



**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



### Burrata soleil et agrumes 16 €



Tomates cerises, roquette, crème balsamique-citrons verts brûlés, compotée d'agrumes orange pamplemousses.

### Avocat fraîcheur 16 €



Pain céréalié, avocat, échalotes-menthe, piment, crème de yuzu, oignons frits.

### Salade Poulet Teriyaki 16 €

Romaine, poulet mariné Teriyaki, œuf, croûtons, tomates confites, olives noires, oignons rouges, copeaux de gruyère suisse.

### L'œuf parfait 12 €



Gaspacho de tomates à l'huile verte, tuile croquante.



= Végan



= Végétarien

## PLATS

### **Le Bowl du Lemn 22 €**

Tartare de truite, avocat, riz, crispy oignons, sauce soja, œuf mollet.

### **Burger BOB 22 €**

Pain bun's, steak hâché, gruyère Suisse, compotée d'oignons, sauce cocktail, salade, tomates confites.

### **Dos de cabillaud 26 €**

Condiment pommes-gingembre, câpres, basilic.

### **Gambas Flamboyante 23 €**

Condiment huile d'olive, ail, persil, oignons rouges, moutarde à l'ancienne.

### **Entrecôte sélection du boucher 32 €**

Sauce tigre composée de sauce soja salée, poudre de gingembre, ail, citron vert, échalote, sriracha et coriandre.

### **Volaille gourmande 24 €**

Marinade citron vert-paprika, coriandre.

### **Côte de bœuf à partager 99 €**

Pièce d'un kilo et sa sauce au poivre.

\*

### **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.



= Végan

= Végétarien

## ACCOMPAGNEMENTS

### Salade fraîcheur du chef

Crudités de saison, vinaigrette balsamique.



### Fregola sarda à l'huile d'estragon

Petites pâtes à la texture perlée, délicatement assaisonnées.



### Frites maison aux flocons de sel fumé

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



### Ratatouille aux saveurs d'Asie

Légumes de saison cuits dans une sauce soja sucrée-salée.



### Riz blanc

Cuisson à l'étuvée.



Un accompagnement est inclus avec chaque plat, à l'exception du "Bowl du Leman".  
En supplément, ils sont proposés au prix de 6 €.

## ENFANTS

### Tagliatelle au saumon fumé 15 €

Nappées d'une crème fraîche onctueuse.

### Cheeseburger p'tit gourmand 15 €

Pain brioché garni d'un steak haché de bœuf, cheddar, feuille de salade et sauce cocktail maison, servi avec frites ou notre ratatouille aux saveurs d'Asie.

### Croustillantes dorées 15 €

Aiguillettes de poulet enrobées d'une chapelure de corn flakes, servies avec une mayonnaise maison et des frites ou notre ratatouille aux saveurs d'Asie.



= Végan



= Végétarien

## FROMAGES & DESSERTS



### **Balade fromagère 9 €**

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

### **Pavlova 9 €**

Framboises-litchis.

### **Mille-feuille 9 €**

Choco-orange, crème anglaise gingembre.

### **Ananas rôti 9 €**

Crème glacée vanille gousse, caramel beurre salé.

### **La mie retrouvée 9 €**

Brioche façon pain perdu, servie avec sa crème glacée for di latte et un généreux coulis de myrtilles.

### **Coupe de glace Mövenpick**

1 boule 3 € – 2 boules 5 € – 3 boules 7,50 €  
Selon la sélection du chef.

# Liste des Allergènes

	Céréales	Fruits à coques	Crustacés	Céleri	Œufs	Moutarde	Poissons	Soja	Lait	Sulfites	Graines de sésame	Lupin	Arachides	Mollusques	Gluten
<b>ENTRÉES</b>															
Burrata soleil et agrumes									■	■					
Avocat fraîcheur	■	■													■
Salade Poulet Teriyaki					■	■		■		■					■
L'œuf parfait					■										■
<b>PLATS</b>															
Le Bowl du Lemn					■		■	■							
Burger BOB					■	■			■						■
Dos de cabillaud							■								
Gambas Flamboyante			■			■									
Entrecôte sélection boucher															
Volaille gourmande															
Côte de bœuf à partager									■						
Cheeseburger p'tit gourmand									■						■
Croustillantes dorées					■										■
Tagliatelle au saumon fumé					■		■		■						■
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>															
Salade fraîcheur du chef										■					
Fregola sarda					■										■
Frites maison															
Ratatouille aux saveurs d'Asie								■							
Riz blanc											■				
<b>DESSERTS</b>															
Balade fromagère									■	■					
Pavlova					■				■						
Mille-feuille					■										■
Ananas rôti					■				■						
La mie retrouvée					■				■						■