BEST OF BOTH
HÔTEL RESTAURANT & SPA
****



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

BEST OF BOTH
HÔTEL RESTAURANT & SPA
****

CHEZ BOB

ENTRÉES / *STARTERS*

Oeuf parfait 12 €

Œuf cuit à basse température, poêlée forestière, le tout sublimé par une crème onctueuse au Morbier et accompagnée de sa tranche de pain aux céréales.

Slow-cooked egg, forest sauté, with the addition of a smooth Morbier cream, it comes with its slice of cereal bread.

Traditionnelle soupe à l'oignon 12 €

Emincé d'oignons colorés puis mijotés dans un bouillon parfumé. La soupe est accompagnée de tranches de pain grillé recouvertes d'emmental râpé et gratinées jusqu'à obtenir une belle croûte dorée et fondante.

Sautéed with diced onions before simmering in an aromatic broth. The soup is accompanied by slices of toasted bread covered with grated Emmentaler and gratinated until obtaining a beautiful golden and melting crust.

Ravioles du Dauphiné 14 €

Ravioles du Dauphiné à la crème de pesto à l'ail des ours, copeaux de noix grillés.

Ravioles du Dauphiné with bear's garlic pesto cream, grilled walnut shavings.

Truite fumée 15 €

Truite fumée servie avec des pommes Anna rôties, crème citronnée, œufs de truite, cress affila.

Smoked trout served with roasted Anna apples, lemon cream, trout eggs, cress affila.

Foie gras mi-cuit 16 €

Foie gras de canard mi-cuit, assaisonné au sel fumé, servi avec son chutney poires-miel. Accompagné d'un pain grillé aux figues.

Duck foie gras, seasoned with smoked salt, served with honey-pear chutney. Accompanied by a toasted fig bread.

Noix de Saint Jacques snackées 18 €

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de brocolis, crème de maïs, brunoise pomme-céleri branche, tuile de parmesan-piment.

Snacked scallops, broccoli mousseline, corn cream, apple brunoise-celery branch, parmesan-chili pepper.

= Végan

= Végétarien

Prix service compris.

BEST OF BOTH
HÔTEL RESTAURANT & SPA
****

CHEZ BOB

PLATS / *MAIN COURSES*

Burger montagnard 24 €
Pain bun's, mayonnaise cornichons, steak haché façon bouchère, fromage à raclette, oignons rouges, salade verte. Accompagné de frites maison.
Pain bun's, pickle mayonnaise, butcher-style shredded steak, raclette cheese, red onions, green salad. Side dish: homemade fries.

Volaille gourmande 26 €
Suprême de poulet cuit à basse température, crème de morilles. Garniture au choix.
Chicken supreme cooked at low temperature, morel cream. Choice of side.

Entrecôte maturée sélection du boucher 29 €
Servie avec sauce poivre. Garniture au choix
Rib-eye steak served with a pepper sauce. Choice of sides.

Côte de bœuf à partager 99 €
Pièce d'un kilo et sa sauce au poivre. 2 garnitures au choix
Rib of beef to share. One-kilogram cut, served with pepper sauce. choice of 2 sides

Boîte chaude 32 €
Fromage crémeux du Jura, pommes vapeurs au thym, charcuterie de nos montagnes, salade verte, persillade aux noix.
Crémeux du Jura cheese, steamed potatoes with thym, cold cuts from our mountains, green salad, walnut persillade.

BEST OF BOTH
HÔTEL RESTAURANT & SPA
****

CHEZ BOB

POISSON & VEGETARIEN / *FISH & VEGETARIAN*

Dos de cabillaud 29€
Façon minestrone, condiment fenouil, orange et citron vert.
Minestrone-style cod fillet, fennel condiment, orange and lime.

Filet de Fera 36 €
Filet cuit au beurre blanc. Garniture au choix.
A drizzle of white-butter cooked will-sauce. Choice of side.

Macaronis à la truffe 21 €
Supplément de jambon à la truffe ou jambon de dinde +3€
Macaronis cuites dans un bouillon de légumes, addionnées d'une crème onctueuse à la truffe, liées au comté râpé.
Macaroni cooked in a vegetable broth, topped with a creamy truffle cream, linked to grated comté cheese.
Supplement of ham with truffle or turkey ham +3€.

Poke bowl végétarien 19 €
Polenta crémeuse acoompagnée de champignons de Paris, pleurottes, edamame, chou rouge, panais, carottes.
Creamy polenta made from mushrooms, oyster mushrooms, edamame, red cabbage, parsnips, carrots.

ENFANTS / *CHILDREN*

Tagliatelle au saumon fumé 15 €
Nappées d'une crème fraîche onctueuse.
Tagliatelle with smocked salmon coated in a rich creamy sauce.

Cheeseburger p'tit gourmand 15 €
Pain brioché garni d'un steak haché de bœuf, cheddar, feuille de salade et sauce cocktail maison, accompagné de frites ou d'une ratatouille traditionnelle.
Brioche bread topped with a ground beef steak, cheddar cheese, salad leaf and homemade cocktail sauce, served with fries or our tradationnal ratatouille.

Croustillantes dorées 15 €
Aiguillettes de poulet enrobées d'une chapelure de corn flakes, servies avec une mayonnaise maison et accompagnées de frites ou d'une ratatouille traditionnelle.
Chicken tenders coated in crispy cornflake breadcrumbs, served with homemade mayonnaise and fries or our tradtionnal ratatouille.

= Végan
= Végétarien

Prix service compris.

BEST OF BOTH
HÔTEL RESTAURANT & SPA
****

CHEZ BOB

ACCOMPAGNEMENTS / *SIDES*

Purée de pommes de terre onctueuse

Purée onctueuse préparée avec des pommes de terre fraîches, du beurre et une touche de crème.

Creamy mashed potatoes prepared with fresh potatoes, butter and a touch of cream.

Crozets

Oignons confits-ciboulette.

Crozets with confit chive and onions.

Frites maison aux flocons de sel fumé

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

Fries cut and prepared on site with smoked salt, crispy on the outside, soft to the heart.

Ratatouille traditionnelle

Aubergines, courgettes, poivrons, tomates.

Eggplants, zucchini, peppers, tomatoes.

Poêlée forestière

Champignons de Paris, pleurottes, girolles, ail et thym.

pan-fried mushrooms, oyster mushrooms, chanterelles, garlic, and thyme.

En supplément, ils sont proposés au prix de 6 €.
Addtionnal sides are proposed at the price of 6 €

= Végan

= Végétarien

Prix service compris.

BEST OF BOTH
HÔTEL RESTAURANT & SPA
****

CHEZ BOB

FROMAGES

Assiette de fromage de nos montagnes 9 €
Sélection de fromages de nos régions, accompagnée de salade et fruits secs.
Selection of regional cheeses served with salad and dried fruits.

DESSERTS

Charlotte poire chocolat 10 €
Crème choco-cacao.
Pear-chocolate charlotte with choco-cocoa cream.

Coeur coulant Manjari 10 €
Crème anglaise, vanille gousse.
Manjari chocolate fondant, custard.

Ananas rôti 10 €
Crème glacée vanille gousse, caramel beurre salé.
Roasted pineapple with vanilla bean ice cream, salted butter caramel.

La mie retrouvée 10 €
Brioche façon pain perdu, servie avec sa crème glacée yaourt-myrtilles, caramel vanille.
French toast brioche, served with yogurt-blueberry ice cream, vanilla caramel.

Financier pistache 10 €
Financier pistache, brunoise bananes caramélisées.
Financier pistachio, Brunoise caramelized bananas.

Meringue de la Gruyère 12 €
Crème double de La Gruyère, fruits de saison.
Gruyère meringue double cream, seasonal fruits.

Coupe de glace Mövenpick
1 boule 3 € – 2 boules 5 € – 3 boules 7,50 €
Parfums disponible selon la sélection du chef.
Mövenpick ice cream
1 scoop 3 € – 2 scoops 5 € – 3 scoops 7,50 €
Flavours selected by the chef

Prix service compris.

BEST OF BOTH
HÔTEL RESTAURANT & SPA
****

Liste des Allergènes

	Céréales	Fruits à coques	Crustacés	Céleri	Œufs	Moutarde	Poissons	Soja	Lactose	Sulfites	Graines de sésame	Lupin	Arachides	Mollusques	Gluten
ENTRÉES															
Oeuf parfait	■				■				■						
Soupe à l'oignon										■					■
Ravioles du Dauphiné		■							■						
Truite fumée			■				■		■						
Foie gras mi-cuit	■	■			■				■						■
Noix de Saint-Jacques			■	■			■		■					■	
PLATS															
Burger montagnard		■			■	■			■						■
Volaille gourmande									■						
Sauce poivre (entrecôte)									■						
Côte de boeuf															
Boîte chaude									■						
Dos de cabillaud				■			■								
Filet de Fera							■		■	■					
Macaronis à la truffe									■						
Poke bowl végétarien															
Cheeseburger p'tit gourmand					■				■						■
Croustillantes dorées		■			■				■						■
Tagliatelle au saumon fumé							■		■						■
ACCOMPAGNEMENTS															
Purée de pommes de terre									■						
Crozets															
Frites maison															
Ratatouille traditionnelle															
Poêlée forestière															
DESSERTS															
Balade fromagère									■	■					
Charlotte poire-chocolat					■				■						■
Coeur coulant Manjai					■				■						■
Ananas rôti									■						
La mie retrouvée					■				■						■
Financier pistache		■		■	■				■						■
Meringue de la Gruyère					■										