

La Bohème



Sabrina et Robin vous souhaitent
la bienvenue à la Bohème

Les entrées

Petite salade verte	6.50
Petite salade mêlée	8.50
Salade de carotte coréenne	9.50
Au sésame, gingembre, ail, citron vert, poire et noix de cajou, légèrement pimentée	
Tartare de boeuf argentin 90g	16.00
A la sauce Chimichurri, moutarde à l'ancienne et tabasco	
♥ Samosa Punjabi maison 2 pièces	13.00
Beignets de légumes aux épices, chutney à la mangue	

Les plats

Butterchicken de poulet suisse	33.00
Poulet cuit dans une sauce crémeuse aux épices indiennes, tomate et noix de cajou, Servi avec pain naan et riz basmati	
Curry indien de légumes	26.00
Légumes cuits dans une sauce aux épices indiennes, lait de coco, tomate et noix de cajou, Servi avec pain naan et riz basmati	
Steak hâché de boeuf vaudois 250g	28.00
Sauce à choix: beurre maison ou chimichurri Frites de la région ou riz et légumes	
Bavette de boeuf grillée 200g	36.00
Sauce à choix: beurre maison ou chimichurri Frites de la région ou riz et légumes	

Les malakoffs (10 min. de cuisson)

	2 pces	3 pces
♥ Malakoffs maison & salade mêlée	22.00	28.00
Malakoff maison, la pièce		7.00

Burgers & Co

	Simple 125g	Double 250g
Original Smash Burger Steak haché pure boeuf vaudois, cheddar, oignons caramélisés, pickles de concombre, salade, tomate, sauce Bohème, accompagné de nos frites de la région	25.00	32.00
Smash Buenos Aires Steak haché pure boeuf vaudois, cheddar, pickles de jalapeño et d'oignon, salade, tomate, mayo Chimichurri, accompagné de nos frites de la région	25.00	32.00
Smash Las Vegas Steak haché pure boeuf vaudois, cheddar, bacon, oignons frits, pickles de concombre, salade, tomate, sauce BBQ, accompagné de nos frites de la région	27.00	33.00
♥ Smash Montagnard Steak haché pure boeuf vaudois, raclette, bacon, oignons caramélisés, pickles de concombre, salade, tomate, sauce au poivre, accompagné de nos frites de la région	28.00	34.00
Burger Végétarien Galette végétarienne, cheddar, oignons caramélisés, pickles de concombre, tomate, salade, sauce Bohème, accompagné de nos frites de la région	25.00	32.00
Poulet pané de la Bohème Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, frites de la région 1 sauce à choix: mayo Chimichurri, sauce Bohème, sauce BBQ	4 pces 21.00	6 pces 29.00

Les formules de midi

Servies de 12h à 14h du mercredi au vendredi

Plat du jour	22.00
Formule Jour: Salade verte + plat du jour	25.00
Formule Burger: Salade verte + burger simple à choix & frites	27.00

Suppléments:

Bacon: 2.-

Raclette: 3.-

Sauces:

Mayo Chimichurri: 2.-

Sauce Bohème: 2.-

Sauce BBQ: 2.-

Les menus enfants

Hot-dog + frites + sirop + branche cailler	12.00
Steak haché + frites + sirop + branche cailler	17.00
Poulet pané + frites + sirop + branche cailler	17.00

Les salades

Grande salade mêlée	18.00
Salade verte et crudités	
Salade grecque à la feta	22.00
Salade verte, tomates, poivron, concombre, olives grecques, feta, origan	
Caprese à la Burrata et chips de jambon cru	23.00
Vinaigrette au pesto	
Salade de poulet tikka	26.00
Salade verte, crudités, poulet mariné aux épices indiennes, noix de cajou et oignons frits	

Les tartares

Tartare de boeuf français 180g	33.00
Moutarde à l'ancienne, tabasco, câpres, échalotes, persil, cognac, worcestershire	
♥ Tartare de boeuf argentin 180g	33.00
Sauce Chimichurri, tabasco et moutarde à l'ancienne	
Tartare de boeuf coréen 180g	33.00
Sauce kimchi, poire, gingembre, ail, piment, ciboulette, sauce soja, sésame et noix de cajou	
Tartare de saumon nordique 180g	34.00
Moutarde à l'ancienne, miel, citron, aneth, estragon, échalote, cornichons et câpres	

Nos tartares sont servis avec du pain grillé et nos frites de la région.



DESSERTS

Mousse au chocolat liégeoise Chantilly	10.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Caramélisée au sucre de canne	10.00
♥ Baba au rhum à Jeannot Sirop au rhum agricole et chantilly Rhum arrangé maison 2cl + 4.-	14.00
Coeur coulant au chocolat noir Accompagné d'une boule de glace vanille (10 min. de cuisson)	14.00
Coupe vacherin glacé Glace vanille et fraise, meringue, chantilly et coulis de fruits rouges maison	13.00
Café affogato Une boule de glace vanille arrosée d'un espresso et chantilly	8.00
Colonel Une boule de sorbet citron arrosé à la vodka	8.00
Pirate Une boule de glace vanille arrosée de rhum arrangé	8.00
Ch'ti biloute Une boule de glace vanille arrosée de liqueur de cassis	8.00
Boule de glace ou de sorbet Vanille, chocolat, fraise, pistache, caramel, café, sorbet citron, sorbet cassis	4.00
Irish coffee 4cl whisky irlandais, sucre, café, crème fouettée	13.00

Tous nos desserts sont faits maison, à l'exception des glaces et des sorbets

