

# boos

Restaurant

Notre carte a été pensée et réalisée par Frédéric Pesenti & sa brigade.

*“ À travers cette carte, je souhaite partager en exclusivité avec vous une expérience gourmande et raffinée,  
avec des saveurs authentiques au goût du jour et des saisons.*

*Le respect que j’ai pour vous-même et pour mon métier m’amène à travailler des produits frais,  
en respectant la matière première...*

*Une carte variée qui, je l’espère, saura vous surprendre et vous séduire.”*

---

Frédéric PESENTI



🍴 TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON ».

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE AND COOKED FROM RAW PRODUCTS.

CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE. MENU ALLERGENS AVAILABLE.

## ENTRÉES

---

Huîtres chaudes fines de Claire à la grenobloise, sur lit de tétragone		13.00€
Tartare de thon ou de saumon & avocat, Marinade minute au citron & huile d'olive vierge	En Entrée En Plat	14.00€ 24.00€
Saumon fumé maison au bois d'hêtre, Bouquet de jeunes pousses & ses toasts		16.00€
Terrine de foie gras aux figues, Toast brioché & compotée de figues		18.00€
Trilogie de ravioles de foie gras sauce Henri IV truffée		19.00€
Langoustines rôties en déclinaison de poireaux		21.00€
6 Huîtres Gillardeau N°3 <i>Selon arrivage</i>		24.00€
Pata Negra BELLOTA de la Maison Blazquez <i>Affinage 36 mois</i>		24.00€
Caviar du fleuve Amour accompagné de sa coupe de Champagne ou d'une Vodka	Les 20gr	50.00€
Entrée végétarienne <i>À la demande</i>		

**NOUVEAU ! FORMULE & ARDOISE UNIQUEMENT LE MIDI**

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.  
Nous vous remercions de votre compréhension.*

## POISSONS

---

Papillote de saumon aux saveurs d'Asie, Julienne de légumes au soja	22.00€
Dos de poisson Perroquet rôti au beurre blanc, Poudre de vanille Bourbon & petits légumes du marché	25.00€
Marmite de Lieu jaune en nage de coques safranées	27.00€
Pavé de Sandre poêlé au vinaigre d'espelette & poivrons rouges	28.00€
Sôle meunière de ligne, Purée de pommes de terre truffée	<i>La pièce de 500gr</i> 40.00€
Plat végétarien <i>À la demande</i>	

**NOUVEAU ! FORMULE & ARDOISE UNIQUEMENT LE MIDI**

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.  
Nous vous remercions de votre compréhension.*

## VIANDES

---

Suprême de volaille Label Rouge farci, Cube de polenta croustillant à l'estragon & navet glacé	21.00€
Côte de porc Brasvar en cressonnette, Crosnes glacés à la bière brune	26.00€
Selle d'agneau rôtie aux olives Taggiasche, Écrasé de pommes de terre au basilic	29.00€
Escalope de foie de veau poêlée en persillade, Pommes cocottes en crème d'ail	30.00€
Filet de boeuf*	La pièce de 220gr 35.00€
Côte de Boeuf pour 2 personnes*	La pièce de 1'200gr 80.00€
Plat végétarien <i>À la demande</i>	

### \* ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Pommes frites maison  
Purée de pomme de terre  
Légumes de saison  
Poêlée de champignons  
Mesclun de salade

*Pour tout accompagnement supplémentaire 6,00€*

### \* SAUCES AU CHOIX :

Poivre Kampot  
Béarnaise

**NOUVEAU ! FORMULE & ARDOISE UNIQUEMENT LE MIDI**

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.  
Nous vous remercions de votre compréhension.*

## SUSHIS - MAKIS - SASHIMI

---

<b>MAKIS, SAUMON</b>	16.00€
8 pièces	
<b>MAKIS, SAUMON FUME</b>	16.00€
8 pièces	
<b>MAKIS, SCAMPI</b>	18.00€
8 pièces	
<b>MAKIS, THON</b>	18.00€
8 pièces	
<b>MAKIS, SOFT CRABE</b>	20.00€
8 pièces	
<b>MAKIS MIXTES</b>	20.00€
14 pièces	
<b>MAKIS, TEMPURA</b>	26.00€
12 pièces	
<b>MAKIS, SASHIMI</b>	20.00€
6 pièces	
<b>SUSHIS, MAKIS</b>	20.00€
12 pièces	
<b>SUSHIS, SASHIMIS</b>	22.00€
6 pièces	
<b>SUSHIS</b>	22.00€
12 pièces	
<b>SUSHIS, MAKIS &amp; SASHIMIS</b>	34.00€
12 pièces	
<b>SUSHIS, MAKIS &amp; SASHIMIS</b>	48.00€
18 pièces	
<b>SASHIMIS</b>	20.00€

## FROMAGES

---

Assiette de fromages fermiers & affinés.  
L'Épicerie des terroirs. 16.00€

## DESSERTS

faits maison par notre pâtissier

---

Coupe glacée Colonel, vodka & glace citron 10.00€  
Poire pochée au vin rouge, tuile aux amandes 11.00€  
Baba au Rhum & Chantilly 12.00€  
Omelette Norvégienne 13.00€  
Fondant au chocolat guanaja & cœur coulant au Bailey's 14.00€  
Café Gourmand 14.00€  
Cocktail Maison Gourmand 16.00€

**NOUVEAU ! FORMULE & ARDOISE UNIQUEMENT LE MIDI**

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.  
Nous vous remercions de votre compréhension.*