



La Carte



Menu du jour

Menu of the day

Du lundi au samedi, les midis uniquement

Monday to saturday, available for lunch only

Entrée + Plat + Café*

Starter + Main + Coffee

OU

Plat + Dessert + Café*

Main + Dessert + Coffee

19,50 €



**Menu du jour complet
(Entrée, plat, dessert & café*)**

Full menu of the day : Starter, main, dessert and coffee

25 €



Notre carte

A la carte menu

Midi & soir

Lunch & Dinner



Nos planches

POUR 1 PERSONNE

Food boards | Serve one person

PLANCHE CHARCUTERIE 13,00 €

Charcuterie (cured meat) board

PLANCHE FROMAGES 13,00 €

Cheese board

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE & FROMAGES 13,00 €

Mixed board with charcuterie (cured meat) and cheese



Notre carte

FRAÎCHEUR VÉGÉTALE

(Petit) 11,00 € (Grand) 19,00 €

Base quinoa, avocat, pickles de légumes, graines de courges, tomates, carottes et protéines à choisir : Saumon mi-cuit, poulet pané, edamame ou oeuf de caille.

Fresh veggie bowl (quinoa, avocado, pickled vegetables, pumpkin seeds, tomatoes, carrots, your choice of protein: salmon, breaded chicken, edamame or quail egg)

SALADE VOSGIENNE

(Petite) 11,00 € (Grande) 19,00 €

Salade verte, tomates, oignons, lard paysan, pommes de terre, croutons, œuf et crème fraîche

Lettuce, tomatoes, onions, bacon, potatoes, croutons, egg and creme fraiche

DOS DE CABILLAUD (SELON ARRIVAGE)

23,00 €

Légumes de saison rôtis

Cod loin (depending on arrival) and seasonal roaster vegetables

PIÈCE DE BOEUF (SELON ARRIVAGE) 250G

23,00 €

Garniture du jour

Beef cut (according to availability) with sides of the day

PIED DE COCHON 'SIGNATURE BOBOSSE'

24,00 €

Désossé, farci au foie gras de canard, poulet, porc, ris de veau

'BOBOSSE' signature deboned pig's trotter, filled with duck foie gras, chicken, pork and veal sweetbreads

LASAGNES VÉGÉTARIENNES

17,50 €

Vegetarian lasagna



Nos burgers

LE CLASSIQUE

19,00 €

Pain burger bun, tomates, Cheddar, steak haché, oignons, sauce burger, salade verte, bacon et cornichons aigre doux

Bun, tomatoes, Cheddar, beef burger, onions, burger sauce, lettuce, bacon, gherkin

LE VEGGIE

19,00 €

Bun aux graines, falafels, tomates confites, roquette, cornichons, pickle d'oignons rouges et crème ail & herbes

Seeded bun, falafels, sun-dried tomatoes, rocket, pickles, red onion pickle, and garlic & herb cream.

LE VOSGIEN

21,00 €

Deux palets de pommes de terre, tomates, Munster, steak haché, oignons, sauce burger, salade verte, poitrine fumée et cornichons aigre doux

Bun, tomatoes, Munster, beef burger, onions, burger sauce, lettuce, smoked bacon, hashbrowns, gherkin

LE CHEF

22,00 €

Pain brioché, escalope de volaille panée, confit d'oignons au miel, crème curry, salade verte et tomates cerise confites.

Brioche bun, breaded chicken fillet, caramelized onions with honey, curry cream, cherry tomatoes, and mixed greens.

LE COMTOIS

23,00 €

Pain brioché, saucisses de Morteau, steak haché, lard, Comté, salade verte, tomates et sauce crème champignons.

Brioche bun, Morteau sausages, beef burger, bacon, Comté cheese, lettuce, tomatoes and creamy mushroom sauce.

SUPPLÉMENT DOUBLE STEAK HACHÉ : +4€

Les burgers sont accompagnés de salade verte & frites maison

The burgers are served with a side of lettuce and homemade fries.



Menu enfant

Kids Menu

10,00€

STEAK HACHÉ OU NUGGETS OU POISSON DU JOUR

Accompagnement frites ou pâtes

*Beef burger or chicken nuggets or fish of the day,
served with fries or pasta*

+

COUPE DE GLACE (2 BOULES)

Parfums : Vanille, chocolat ou fraise.

Supplément Chantilly : 2€

Ice cream (2 scoops)

Flavours : Vanilla, chocolate or strawberries

Whipped cream supplement : 2€

Fromages

Cheeses

ASSIETTE DE FROMAGES 8,00 €

Selon le marché

Cheese board with the selection of the day



Desserts

TARTE AUX FRUITS MAISON 8,00 €
Fruit tart of the day

COUPE DE FRUITS FRAIS ET SON SORBET 9,00 €
Fresh fruit bowl served with sorbet

TIRAMISU DU JOUR 9,00 €
Tiramisu of the day

PROFITEROLES SAUCE CHOCOLAT 12,00 €
Homemade profiteroles with chocolate sauce

CAFÉ GOURMAND 12,00 €
Gourmet coffee with mini desserts