



BEST OF BOTH



Bienvenue “Chez BoB” !



Au cœur de Divonne-les-Bains, “Chez BoB” est une invitation à savourer l’instant présent.

Notre chef Romain Trosselo y exprime une cuisine sincère et inspirée, où chaque plat reflète son goût du détail et l’amour du produit juste.

Les assiettes célèbrent la saisonnalité, l’équilibre des saveurs et la maîtrise des cuissons — notamment grâce au robata, cette technique de cuisson qui révèle toute la profondeur et la délicatesse des arômes.

Ouvert tous les jours, midi et soir, “Chez BoB” propose une expérience où la gourmandise se mêle à la poésie, dans une atmosphère à la fois élégante et apaisante.



Je découvre la maison



ENTRÉES



L'œuf parfait en sous-bois 14 €

Œuf cuit à basse température, girolles et champignons de Paris poêlés, relevés d'un pesto à l'ail des ours. Le tout sublimé par un bouillon Dashi¹ parfumé à la bonite séchée et une émulsion au reblochon.

Thon en accord 19 €

Tataki² de thon albacore, enrobé de sésame et de livèche, saisi à la plancha, accompagné de chou blanc mariné au vinaigre de miel. Une touche acidulée d'Umeboshi³ au gingembre vient parfaire l'équilibre.

Symphonie sucré-salé 19 €

Foie gras de canard mi-cuit, assaisonné au sel fumé et au poivre, servi avec sa compotée de litchi au vinaigre de riz. Accompagné d'un pain aux fruits secs.

Forêt en tartine 14 €

Pain aux céréales poêlé, garni de potimarron, de pak choï⁴ et de shiitakés⁵. Un caramel au soja et quelques germes de betterave apportent la touche finale.

1. Bouillon Dashi : Bouillon japonais léger et savoureux, préparé à base d'algues et de bonite séchée.

2. Tataki : Plat de poisson ou de viande saisi rapidement à feu vif, mariné puis tranché et assaisonné.

3. Umeboshu : Prune japonaise salée et légèrement acidulée.

4. Pak-choï : Légume asiatique croquant à feuilles vertes.

5. Shiitaké : Champignon japonais au goût umami prononcé.

PLATS

Curry aux senteurs dorées 19 €



Mijoté de légumes de saison dans un bouillon parfumé à la pâte de curry et au cumin, adouci au lait de coco, servi avec son riz basmati.

Truite en herbe 28 €

Filet de truite, accompagné d'une réduction aux échalotes et vin blanc, relevé d'une touche d'oseille fraîche.

Cabillaud aux murmures 28 €

Dos de cabillaud, servi avec son pak choï croquant, accompagné d'une préparation parfumée au sésame grillé, de brunoise de pommes et de câpres pour une note acidulée et équilibrée.

Volaille en kimono 23 €

Poulet cuit à basse température dans une huile de soja, accompagné d'une préparation aux cébettes, huile d'olive et citron vert pour une touche fraîche et parfumée.

À feu et à fleur de poivre 32 €

Paleron de bœuf Black Angus, grillé et servi avec une sauce au poivre de Sancho aux notes d'agrumes.

Tradition montagnarde 29 €

Traditionnelle boîte chaude de notre fromager, accompagnée de charcuteries de nos montagnes et de petites pommes grenailles vapeur.

*

QU'EST-CE QUE LE ROBATA ?

La majorité de nos poissons et viandes sont cuisinés au Robata. Il s'agit d'une méthode de cuisson japonaise séculaire, inventée par les pêcheurs de l'île d'Hokkaidō, consistant à enfermer le charbon de bois dans des boîtes en pierre.

ACCOMPAGNEMENTS

Souvenir d'enfance

Purée de pommes de terre onctueuse et beurrée, relevée d'une pointe de crème épaisse.

Carrés savoyards

Crozets au sarrasin, dorés au beurre, et champignons noirs mijotés dans un bouillon de légumes, le tout harmonieusement lié.

Frites en flamme

Frites taillées et préparées sur place au sel fumé, croustillantes à l'extérieur, moelleuses à cœur.

Les verts du potager

Assortiment de légumes verts de saison, sautés au beurre persillé et citron vert.

Un accompagnement est inclus avec chaque plat, à l'exception du "Curry aux senteurs dorées" et de la "Tradition montagnarde".

En supplément, ils sont proposés au prix de 6 €.

ENFANTS

Pasta alla Mamma 15 €

Spaghetti servies avec une sauce bolognaise maison, composée de viande hachée mijotée avec des carottes et un coulis de tomates.

Cheeseburger p'tit gourmand 15 €

Pain brioché garni d'un steak haché de bœuf, cheddar fondant, feuille de salade et sauce cocktail maison, servi avec l'accompagnement de votre choix.

Croustillantes dorées 15 €

Aiguillettes de poulet enrobées d'une chapelure crouillante de corn flakes, servies avec une mayonnaise maison et l'accompagnement de votre choix.



FROMAGES & DESSERTS



Balade fromagère 9 €

Sélection de fromages de nos régions, accompagnée de salade et fruits secs.

Souvenir normand 9 €

Pâte feuilletée dorée au four, garnie de quartiers de pommes et de cassonade, servie avec sa crème glacée à la vanille maison.

Secret fondant 9 €

Fondant au chocolat parfumé à la pâte de sésame noir, cœur coulant, accompagné d'une crème anglaise maison.

L'or du noyer 9 €

Fond de tarte sablée garni d'un financier aux noix, surmonté d'une chantilly onctueuse maison.

La mie retrouvée 9 €

Brioche façon pain perdu, servie avec sa crème glacée à la vanille maison et un généreux coulis de caramel au beurre salé.