



— boam. —

MENU

DU VERRE À L'ASSIETTE



ENTRÉES



GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES

7€

Brioche toastées, huile d'olive, fleur de sel  Villa Moncigale, côte de provence Rosé

BURRATA CRÉMEUSE AUX COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ

9€

Lit de roquette, pain toasté  Chardonnay, Les Ursulines Blanc

PÂTÉ EN CROÛTE ARTISANAL "MAISON BOBOSSE"

9€

Bouquet de salade et pickles  Côtes du Rhône Rouge

PLATS



Nos viandes fraîches régionales **d'origine CHAROLAISE** sont sélectionnées avec soin et proposées avec 4 cuissons au choix bleu, saignant, à point, bien cuit

BURGER BOAM MAISON (STEAK 180G)

19€

 Savigny les Beaune, Boisset Rouge

ENTRECÔTE DE BOEUF (300G)

33€

 Crozes-Hermitages Laurus Rouge

(Supplément Demi-Pension 13€)

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU

20€

180g, préparé traditionnellement par nos soins

 Pinot Noir les Ursulines Rouge

FILET DE DAURADE ROYALE SNACKÉ

18€

Sauce vierge  Chardonnay DeLoach Blanc

ACCOMPAGNEMENTS



Nos garnitures :

Frites maison avec salade, courgettes rôties ou rigatoni à la tomate

Nos sauces maisons :

Poivre vert, Saint Marcellin, Chimichurri, Vin rouge

Une garniture & une sauce incluses. (Supplément : garniture +5€, sauce +3€) sauf salade estivale et rigatoni aux aubergines

SALADE ESTIVALE

17€

Tomates, pêche, pinsa, roquette et Burrata, vinaigrette  Saint Veran les Pommards, Boisset Blanc

RIGATONI AUX AUBERGINES

18€

Tomates confites, concassé de tomate, pignons de pins et Stracciatella  Chateauneuf du pape Blanc

COIN LYONNAIS

Entrée : Salade Lyonnaise 

8€

 Côtes du Rhône St Vincent Rouge

Plat : Saucisson Lyonnais, pommes de terre et cervelle de canut maison 

18€

Fromage : Saint Marcellin Mère Richard IGP, salade 

 9€
(Supplément Demi-Pension 3€)

Dessert : Tartelette à la praline rose 

7€

MENU ENTRÉE PLAT DESSERT : 29€

NOS PLATS DE SAISON



FORMULE MIDI

Plat du jour
+
Dessert du moment

20€



PLANCHES RÉGIONALES

Planche de charcuteries Bobosse

23€

Véritable rosette de Lyon, Verrine campagne au Beaujolais, Jambon Hungaro 24 mois

Planche de fromages

22€

St Felicien Mère Richard, Cervelle de Canut, Rigotte de Condrieu AOP



MENU KIDS (JUSQU'À 12 ANS)

Fish and chips ou poulet crispy avec des frites
Crêpe(chocolat noisette ou sucre) ou Yaourt La Cotière

14€



DESSERTS

7€



SALADE MELON ET PASTÈQUE

Menthe fraîche

8€



PAVLOVA AUX FRAÎSES

Chantilly maison à la mascarpone

8€



MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

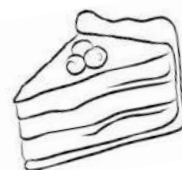
Mendiant aux graines

4€



YAOURT LAITERIE DE LA COTIÈRE ARTISANAL ET LOCAL

Aux fruits bicouche



boam.



SUIVEZ NOUS
@boamrestaurant

Allergènes et origines des viandes à consulter sur place



Plat végétarien



Suggestion de vin

STARTERS



HEIRLOOM TOMATO GAZPACHO



Toasted brioches, olive oil, flaky sea salt



Villa Moncigale, côte de provence Rosé

7€

CREAMY BURRATA WITH SUMMER TRUFFLE SHAVINGS



Bed of arugula, toasted bread



Chardonnay, Les Ursulines Blanc

9€

BOBOSSE'S PÂTÉ EN CROÛTE

Mixed salad bouquet and pickles



Côtes du Rhône Rouge

9€

MAIN COURSES



Our carefully selected **CHAROLAIS beef** is available with your choice of four cooking temperatures: rare, medium rare, medium, or well done.

BOAM'S HOMEMADE BURGER (STEAK 180G)



Savigny les Beaune, Boisset Rouge

19€

BEEF RIBEYE STEAK (300G)

Crozes-Hermitages Laurus Rouge

33€

(Half-board supplement 13€)

HAND-CUT BEEF TARTARE

180g, traditionally prepared by our chefs



Pinot Noir les Ursulines Rouge

20€

SEARED SEA BREAM FILLET

Virgin olive oil sauce



Chardonnay DeLoach Blanc

18€

SIDES



Our side dishes :

Homemade fries with salad,
roasted courgettes or rigatonis

Our homemade sauces :

Green pepper, Saint-Marcellin,
chimichurri, red wine sauce

One side and one sauce included. (Extra : side dishes +5€, sauce +3€)
except summer salad and rigatoni with eggplant

SUMMER SALAD



Tomatoes, peach, pinsa, arugula and Burrata



Saint Veran les Pommards, Boisset Blanc

17€

RIGATONI WITH EGGPLANT



Semi-dried tomatoes, crushed tomatoes, pine
nuts and Stracciatella



Chateauneuf du pape Blanc

18€

LYONNAIS' CORNER

Starter : Lyonnais' salad



Côtes du Rhône St Vincent Rouge

8€

Main course : Lyon' sausage with potatoes and
home made cervelle de canut



Pinot Noir Les Ursulines Rouge

18€

Cheese : Saint-Marcellin by Mère Richard



Chardonnay, Les Ursulines Blanc

(Half-board supplement 3€)

9€

Dessert : Pink praline tartlet



7€



STARTER, MAIN COURSE, DESSERT €29

SEASONAL MENU

LUNCH MENU



Dish of the day
+
Dessert of the day

20€



— REGIONAL BOARDS

Charcuterie boards

23€

Authentic Lyon Rosette Sausage, Terrine with
Beaujolais, 24-Month Aged Hungaro Ham

Cheese board

22€

St Felicien Mère Richard, Cervelle de Canut, Rigotte
de Condrieu AOP



KIDS' MENU (UP TO 12 YEARS OLD)

Fish and chips or crispy chicken with fries
Crêpe (Nutella or sugar) or La Côtière yogurt

14€



DESSERTS

7€



MELON AND WATERMELON SALAD

Fresh mint

8€



STRAWBERRY PAVLOVA

Homemade mascarpone whipped cream

8€



TWO-CHOCOLATE MOUSSE

Seeds mendiant

4€



LAITERIE DE LA COTIÈRE YOGURT ARTISANAL AND LOCAL

Two-layer fruit yogurt



FOLLOW US
@boamrestaurant



BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLES

Carlsberg - Blonde
1664 0° - Sans Alcool
La Bête - Ambré
Brooklyn Defender - IPA
Corona

33 cl
6,50€
6,00€
8,00€
8,00€
8,00€



BIÈRES PRESSION

1664 Blonde
Grimbergen
Bière du moment

25 cl	50 cl
5,00€	8,00€
6,00€	9,00€
6,00€	9,00€

Supplément Picon +1,5€
Supplément Sirop +0,50€

APPÉRITIFS

Kir Vin Blanc
Crème de cassis, crème de mûre,
crème de pêche

12,5cl **6,00€**

Martini Bianco

7cl **6,00€**

Martini Rosso

7cl **6,00€**

Pastis 51

2cl **5,00€**

Ricard

2cl **5,00€**

Campari

7cl **5,00€**

COCKTAILS

Cosmopolitan

16cl **10,00€**

Frozen Daiquiri passion vanille

25cl **12,00€**

Expresso Martini

12cl **11,00€**

Violette Fizz

16cl **10,00€**

Tequila Sunrise

20cl **10,00€**

BOAM Berry

20cl **10,00€**

French 75

15cl **10,00€**

Mojito

25cl **10,00€**

Negroni

12cl **10,00€**

Pina Colada

20cl **10,00€**

Spritz

25cl **10,00€**

(Aperol, Sarti Rosa, Hugo)



DIGESTIFS



Armagnac

3cl **8,00€**

Bailey's

4cl **6,00€**

Calvados

3cl **6,50€**

Cognac

3cl **8,00€**

Genépi

3cl **8,00€**

Get 27

4cl **6,00€**

Get 31

4cl **6,00€**

Gin Gibson's

3cl **6,00€**

Gin Bombay

3cl **7,00€**

Gin Bombay Sapphire

3cl **7,00€**

Limoncello

4cl **6,00€**

NOTRE BOISSON CARTE

SPIRITUEUX

Rhum Havana Club 3 ans	3cl	6,00€
Rhum Bumbu	3cl	10,00€
Whisky J&B Rare	3cl	6,00€
Whiskey Jack Daniel's	3cl	9,00€
Whisky aberlour 10 ans Whisky	3cl	9,00€
Vodka Absolut Blue	3cl	7,00€



SODAS ET LIMONADES

Coca-Cola	33cl	3,90€
Coca-Cola Sans Sucre	33cl	3,90€
Fanta Orange	33cl	3,90€
Fuzetea Pêche	25cl	3,90€
Orangina	25cl	3,90€
Perrier	33cl	3,90€
Schweppes Agrum	25cl	3,90€
Schweppes Indian Tonic	25cl	3,90€
Sirop à l'eau	25cl	2,00€
Diabolo	25cl	2,70€
Sprite	25cl	3,90€
Limonade	25cl	2,50€
Jus Granini	25cl	3,90€

Pomme, tomate, orange, ananas

Les parfums Monin : Citron, Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Orgeat



BOISSONS CHAUDES

Café Espresso Segafredo	2,20€
Café Espresso allongé Segafredo	2,20€
Décaféiné Segafredo	2,20€
Café double Espresso Segafredo	4,00€
Café Noisette Segafredo	3,00€
Capuccino	4,50€
Chocolat chaud	4,50€

INFUSIONS PALAIS DES THÉS

La Camomille	3,00€
La Verveine	3,00€

THÉS PALAIS DES THÉS

Thé Earl Grey fleurs bleues	3,00€
Thé Quatre fruits rouges	3,00€
Thé Vert de Chine	3,00€
Thé Vert Menthe	3,00€
Thé Noir Assam Hattiali	3,00€

EAUX

San Pellegrino 50cl	3,50€
San Pellegrino 1L	4,50€
Vittel 50cl	3,50€
Vittel 1L	4,50€



boam

 SUIVEZ NOUS
@boamrestaurant

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.



VINS AU VERRE



VINS ROUGES

Côtes du Rhône – St Vincent	5
Pic Saint Loup – Fortant	9
*Bourgogne Pinot Noir Les Ursulines – Boisset	10
*Crozes Hermitage – Laurus	10
St Joseph – Laurus	12

VINS BLANCS

Côtes du Rhône – St Vincent	5
Sauvignon Blanc	5
**Viognier Pays D'oc – Laurus	7
*Bourgogne Chardonnay Les Ursulines – Boisset	10

VINS ROSÉS

**Pays d'Oc Gris de grenache – Fortant de France	5
Costière de Nîmes Amoureuse – Gabriel Meffre	6
*Côtes de Provence – Moncigale	8

CRÉMANT DE BOURGOGNE

*Crémant de Bourgogne Perle de Molesme – Louis Bouillot	7
---	---

*AOC **IGP

Tous nos prix sont nets avec la devise €



boam.

BOAM est né d'une idée simple : réunir le plaisir **de boire et de manger**. Son nom moderne et percutant, qui rime avec la dernière syllabe de **Jéroboam**, annonce tout de suite sa personnalité : le **vin** est au cœur de l'expérience.

Ici, chaque assiette raconte une histoire : **généreuse, conviviale et tendance**, elle évolue au fil des **saisons**, avec des produits **frais** et une carte renouvelée **quatre fois** par an.

BOAM, c'est bien plus qu'un repas : c'est un moment à partager, où le plaisir commence **du verre à l'assiette**.

Sous la direction de **Gilles**, notre chef passionné, et de son équipe, nous vous invitons à savourer chaque moment dans une ambiance conviviale et généreuse.