrata fumée – 15€ – 19€

— NOS ENTREES —

- Tranché de foie gras, oignons rouges confits à la Bobeline Ambrée – 16€
- Saumon Gravlax, pickles végétal, crème de raifort et gel d'agrumes – 15€
- Frisée aux lardons, balsamique et Bobeline Fraise, œuf poché – 15€
- Brick de chèvre chaud, chutney de figues, mesclun à l'olive – 14€
- Poêlée de scampi marinés à la Bobeline Triple, petits légumes soleil, tomate et basilic – 15€
- Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan, gressin aux drèches – 15€
- Volaille grillée, anchois, façon salade César – 16€
- Salade aux scampi, pomme, patate douce et vinaigrette estivale au yaourt – 16€

— NOS SPECIALITES —

- Truite de rivière de chez Mathonet-Gabriel, tout simplement meunière – 22€
- Carbonnades de bœuf à la Bobeline Black, frites maison, salade verte – 16,50€
- Vol au vent façon Marguerite Breda, frites maison – 17€
- Joues de porc à la Bobeline Black, mousseline de carottes au gingembre – 16€
- Boulets à la Bobelinoise, frites maison, salade verte – 16€
- Suprême de volaille Basse Température, légumes du jour, réduction de Bobeline Triple – 17€

— NOS PLATS —

- Scampi à la plancha, tian de légumes soleil – 21€
- Poêlée d'orecchiettes al ragù, gremolata, petite salade d'herbes – 17€
- Carré de cochon de lait aux herbes fraîches, carottes couleurs, jus au romarin et à la Bobeline Triple – 23€
- Pièce de bœuf du moment, beurre maître d'hôtel, poivre vert, bordelaise, chimichurri – 24€
- Escalope de veau panée, tomates marinées, orecchiettes, copeaux de parmesan – 25€
- Brochette de bœuf Gargantua, salade et pickles végétal, mayonnaise à la Bobeline Triple, chimichurri – 24€

— NOS CASSE-CROUTES — Servis de 15h00 à 17h30

LES SALÉS

- Dégustation gourmande : 4 Galopins et leur dégustation gourmande, choix du chef – 20€
- Panier de mini croquettes artisanales – 15€
- Planche de charcuteries et fromages wallons – 12€
- Portion de fromage «Le Bobelin» affiné à la bière – 7.50€
- Portion de fromage – 5€
- Portion de saucisson – 5€

LES SUCRÉS & LES DESSERTS

- Part de tarte de notre artisan boulanger – 5,50€
- Pâtisserie du moment – 5,50€
- Notre véritable café glacé « Brasserie des Bobelines » – 8€
- Dame blanche – 8€
- Coupe glacée aux fraises ou fruits de saison – 8€
- Gâteau au chocolat et Bobeline Black, caramel de bière – 8€
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar – 9€
- Dame Blanche – 8€
- Galet au chocolat, glace Bobeline Fraise, crumble de drèches et fruits secs – 9€
- Glace vanille, meringue et fraises au basilic – 9€

Certaines préparations peuvent contenir des produits ou substances ne convenant pas aux personnes ayant des allergies ou des intolérances.

Merci de nous interroger, des informations sur les allergènes vous seront transmises.

Tous nos plats sont entièrement cuisinés ici, par le chef et son équipe, à la Brasserie des Bobelines.