

CARTE DU SOIR

À PARTAGER – TO SHARE

Trio de houmous et pain grillé – 12€

Hummus trio and toasted bread

Planche de charcuterie fromage – 26€

Charcuterie and cheese board

Planche de charcuterie – 19€

Charcuterie board

Planche fried Boho – 19€

4 mozza stick – 4 tenders de poulet – 4 queues de crevettes panées – 2 aperligots truffe – 2 aperligots canard – sauce maison

Fried Boho platter : 4 mozzarella sticks – 4 chicken tenders – 4 breaded shrimp tails – 2 truffle aperligot – 2 duck aperligot – homemade sauce

Moza Stick x6 – 7€

Mozzarella sticks x6

ENTRÉES – STARTERS

Tartare saumon, mangue et avocat – 17€

Salmon, mango and avocado tartare

Version plat – 26€

Main course

Focaccia, stracciatella et pesto – 14€

Focaccia, stracciatella and pesto

Carpaccio de bœuf – 15€

Beef carpaccio

Version plat – 22€

Main course

Tomates Cœur de bœuf et burrata – 16€

Burrata and marinated vegetables

PLATS – MAIN COURSES

Filets de perche meunière – 28€

Pan-fried perch filets

Ravioles à la truffe – 23€

Truffle ravioli

Burger Boho – 24€

Option végétarienne - Steak 100% pois

Boho Burger - Veggie option 100% pea-based patty

Aubergine rôtie et burrata – 22€

Roasted eggplant with burrata

Salade César – 22€

Caesar salad

Pièce du boucher – 32€

Butcher's cut steak

DESSERTS – DESSERTS

Café gourmand Boho – 13€

Boho gourmet coffee

Tiramisù maison – 11€

Homemade tiramisu

Moelleux chocolat – 11€

Chocolate fondant

Panna cotta fruits rouges – 10€

Panna cotta with red berries

MENU ENFANT – KIDS MENU

Fish & Chips ou Nuggets frites ou Steak haché frites – 13€

Dessert et boisson inclus

Fish & Chips or Nuggets with fries or Minced beef steak with fries – 13€

Dessert and drink included

MAISON BOHO

Prix TTC • Service compris • Certains plats contiennent des allergènes
Pour plus de détails merci de demander à notre personnel