

A decorative border of tropical plants, including Monstera leaves, ferns, and small white flowers, framing the top and sides of the page.

# Bövem

DRINK, EAT AND LIVE

“

Ici au Bovem, pas de fast food ni de chronomètre.  
Nous prenons le temps de vous concocter des petits plats gourmands  
et des cocktails inédits.

Dans une ambiance chic mais décontractée,  
nous vous offrons une parenthèse hors du temps et savoureuse.

”



# Börem

DRINK, EAT AND LIVE

## • LUNCH EXPRESS\* •

CUISINÉ SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS  
EN QUANTITÉ LIMITÉE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT DU JOUR

19,5€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT DU JOUR

15,5€

PLAT DE SUBSTITUTION  
(SUPPLÉMENT 4 €)

POULET MARINÉ THAI  
À LA PLANCHA

ONGLET DE BŒUF

\*(formule uniquement le midi)

Règlement CB à partir de 10 euros. Nous n'acceptons pas les chèques.  
Nous cuisinons des produits du marché susceptibles de manquer. Demandez la liste des allergènes.



# Bövem

DRINK, EAT AND LIVE

SLOW FOOD  
• STARTERS •

BÖVEM BOWL CAESAR.....	14 €
Aiguillettes de poulet croustillantes, lard paysan grillé, parmesan, croutons, sauce César	
CARPACCIO DI VITELLO.....	18 €
Poivre de malabar, huile kalamata, copeaux de parmesan et tomates confites, zeste de citron vert, purée d'olives noires, fleurs de capres	
ONDA SALADA .....	14 €
Haddock, suprêmes de pamplemousse et oranges, avocats, julienne de légumes, sauce vinaigrette d'agrumes	
MACARON PISTACHE ET NUAGE DE CHÈVRE.....	12 €
Macaron maison à la pistache et poudre d'amande, mousse de chèvre légère au mascarpone et sirop d'érable	
SASHIMI DE SAUMON.....	14 €
Salade de choux japonais, émulsion de wasabi et kikoman sucré/salé	
CEVICHE DE DORADE À LA TAHITIENNE .....	14 €
Lait de coco, citron vert et ciboulette	



# Bövem

DRINK, EAT AND LIVE

SLOW FOOD  
• MAINS •

BÖVEM'S FAMOUS THAI SLICED BEEF.....	26 €
Pavé de rumsteak émincé mariné satay, riz rouge, compotée de kumquats et coriandre	
TIGER PRAWN .....	39 €
Grosses gambas à la plancha, beurre citron, anis et persil	
DORADE BIO .....	27 €
À la braise, huile vierge au piment d'espelette	
PAVÉ DE MAIGRE.....	25 €
À la plancha, huile vierge de basilic	
BEEF TARTARE.....	25 €
Charolais au couteaux préparé	
ENTRECÔTE MATURÉE .....	38 €
Simmental 400gr	
CÔTE DE BOEUF .....	100 €
Maturée premium 1,4kg	
MAGRET DE CANARD .....	27 €
IGP entier	

Nos plats sont servis avec de la salade, une garniture au choix et une sauce au choix  
Pommes de terre sarladaise, brochettes de légumes grillés aux herbes, haricots verts persillade,  
Riz rouge Bio ( Supplément garniture 4 € )  
Poivre, bleue, jus corsé, coco tomates « spicy », thai sweet & sour « spicy »  
( Supplément sauce 2,5 € )



# Bövem

DRINK, EAT AND LIVE

SLOW FOOD  
• SWEETS •

9€

## HEALTHY BOWL

Greek yogurt au miel, fruits frais et muesli

## BÖVEM SPLIT

Nectarine, sorbets aux agrumes et coulis de framboise

## SEMIFREDDO

Peanuts et cocoa, mousse au bailey, granité au cafe, et flambé au whisky

## CANOLI DE BANANE

Tuile façon canoli, mousse de banane menthe et gingembre, sorbet