

# Menu découverte

Nous sommes heureux de vous accueillir CHEZ BOB. Ici, vous dégusterez une cuisine de saison, exécutée dans les règles de l'Art, et élaborée avec des produits issus de circuit court. Nous vous souhaitons de passer un moment chaleureux et convivial !

**ENTRÉES**

**L'Élégant façon Robata 20€**

Foie gras, confiture de Treviso, poudre de pop corn, sorbet pomme & céleri  
*Foie gras, Treviso jam, popcorn powder, apple & celery sorbet*

**Saumon Tosa-Mi 19€**

Tataki de saumon, huile de sésame, mousseux de pommes de terre wasabi, radis & agrumes  
*Salmon Tataki, sesame oil, wasabi potato mousse, radish & citrus fruits*

**Roulé de poireaux au Nori 18€**

Origan, cerfeuil, huile d'olive, moutarde, ciboulette  
*Leek roll, oregano, chervil, olive oil, mustard, chives*

**Carpaccio de boeuf 24€**

Tomates confites, focaccia, roquette, parmesan, câpres, figues  
*Tomato confit, focaccia, arugula, parmesan, capers, fig*

**STARTERS**

**PLATS**

**Le Millefeuille Maraîcher 22€**

Lasagnes, coulis de tomates vertes, courgettes jaunes, vertes, aubergines confites, parmesan  
*Lasagne, green tomato coulis, yellow and green zucchinis, eggplant confit, parmesan cheese*

**Côte de veau & pommes de terre grenaille 26€**

Côte de veau, pommes de terre grenaille, pousses d'épinards, sauce tartufata  
*Veal chop, boiled potatoes, spinach shoots, tartufata sauce*

**Omble chevalier & risotto de fregola 37€**

Crème d'ail des ours, et ragout d'asperges  
*Wild garlic cream and asparagus stew*

**Boîte chaude fondant d'Arly 35€**

Pommes de terre grenaille, charcuterie de Savoie et condiments  
*Potatoes, Savoy charcuterie and condiments*

**ROBATA**

**Côte de boeuf (pour 2 personnes) 99€**

**Filet de boeuf 39€**

**Coquelet 36€**

**Bar grillé 29€**

**GARNISH GARNITURES**

Méli Mélo d'épinards | L'authentique purée | L'élégante purée à la truffe | Gratin Dauphinois | Gratin dauphinois à la truffe | Haricots verts | Pommes de terre grenaille  
*Spinach Méli Mélo | The authentic puree | The elegant truffle puree | Gratin Dauphinois | Truffle gratin dauphinois | Green beans | New potatoes*

Toutes nos garnitures sont au tarif de 6€, à l'exception de celles où la truffe est mise en œuvre qui sont à 8€.



## DESSERTS

### Assiette de fromages 12€

Assortiment de fromages, salade & vinaigrette au miel, confit de figues, pain de campagne  
*Assorted cheeses, salad & honey vinaigrette, fig confit, farmhouse bread*

### La Mie Retrouvée 10€

Brioche perdue, caramel à la fleur de sel, glace à la vanille à la cuillère  
*Brioche perdue, fleur de sel caramel, vanilla ice cream by the spoonful*

### La Reine Lizbeth 10€

Tarte au citron meringuée, crème anglaise au combava  
*Lemon meringue tart with combava custard*

### Brussel Effect 10€

Mousse au chocolat servie au bol, crème Chantilly  
*Chocolate mousse served by the bowl, Chantilly cream*

## ENFANT

### Pasta alla Bolognese 15€

Des pâtes préparées avec une délicieuse sauce bolo'  
*Pasta with a delicious 'bolo' sauce*

### Cheeseburger 18€

On nous dit dans l'oreillette que Ronald en pâlit d'envie...  
*We're told that Ronald is swooning with envy...*

## CHILD