



# À Partager, tout simplement

Un verre, quelques bouchées, et ceux qu'on aime autour de la table.  
Nos tapas sont là pour accompagner ces instants qui comptent vraiment.

---

## SIMPLY TO SHARE

A drink in hand, a few bites to enjoy, and the people you love around the table.  
Our tapas are made for those little moments that truly matter.



vegan

**HALAL**



sans gluten / gluten free



sans lactose / lactose free

## Tapas Raffinées

Refined Tapas

**Croquettes de camarons, mayonnaise au chipotle, brèdes chou chou | 3 pièces** <sup>1/2/3/4/5/7/8</sup>  
Shrimp croquettes, chipotle mayonnaise, young shoots | 3 pieces

16 €

**Croquettes de canard confit à la truffe, gel de figues | 3 pièces**  
Duck confit and truffle croquettes, fig gel | 3 pieces


18 €

**Duo de houmous pois chiche, et betterave et son pain pita** <sup>1/5/7/8</sup>  
Chickpea and beetroot hummus duo, served with pita bread

15 €

**Accras de morue, accompagné de sa sauce chien maison** <sup>1/3/4/5</sup>  
Cod fritters, served with our homemade Creole “sauce chien.”

10 €

**Falafels et tzatziki | 5 pièces**   
Falafels with tzatziki | 5 pieces <sup>1/5/7/8/</sup>


15 €

**Rillettes de poisson au lait de coco et son pain toasté** <sup>4/5/10/11</sup>  
Coconut Fish Rillettes

14 €

**Terrine de foie gras au Gewurztraminer, chutney aux fruits péi, pain brioché** <sup>1/7/12</sup>  
Foie gras terrine with Gewurztraminer, seasonal fruit chutney, bun bread

22 €

**Brochettes shish kebab d'agneau, sauce tzaziki et son pain pita.** <sup>1/5/7/8/</sup>   
Lamb shish kebab skewers, served with tzatziki sauce and pita bread.

18 €

---

## Les planches à partager

SHARING BOARDS

---

**Planche Mixte de croquettes de canard confit à truffe, gel de figues et Croquettes de camarons, mayonnaise au chipotle, brèdes chouchou | 6 pièces** <sup>(1/2/3/4/5/7)</sup>

Mixed platter of confit duck croquettes with truffle, fig gel and prawn croquettes, chipotle mayonnaise, chouchou greens | 6 pièces

34 €

**Planche de Fromages Affinés et son chutney de fruits péi** <sup>(7)</sup>

Aged Cheese Board and local fruit chutneys

26 €

**Planche de Charcuteries Fines**

Fine Charcuterie Board

26 €

**Planche Mixte : Assortiment de charcuteries fines et de fromages affinés et son chutney de fruits péi** <sup>(1/7)</sup>

Assortment of fine charcuterie and aged cheeses and local fruit chutneys

28 €

**Planche Pwason**

(Idéal pour 2 personnes)



45 €

**Tartare de thon à l'asiatique, gravelax de saumon, rillettes de poisson, sashimi d'espadon, pain grillé** <sup>(2/4/6/8/10/11/14)</sup>

Asian-Style Tuna Tartare, Salmon Gravlax  
Swordfish Sashimi, Coconut Fish Rillettes

---

## Les accompagnements

SIDES

**Frites Maison / Homemade Fries**



4 €

**Frites Maison à la Truffe et Parmesan**

Truffle and Parmesan Fries

7.50 €

**Frites de patates douces**

Sweet Potato Fries



5 €

**Frites de patates douces à la Truffe et Parmesan**

Sweet Potato Fries with Truffle and Parmesan

8,50 €

**Salade composée / Mixed salad**



4,50 €

**Légumes grillés / Grilled Vegetables**



8€

**Pommes grenailles à l'ail et au romarin**

Baby Potatoes with Garlic and Rosemary

7€

**Sauces Viandes / Meat sauces** <sup>(1/7/12)</sup>

Poivre, gorgonzola,  
pepper, gorgonzola,  
A la truffe

Truffle



---

## Les Plats

Main Courses

---

**Tartare de Thon rouge à l'Asiatique (180 gr),  
crème d'avocat, wakamé, edamame, sésame et  
soja, accompagné de frites et salade** <sup>(4/5/6/11/14)</sup>

27 €

Asian-style Bluefin Tuna Tartare (180 gr) , avocado cream, seaweed salad, edamame, tobiko, sesame, and soy sauce, french fries

**Zourit Snacké , purée de patate douce, huile de  
paprika fumée et combava** <sup>(2/7/8/9/14)</sup>



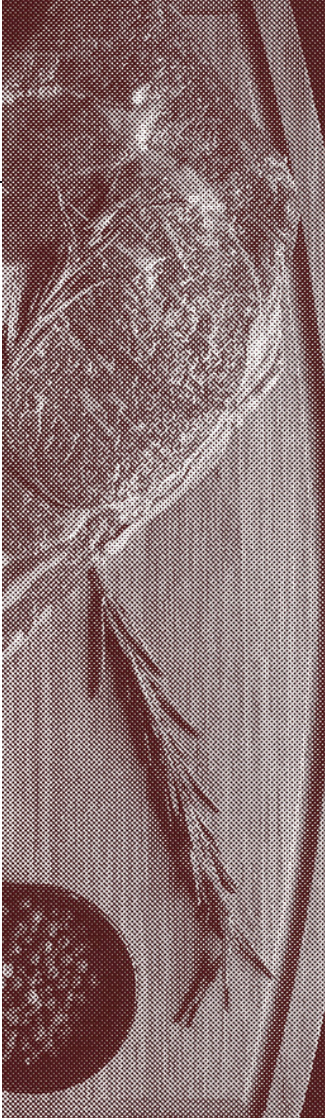
27 €

Seared octopus (zourit), squash  
purée, smoked paprika oil and combava

**Retour de pêche (demandez à votre serveur)**

Catch of the day

prix du jour  
price of the day



## Les Plats

Main Courses

**Tartare de Bœuf Angus au couteau servi dans son os à moëlle (200gr), accompagné de frites et salade** (3/5/8/10) 29 €

Hand-cut Angus Beef Tartare served in its marrow bone (200g), french fries

**Magret de canard, jus au miel et gingembre, purée de patates douces à la vanille** (1/5/7) 30 €

Duck breast, honey and ginger jus, sweet potato and vanilla puree

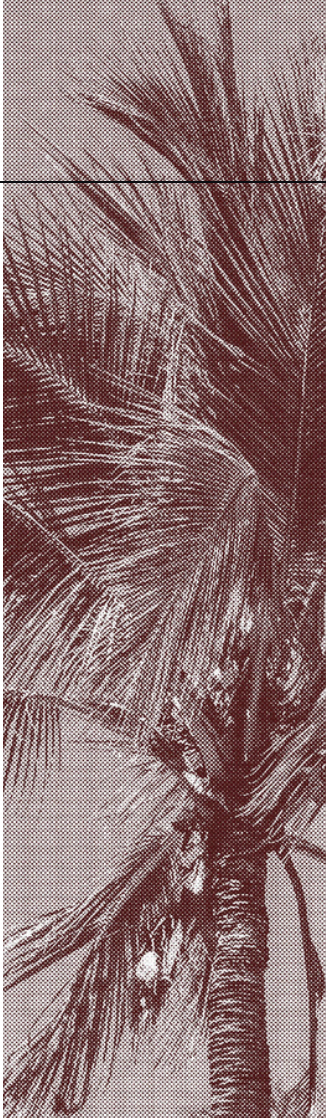
**Pièce du boucher** (Demandez au serveur)  
Butcher's cut (Ask the server)

Prix du jour  
price of the day

**Notre sélection de viandes maturées accompagnée de pommes de terre grenailles & légumes grillés, sauce au choix**

prix au kg  
price per kg

Our selection of matured meats accompanied by new potatoes and grilled vegetables, sauce of your choice



## Les Salades

Salads

**La César Boma Beach** : Salade, poulet fermier pané, Grana padano, œuf, vinaigrette César (1/3/5/7/8/10)

HALAL

22 €

Mixed salad, free-range local breaded chicken, Parmesan, egg, Caesar dressing.

Supplément Pancetta 3€

Supplément Pancetta 3€

**La Toscana** : Burratina crémeuse, Tomates Lontan en 2 façons, éclats d'olives noires séchées, pesto et pignons de pin, huile d'olive extra vierge, jeune pousse. (5/7/8)



24 €

Creamy Burratina, Lontan tomatoes in two ways, olive powder, pesto with pine nuts, extra virgin olive oil.



---

## Nos Huîtres <sup>(1/4)</sup>

Our OYSTERS

---

### Huitres numéro Fines de claire N°3

6 huitres / oysters

22 €

12 huitres / oysters

39 €



**Pou Zot Marmailles** (12 ans maximum)  
Children's Menu

14 €

**Nos boulettes de bœuf « façon Grand-mère », spaghetti sauce Napo <sup>(3)</sup>**

Our Beef Meatballs «Grandmother's Style,»

Spaghetti with tomato sauce

**Ou**

**Retour de la pêche à la plancha (120gr) <sup>(4/7)</sup>**

Grilled catch of the Day (120g)

**Au choix 1 accompagnement**

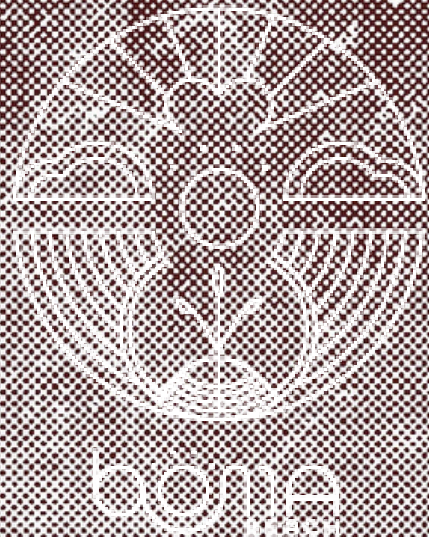
Frites/French Fries

Salade/Salad

Légumes Grillés/Grilled vegetables

Tous les menus enfants sont servis avec  
**un sirop ou un jus de fruits et une boule de glace**  
(vanille, fraise, ou chocolat).








All children's menus are served with a syrup or fruit juice and  
an ice cream scoop (vanilla, strawberry, or chocolate).



BOJA

# Lexique des allergènes

## Allergens Glossary

-  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) / Cereals container of gluten (1)
-  Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and crustacean products (2)
-  Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and egg products (3)
-  Poissons et produits à base de poissons / Fish and fish products (4)
-  Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and groundnut products (5)
-  Soja et produits à base de soja / Soybean and soya products (6)
-  Lait et produits à base de lait / Milk and milk products (7)
-  Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia, Brazilian, Queensland, pistachios) and products thereof (8)
-  Céleri et produits à base de céleri / Celery and celery products (9)
-  Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and mustard products (10)
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Seeds of sesame and products based on sesame seeds (11)
-  Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l) / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l (12)
-  Lupin et produits à base de lupin / Lupin and lupin based products (13)
-  Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and mollusk products (14)