

A detailed illustration of various tropical plants, including large monstera leaves with characteristic holes, several types of ferns, and small star-shaped flowers, all rendered in shades of green and teal. The plants are arranged in a decorative border around the central text.

# 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 GRILLÉ

ONGLET DE BŒUF



# Börem

DRINK, EAT AND LIVE

SLOW FOOD  
• STARTERS •

DAURADE EN 2 FAÇONS .....	23 €
Filets fumés et marinés, salade de fenouil à la grecque	
SALADE CAESAR .....	15 €
Coconut shrimps	
VEGGIE LOVER .....	15 €
Salade de pois chiches à la marocaine, babaganoush, salade d'artichauts et pain libanais	
TATAKI DE THON ROUGE .....	15 €
Crème d'avocat et wasabi, sesame noir	



# Bövem

DRINK, EAT AND LIVE

SLOW FOOD  
• MAINS •

BÖVEM'S FAMOUS THAI SLICED BEEF .....	27 €
Pavé de rumsteak émincé mariné satay, fried rice, confiture d'hibiscus, siphon de mangue	
PAVÉ DE TURBO .....	30 €
Grillé au thym	
DORADE ENTIÈRE.....	27 €
Au mibrasa	
HOMARD ENTIER .....	60 €
À la plancha	
CÔTE DE BŒUF PREMIUM .....	110 €
Maturée 1,4 kg	
ENTRECÔTE MATURÉE .....	38 €
Simmental 400gr	
MAGRET DE CANARD .....	28 €
IGP entier	
CÔTE DE COCHON NOIR.....	24 €
Au mibrasa	

Nos plats sont servis avec de la salade, une garniture au choix et une sauce au choix  
Brochettes de légumes, Fried rice, Haricots verts croquants, Frites maison  
( 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€

MACARON

Cœur framboise et Combava

DÔME

Mangue-passion et chocolat blanc

ENTREMET CHOCOLAT NOIR

Cheveux du diable, tuile coco, chutney agrumes, ganache chocolat

VITNAMESE ICED COFFEE ET MIGNARDISES

10€

TARTARE DE MÛRES

Pastèque confite et siphon de buratta vanillé

12€\*

BÖVEM FUN KITCHEN

Fruits frais exotiques, sorbets, meringue

(\*Prix par pers., minimum 4 pers., servi uniquement le soir)