

Bienvenue chez Best Of Both !

Nous sommes heureux de vous accueillir CHEZ BOB.

Ici, vous dégusterez une cuisine fusion japonaise unique, mêlant les saveurs traditionnelles japonaise à des inspirations françaises. Chaque plat est préparé avec soin, en utilisant des produits de saison de qualité, soigneusement sélectionnés par notre Chef.

Nous vous souhaitons de passer un moment chaleureux et convivial !

ENTRÉES

Vitello Tonnato Japonais 19€

Duo de veau et de thon, mayonnaise Kewpie
Veal and tuna duo with Kewpie mayonnaise

Thon Tosa-Mi 21€

Tataki de thon doré au robata, accompagné de gel yuzu betterave
Tuna tataki grilled on the robata, served with beetroot yuzu gel

Oeuf parfait texture shitaké 16€

Tuile de pain et chips de jambon
Tile of bread and ham chips

L'Élégant façon Robata 25€

Foie gras au sel fumé, sorbet aux figues et chutney mangue et oignons
Foie gras with smoked salt, fig sorbet with mango and onion chutney

STARTERS

PLATS

Pavé de cabillaud crémeux cajun 29€

Mousseline de courge et jus d'arrêtes corsé
Squash mousseline with a rich fish bone jus

Filet de truite 29€

Sauce Teriyaki, risotto parmesan
Teriyaki sauce, parmesan risotto

Millefeuille maraîcher 22€

Légumes de saison, coulis de tomate
Seasonal vegetables with tomato coulis

Burger BoB 24€

Steak haché, Beaufort, sauce cocktail et frites maison
Ground steak, Beaufort cheese, cocktail sauce and homemade fries

Fondant d'Arly AOP 29€

Fromage au four, pommes de terre grenaille, charcuterie de Savoie, salade verte
Cheese cooked in the oven, new potatoes, Savoy charcuterie, green salad

MAIN COURSE

ROBATA

Araignée de porc shogayaki 29€

Gingembre, sauce soja et miel
Ginger, soy sauce, and honey

Tendre de bœuf façon larmes du tigre 38€

Paleron de boeuf, sauce soja sucrée et salée, miel et huile de sésame
Beef chuck, sweet and salty soy sauce, honey, and sesame oil

Filet de poulet fermier cuit sur coffre 29€

Marinade yuzu, ail et sésame
Yuzu, garlic, and sesame marinade

Côte de veau 36€

Sauce morilles truffées
Truffled morel sauce

ROBATA

SIDES GARNITURES

Une garniture au choix

L'authentique purée | Fenouil braisé | Fondue de choux asiatique | Compressé de pommes de terre à la truffe | Frites maison

Authentic mashed potatoes | Braised fennel | Asian cabbage fondue | Compressed truffled potatoes | Homemade fries

Toutes nos garnitures supplémentaires seront facturées au tarif de 6€ et 8€ pour le compressé de pommes de terre à la truffe.

CHEZ BOB

DESSERTS

Assiette de fromages 12€

La Mie Retrouvée 10€

Brioche perdue, caramel à la fleur de sel, glace à la vanille
French toast, caramel fleur de sel, vanilla ice cream

Feuille à feuille aux deux chocolats 12€

Chocolat noir et chocolat blanc
Dark chocolate and white chocolate

La Reine Lizbeth 10€

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

Poire pochée à la praline 10€

Pralines aux amandes caramélisées
Caramelized almond pralines

CHILD ENFANT

Pasta alla Bolognese 18€

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

Cheeseburger 20€

On nous dit dans l'oreillette que Ronald en pâlit d'envie...
Pain burger brioché, steak haché ou poulet, Beaufort, salade
We're told that Ronald is swooning with envy...
Brioche burger bun, ground beef steak, Beaufort cheese, salad