

# La Bohème



Sabrina et Robin vous souhaitent  
la bienvenue à la Bohème

## Les entrées

<b>La petite salade verte</b>	6.50
Vinaigrette maison	
<b>La petite salade mêlée</b>	8.50
Vinaigrette maison	
<b>La soupe de chou-fleur au cheddar et paprika fumé</b>	14.00
Croûtons à l'ail	
<b>Le tartare de boeuf automnale</b>	18.00
Chou rouge aux épices, airelles, champignons de paris, graine de courge, vinaigre balsamique, échalote, câpres et moutarde, servi avec toasts et beurre	

---

## Les plats

<b>Le butterchicken de poulet suisse</b>	33.00
Poulet cuit dans une sauce crémeuse aux épices indiennes, tomate et noix de cajou, accompagné de pain naan, chutney de mangue et riz basmati	
<b>Le curry indien de légumes</b>	26.00
Légumes cuits dans une sauce aux épices indiennes, lait de coco, tomate et noix de cajou, accompagnés de pain naan, chutney de mangue et riz basmati	
<b>La saucisse de veau grillée</b>	20.00
Oignons caramélisés, frites de la région ou riz et salade verte	
<b>Le steak hâché de boeuf vaudois</b>	28.00
Deux steaks hâchés grillés, sauce à choix: beurre maison ou chimichurri, accompagnés de frites de la région ou de riz et légumes	
<b>La bavette de boeuf grillée</b> 200g	34.00
Bavette de boeuf suisse, sauce à choix: beurre maison ou chimichurri, accompagnée de frites de la région ou de riz et légumes	
<b>La ch'ti carbonnade</b>	35.00
Ragoût de boeuf confit dans la bière, pain d'épices, moutarde, lardons, carottes glacées accompagné de frites de la région ou de riz	

### Provenance de nos viandes:

Boeuf: Suisse

Porc: Suisse

Poulet: Suisse

Veau: Suisse

Agneau: Suisse - UE

## Les smash burgers

	Simple 125g	Double 250g
<b>L'Original Smash Burger</b>	24.00	30.00
Bœuf vaudois, cheddar, oignons caramélisés, pickles de concombre maison, salade, tomate, sauce Bohème, accompagné de frites de la région		
<b>Le Buenos Aires</b>	25.00	32.00
Bœuf vaudois, cheddar, oignons caramélisés, pickles de jalapeño, salade, tomate, mayo Chimichurri, accompagné de frites de la région		
<b>Le Las Vegas</b>	25.00	32.00
Bœuf vaudois, cheddar, bacon, oignons frits, pickles de concombre maison, salade, tomate, sauce BBQ, accompagné de frites de la région		
<b>Le Burger Végé</b>	24.00	30.00
Galette végétarienne, cheddar, oignons caramélisés, pickles de concombre maison, tomate, salade, sauce Bohème, accompagné de frites de la région		

---

## Les tartares

<b>Le tartare de boeuf argentin</b> 180g	34.00
Tartare coupé dans la bavette, sauce Chimichurri, servi avec frites de la région et pain grillé	
<b>Le tartare de boeuf français</b> 180g	34.00
Tartare coupé dans la bavette, relevé au harissa, servi avec frites de la région et pain grillé	

---

## Les formules de midi

Servies de 12h à 14h du mercredi au vendredi

<b>Salade verte + plat du jour</b>	24.00
<b>Salade verte + burger simple à choix &amp; frites</b>	25.00

---

## Les menus enfants

<b>Hot-dog + frites + sirop + branche cailler</b>	12.00
<b>Steak hâché + frites + sirop + branche cailler</b>	14.00

## Pour l'apéro

<b>La tapenade de tomate au basilic</b>	10.00
<b>La planchette de charcuterie</b> Jambon cru, lard sec, viande séchée de boeuf, pain du boulanger	24.00
<b>La planchette de viande séchée de boeuf</b> Viande séchée de boeuf, pain du boulanger	28.00

## Les malakoffs

<b>Les malakoffs maison, 2 pcs</b> Servis avec cornichons, oignons et salade mêlée	21.00
<b>Les malakoffs maison, 3 pcs</b> Servis avec cornichons, oignons et salade mêlée	26.00
<b>Le malakoff maison, à la pièce</b>	7.00

## Les fondues

200g par pers.

<b>La fondue au vin blanc</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc et ail	25.00
<b>La fondue à la bière</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, bière blonde et ail	25.00
<b>La fondue à la tomate</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc et sauce tomate maison	28.00
<b>La fondue à l'ail des ours</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc et purée d'ail des ours	28.00
<b>La fondue au mousseux de Genève</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, mousseux cuvée Emilie et ail	29.00
<b>La fondue aux bolets</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc, bolets séchés et ail	30.00

Nos fondues sont servies dans notre jardin d'hiver à partir de 2 personnes.

Suppléments:

Pommes de terre : 5.-

Verre de kirsch 4cl : 6.-

En cas d'allergie:

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes présents dans nos plats.

# Les desserts

<b>La mousse au chocolat noir</b> Chantilly	10.00
<b>La panna cotta à la tonka</b> Coulis de fruits rouges maison	10.00
<b>Le baba au rhum à Jeannot</b> Sirop au rhum agricole et chantilly                      Rhum arrangé maison 2cl + 4-	14.00
<b>Le coeur coulant au chocolat</b> Accompagné d'une boule de glace vanille (10 min. de cuisson )	14.00
<b>La coupe vacherin glacé</b> Glace vanille et fraise, meringue, chantilly et coulis de fruits rouges maison	13.00
<b>Le café affogato</b> Une boule de glace vanille arrosée d'un espresso et chantilly	8.00
<b>Le colonel</b> Une boule de sorbet citron arrosé à la vodka	8.00
<b>Le pirate</b> Une boule de glace vanille arrosée de rhum arrangé	8.00
<b>La ch'ti Biloute</b> Une boule de glace vanille arrosée de liqueur de cassis	8.00
<b>La boule de glace ou de sorbet</b> Vanille, chocolat, fraise, pistache, caramel, café, sorbet citron, sorbet cassis	4.00



## Minérales et sodas

<b>Eau plate / gazeuse</b> 30cl		2.00
<b>Eau plate / gazeuse</b> 75cl		4.00
<b>Thé froid maison à l'abricot</b> 30cl		4.50
<b>Sirop à choix</b> 30cl (Grenadine, fraise, menthe, abricot)		2.50
<b>Vivi Kola / Vivi Kola Zéro</b> 33cl		4.90
<b>Rivella rouge</b> 33cl		4.50
<b>Sinalco</b> 33cl		4.50
<b>Romanette citron</b> 30cl		4.50
<b>Crodino</b> 17,5cl		4.50
<b>Tonic Swiss Mountain</b> 20cl		4.90
<b>Ginger Beer Swiss Mountain</b> 20cl		4.90

---

## Caféterie

<b>Café, espresso</b>		3.80
<b>Renversé</b>		4.70
<b>Cappuccino</b>		4.90
<b>Double espresso</b>		5.50
<b>Chocolat chaud Caotina</b>		4.50
<b>Café Viennois</b>		5.50
<b>Chocolat Viennois</b>		6.00
<b>Thé infusions</b>		3.90
<b>Café glacé au shaker</b>		4.50
<b>Café au lait glacé au shaker</b>		5.50
<b>Cappuccino glacé au shaker</b>		6.00
<b>Chocolat froid Caotina</b>		4.50

---

## Jus & nectars

<b>Jus de pommes de Founex</b> 30cl		4.00
<b>Jus de raisin de Commugny</b> 30cl		4.50
<b>Granini orange-manque ou ananas</b> 30cl		4.50
<b>Opaline abricot du valais</b> 20cl		5.00

## Blancs

	1dl	Désirée	Bouteille
<b>Chasselas, La Charrue,</b> <small>Commugny</small>	4.50	21.00	
<b>Pinot gris, Domaine des Biolles,</b> <small>Founex</small>	5.50		32.00
<b>Sauvignon blanc, La Charrue,</b> <small>Commugny</small>			35.00
<b>Petite Arvine du Valais,</b> <small>Chamoson</small>			35.00

## Bulles

<b>Cuvée Émilie,</b> <small>Cave de Genève</small>	5.50		35.00
--	------	--	-------

## Rosés

<b>Gamay, Petit Truet, M. Dutruy,</b> <small>Founex</small>	4.50		28.00
---	------	--	-------

## Rouges

<b>Gamay, La Charrue,</b> <small>Commugny</small>	5.00		32.00
<b>P'tit Tannique, Petit Truet,</b> <small>Founex</small>			40.00
<b>Vin rouge du moment</b>	7.00		46.00
<b>Gamaret Barrique, Domaine Deblue,</b> <small>Founex</small>			48.00
<b>Assemblage Sémélé, La Charrue,</b> <small>Commugny</small>			50.00
<b>Merlot, Domaine Debluë,</b> <small>Founex</small>			50.00

---

## Bières pressions

	30cl	50cl
<b>Bière blonde,</b> <small>Appenzeller</small>	4.50	8.00
<b>Bière blanche de Mies,</b> <small>BAM</small>	5.00	9.00
<b>Bière panachée</b>	4.50	8.00

## Bouteilles

<b>Bière du moment</b> 33cl		6.50
<b>Bière sans alcool</b> 33cl		6.00
<b>Cidre du moment</b> 33cl		6.50

# BOISSONS

## Cocktails

<b>Apérol Spritz</b>	11.00	<b>London Mule</b>	14.00
<b>Hugo Spritz</b>	12.00	<b>Moscow Mule</b>	14.00
<b>Limoncello Spritz</b>	12.00	<b>Jamaïcain Mule</b>	14.00
<b>Planteur aux 2 rhums</b>	14.00	<b>Amaretto Sour</b>	14.00
<b>Piña Colada</b>	14.00	<b>Pisco Sour</b>	14.00

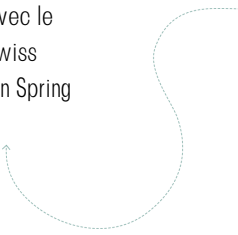
---

## Sans alcool

<b>Virgin Colada</b>	8.00
<b>Gin 0° &amp; Tonic</b>	11.00

---

Nos gins sont  
servis avec le  
Tonic Swiss  
Mountain Spring



## Gins tonics

<b>Gin Tanqueray, London dry</b>	13.00
<b>Gin 27, Suisse</b>	14.00
<b>Gin du moment</b>	15.00

---

## Eau-de-vie / liqueurs

<b>Pastis</b> 2cl	4.00
<b>Limoncello</b> 4cl	8.00
<b>Amaretto</b> 4cl	8.00
<b>Rhum Plantation XO</b> 4cl	15.00
<b>Moitié-moitié poire</b> 4cl	12.00
<b>Vieille prune</b> 4cl	12.00
<b>Vieille poire</b> 4cl	12.00
<b>Abricotine</b> 4cl	12.00