# Nos Bières au Fût 15cl 25cl 33cl

Bobeline Blonde Pils 3,00€ 4,00€ 5,00€

Bobeline Triple 3,50€ 4,50€ 5,50€

Bobeline Ambrée 3,50€ 4,50€ 5,50€

Bobeline Black 3,50€ 4.50€ 5,50€

Bobeline Fraise 3,50€ 4.50€ 5,50€

Dégustation 4 Galopins sur Plateau 13,00€

# Les Apéritifs

Peterman 4,00€

Ricard 4,50€

Campari 5,00€

Porto Rouge / Blanc 5,00€

Martini Blanc / Rouge 5,00€

Safari 5,50€

Pisang 5,50€

Pineau des Charentes 6,00€

Picon Vin Blanc 7,00€

Kir 7,00€

Kir Royal 9,50€

Aperol Spritz 9,50€

Gin Bombay & Fever-Tree Tonic Premium 11,00€

Gin Hendricks & Fever-Tree Ginger Ale 12,00€

Gin Nordes & Fever-Tree Framboise-Rhubarbe 12,50€

Gin Sir Chill (Belgique) & Fever-Tree Clémentine 13,00 €

# Les Boissons Chaudes

Café / Déca 3,00€

Expresso 2,80€

Cappuccino 3,50€

Chocolat chaud 3,70€

Thé «with love» 4,50€

Menthe Poivrée, Pop-corn, Noir, Violette, Baies en Folie, Earl Grey, Jasmin, Camomille, Citron,

Latte Macchiato 4,50€

Latte Caramel / Speculoos 4,80€

Irish Coffee 9,50€

Italian Coffee 9,50€

# Eaux Aromatisées « Non Pétillant »

**Servies avec fruits de Saison**

Spa Touch Framboise - Pomme 3,50€

Spa Touch Citron Vert - Jasmin 3,50€

Spa Touch Orange - Cardamone 3,50€

# Eaux Aromatisées « Pétillant »

**Servies avec fruits de Saison**

Spa Touch Citron 3,50€

Spa Touch Pamplemousse 3,50€

Spa Touch Pastèque - Kiwi 3,50€

Spa Touch Prune - Framboise 3,50€

Spa Touch Pêche 3,50€

# Limonades Fruitées de Spa « Non Pétillant »

**Servies avec fruits de Saison**

Spa Duo Mangue - Abricot 3,50€

Spa Duo Citron Vert - Gingembre 3,50€

Spa Duo Fraise - Pastèque 3,50€

Spa Duo Mûre - Framboise 3,50€

# Limonades Fruitées de Spa « Pétillant »

**Servies avec fruits de Saison**

Spa Orange 3,50€

Spa Citron 3,50€

Spa Citron - Cactus 3,50€

# Eaux Minérales Naturelles 25cl 50cl 1l

Spa Reine 2,50€ 4,80€ 8,50€

Spa Finesse 8,50€

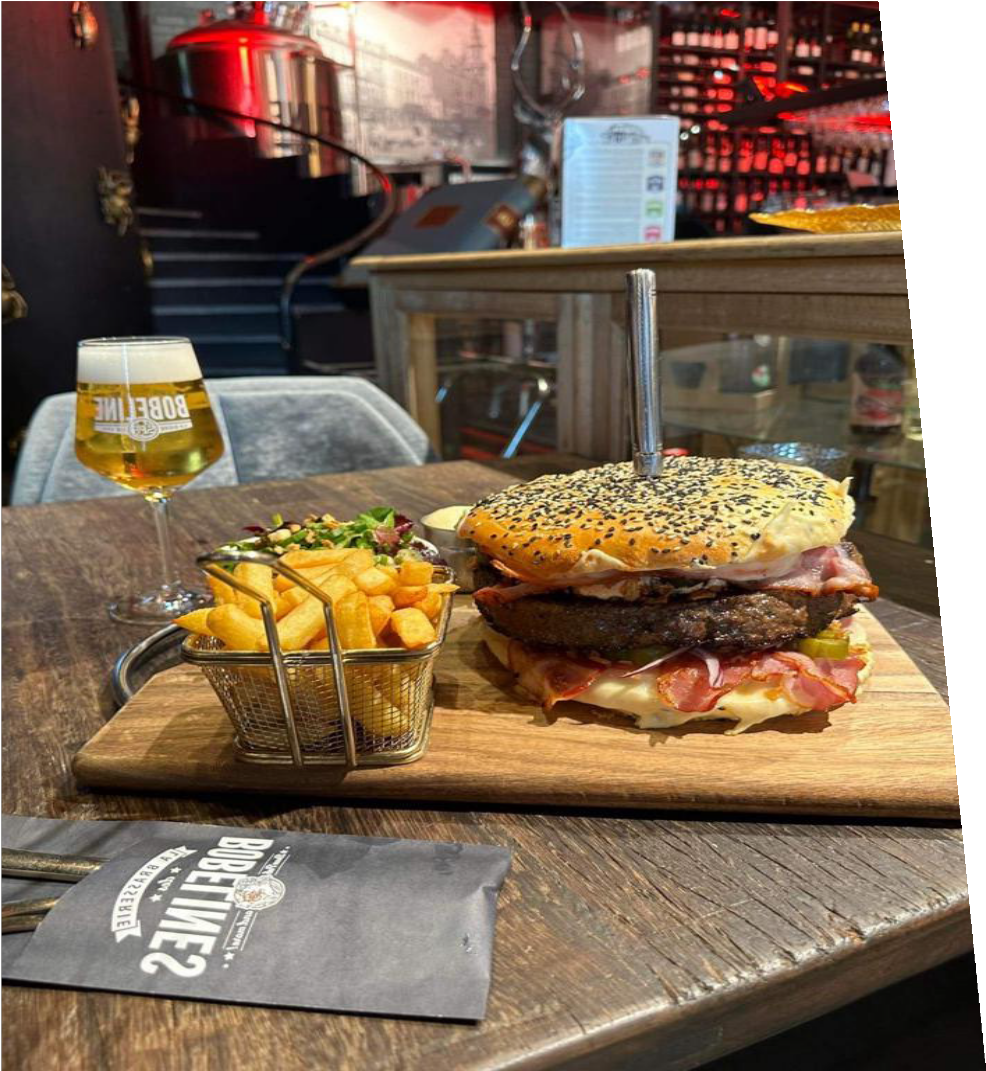
Spa Intense 2,50€ 4,80€ 8,50€

# Formule Dégustation

4 galopins d’eau 15cl au choix 8,00€



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Digestifs Classiques**  Amaretto | 7,00€ |  | |
| Limoncello | 7,00€ |
| Baileys | 7,00€ |
| Cointreau | 7,00€ |
| Vodka Eristof | 7,00€ |
| William Lawson | 7,50€ |
| Jack Daniels | 7,50€ |
| J&B | 7,50€ |
| Rhum Bacardi Brun | 7,50€ |
| Calvados Père Magloire | 8,00€ |
| Grand Marnier | 8,00€ |
| **Les Vins et Bulles** |  |
| **Blanc**  Chardonnay | 4,50€ | **1/4l**  8.00€ | **1/2l**  14.00€ |
| Gewurstraminer «Moelleux» Vieilles Vignes | 5,50€ |  |  |
| Pinot Gris – Cave de Turckheim | 6,50€ |  |  |
| Pouilly Fumé - T de Tracy | 7,50€ |  |  |
| Chablis 1er Cru « Fourchaume » la Paulière | 9,00€ |  |  |
| **Rosé**  Montevino | 4,50€ | **1/4l**  8.00€ | **1/2l**  14.00€ |
| **Rouge**  Merlot | 4,50€ | **1/4l**  8.00€ | **1/2l**  14.00€ |
| Alsace Pinot Noir Cave de Turckheim | 6,50€ |  |  |
| Rully « Buissonier » - Vignerons de Buxy | 7,50€ |  |  |
|  |  |  |  |
| **Champagne**  Taittinger brut | 10,00€ |  |  |

LES BURGERS\*

Classique Classic 23 €

Black Angus 200gr, tomates, cornichons, bacon, oignons frits, gouda, sauce barbecue

Black Angus 200gr, tomatoes, pickles, bacon, fried onions, gouda cheese, barbecue sauce

Poulet Chicken 24 €

Poulet panné, tomates, cornichons, oignons rouges, chèvre, miel, moutarde à l’ancienne

Fried chicken, tomatoes, pickles, red onions, goat cheese, honey, old-fashioned mustard

Nachos Nachos 24 €

Black Angus 200gr, tomates, cornichons, oignons rouges, nachos, cheddar fondu

Black Angus 200gr, tomatoes, pickles, red onions, nachos, cheddar melted

Végétarien Vegetarian 24 €

Burger végétarien, tomates, cornichons, oignons rouges, gouda, iceberg

Vegetarian burger, tomatoes, pickles, red onions, gouda, iceberg

Italien Italian 25 €

Black Angus 200gr tomates sèchées, cornichons, oignons rouges, roquettes, mozzarella, balsamique

Black Angus 200gr dried tomatoes, pickles, red onions, rucola, mozzarella, balsamic

Savoyard Savoyard 26 €

Black Angus 200gr, tomates, cornichons, reblochons, champignons, lardons, oignons

Black Angus 200gr, tomatoes, pickles, reblochon cheese, mushrooms, bacon, onions

Bobeline Bobeline 26 €

Black Angus 200gr, tomates, cornichons, bacon, oignons frits, roquefort, confit de poire

Black Angus 200gr, tomatoes, pickles, bacon, fried onions, Gouda, pan-fried foie gras, pear confit

Double Double 29 €

Black Angus 200gr (x2), tomates, cornichons, bacon (x2), oignons frits, Gouda, sauce barbecue

Black Angus 200gr (x2), tomatoes, pickles, bacon (x2), fried onions, Gouda cheese, barbecue sauce

Challenge Challenge 56 €

Black Angus 1000gr, tomates, cornichons, bacon (x12), oignons frits, Gouda (x12), sauce maison

Black Angus 1000gr, tomatoes, pickles, bacon (x12), fried onions, Gouda (x12), house sauce Offert si vous mangez le tout en moins de 60 minutes - Free if you eat it all under 60 minutes

\* Tous les burgers sont accompagnés de frites & mayonnaise maison

\* Every burger comes with fries & home-made mayonnaise

LES MOULES\* MUSSELS\*

Marinière Classic 27 €

Vin blanc White wine 29,5 €

Crème ail Garlic cream 29,5 €

Crème curry Curry cream 29,5 €

Roquefort Roquefort cheese 29,5 €

Napolitaine Neapolitan 29,5 €

Vin Blanc, Arrabiata

White Wine, Arrabiata

Ardennaise Ardena 30.5 €

Champignons, Lardons, Crème, Ail

Mushrooms, Bacon, Cream, Garlic

\* Toutes les moules sont accompagnées de frites & sauce moules

\* Every mussels plate comes with fries & mussels sauce



|  |  |
| --- | --- |
| TAPAS À PARTAGER  Nachos cheddar fondu  Nachos cheddar melted | 14 € |
| Onion rings, sauce barbecue  Onion rings, barbecue sauce | 14 € |
| Choux fleur, hollandaise  Cauliflower, hollandaise | 14 € |
| Patatas bravas, aïoli & salsa “10 min d’attende”  Patatas bravas, garlic sauce & salsa “15 minute wait” | 15 € |
| Camembert AOC au four, pain à l’ail “10 min d’attende”  Oven-baked Camembert cheese AOC, garlic bread | 15 € |
| Gros Pain Savoyard, reblochons, champignons, lardons, oignons  Savoyard bread, reblochon cheese, mushrooms, bacon, onions | 15 € |
| Mini-croquettes au fromage  Cheesy mini-croquettes | 15 € |
| Scampi fritti, tartare maison  Fried scampi, home-made tartar | 16 € |
| Croque-monsieur, jambon à l’os, fromage d’Abbaye, truffe  Croque-monsieur, ham on the bone, abbey cheese, truffle | 16 € |
| Sardines millésimées, bruschetta  Vintage sardines, bruschetta | 18 € |
| Os à Moelle, Moutarde à l’ancienne “10 min d’attende”  Marrow Bones, Old-Fashioned Mustard | 19 € |
| Huîtres «Prat ar Coum» & garnitures  Oysters «Prat ar Coum» & garnishes | 3.5€/pc |
| Planche Bobeline version Automne 2023  Bobeline Board Automn 2023 edition | 33 € |

SALADES SALADS

Salade Liégeoise, Haricots, Lardons, Moutarde à l’Ancienne

Liégeoise Salad, Beans, Bacon, Old-Fashioned Mustard

Salade d’Automne, Chèvre Chaud, Miel, Pomme, Noix, Raisin

Autumn Salad, Warm goat Cheese, Honey, Apple, Nuts, Grapes

PÂTES PASTAS

Pâtes Carpaccio de Boeuf, Roquette, Huile de Truffe

Beef Carpaccio Pasta, Rucola, Truffle Oil

Pâtes Forestière, Coppa de Marcassin, Parmesan

Forest Pasta, Wild Boar Coppa, Parmesan

DESSERTS DESSERTS

Brésilienne (3 Boules Vanille, Caramel, Brésilienne, Chantilly)

Brazilian (3 Balls Vanilla, Caramel, Brazilian, Chantilly)

Trou Normand (2 Boules Sorbet Pomme & Calvados

Trou Normand (2 Balls of Apple Sorbet & Calvados)

Classique Crème Brûlée

Traditional Crème Brûlée

Mousse au Chocolat Maison

Homemade Chocolate Mousse

Moelleux au Chocolat Maison

Home-made chocolate fudge

Poire “Belle Hélène”

Poire “Belle Hélène”

Sabayon au Vieux Rhum Brun

Sabayon with Old Dark Rum

24 €

22 €

23 €

26 €

10 €

10 €

10 €

10 €

**12** €

14 €

14 €

PLATS MAINS

Boulets à la Bobelinoise

Meatballs Bobeline style

Risotto aux Champignons de nos Bois, Émulsion Noisette

Risotto with Wild Mushrooms, Hazelnut Émulsion

Saumon Grillé, Déclinaison de Betterave

Grilled Salmon, Variation of Beetroot

Couronne d’Agneau, Persillade, Panais, Pomme de Terre

Lamb Crown, Parsley, Parsnip, Potato

Civet de Biche, Poire au Vin, Onion Caramélisé

Doe Stew, Pear in Wine, Caramelized Onion

Entrecôte Irlandaise Persillée +- 350gr, Légumes Automnale, Frites Maison

(Sauce: Poivre Vert, Truffe, Champignons, Roquefort)

Marbled Irish Entrecote +- 350gr, Autumn Vegetables, Home-Made Fries

(Sauce: Green Pepper, Truffle, Mushrooms, Roquefort)

ENFANTS CHILDREN

Pâtes Jambon-Fromage

Pasta with Ham & Cheese

Boulet à la Bobelinoise

Meatball Bobeline style

Nuggets Maison, Frites, Compote

Home-made Chicken Nuggets, Fries, Applesauce

Steak Haché, Légumes de Saison, Frites Chopped Steak, Seasonal Vegetables, Fries

18 €

22 €

25 €

30 €

35 €

34 €

10 €

12 €

12 €

15 €