

The background features a light green, stylized illustration of leaves and branches, rendered in a soft, painterly style. The leaves are of various shapes and sizes, some pointing upwards and others downwards, creating a sense of movement and natural growth. The branches are thin and elegant, weaving through the foliage. The overall aesthetic is clean, fresh, and organic.

La Boho

LE MIDI

SOFTS ET EAUX

EVIAN (100CL)	6,5€
BADOIT (100CL)	7€
SIROP	3€
SODAS	5€
<i>COCA-COLA / ZERO (33CL), ICE TEA (25CL), SCHWEPPES AGRUMES (33CL), PERRIER (33CL), LIMONADE (25CL)</i>	
EAU DÉTOX MAISON	3,5€

APÉRITIFS

KIR (CASSIS, PÊCHE) (12CL)	8€
KIR ROYAL (CASSIS, PÊCHE) (12CL)	14€
RICARD / 51 (4CL)	4€
NEGRONI (6CL)	12€
COUPE DE CHAMPAGNE (12CL)	12€
PISCINE DE CHAMPAGNE (18CL)	14€
COUPE DE PROSECCO (12CL)	9€
PISCINE DE PROSECCO (18CL)	12€
MARTINI BLANC ET ROUGE (6CL)	6€

BIÈRES

	25CL	50CL
PRESSON BLONDE 1664	5€	9€
PRESSON BLANCHE 1664	5,5€	10€
PRESSON DESPERADOS	6,5€	12€
BOUTEILLES		8€
<i>CORONA (35,5 CL) , PIETRA (33 CL)</i>		

BAR À JUS FRAIS

ORANGE PRÉSSÉE (25CL) 6€
ORANGE DE LA BAS

CITRON PRÉSSÉ (25CL) 6€
CITRON D'ICI

ACE (25CL) 8€
ORANGE, CITRON CAROTTE

ENERGIZER (25CL) 12€
POMME, GINGEMBRE, ORANGE, POIRE, ANANAS

HANGOVER HELPER (25CL) 12€
POMME, CAROTTE, CONCOMBRE, GINGEMBRE, CITRON

FAT BURNER (25CL) 12€
EPINARD, POMME, CITRON, CONCOMBRE, ANANAS, GINGEMBRE

COCKTAILS SIGNATURES

BASILIC BOHO	<i>BASILIC, SIROP DE BASILIC MAISON, GIN, CITRON VERT</i>	15€
L'AZTEQUE	<i>VODKA, PASTÈQUE, JUS DE MANGUE, CITRON VERT</i>	15€
MELAMULE	<i>VODKA INFUSÉE À LA MENTHE, JUS DE POMME, CITRON VERT, GINGER BEER</i>	15€
MEZCALERO	<i>MEZCAL, VERMOUTH ROSSO, BITTER, ST GERMAIN</i>	15€
CETRIOLOCO	<i>GIN, CITRON JAUNE, TONIC, SIROP DE CONCOMBRE MAISON</i>	15€
BLACK BOHO MOJITO	<i>VODKA INFUSÉE À LA MYRTILLE, CITRON VERT, MYRTILLE, MENTHE, CASSONADE</i>	15€

COCKTAILS

MOJITO		12€
MOJITO PASSION		14€
MARTINI (ESPRESSO / PORNSTAR)		14€
AMARETTO SOUR		12€
PISCO SOUR		12€
CAIPIRINHA		12€
MOSCOW MULE		13€
PINA COLADA		12€

MOCKTAILS

SOUR PÊCHE	<i>GYN SANS ALCOOL, JUS D'ORANGE / CITRON FRAIS, SIROP, DE PÊCHE, BLANC D'OEUF</i>	10€
CUCUMBER FIZZ	<i>GYN SANS ALCOOL INFUSÉ CAMOMILLE, CONCOMBRE CLUB SODA, CITRON VERT, MENTHE</i>	12€

BAR À SPRITZ

HUGO , LE SPRITZ SAINT-GERMAIN		14€
ITALICUS SPRITZ, À LA LIQUEUR DE BERGAMOTE		15€
FRENCH LILLET SPRITZ		14€
CLASSIQUE SPRITZ		12€
CIAO MALFY SPRITZ		15€
<i>MALFY GIN INFUSÉ AU CITRON , CLUB SODA , PROSECCO , MYRTILLES ET BASILIC</i>		





POUR PATIENTER

TAPENADE

OLIVES/EDAMAMÉS, CROUTONS AUX HERBES DE PROVENCE

10€

GUACAMOLE

MOUSSE D'AVOCAT, OIGNONS, TOMATES, POIVRONS, CHIPS MAISON SAVEUR NORI

12€

ENTRÉES

TUNA BREAD

PAIN BRIOCHÉ SURMONTÉ DE TARTARE THON, PICKLES, SPICY MAYO

20€

CHIRASHI ROYAL

TRANCHES DE THON, SAUMON ET SÉRIOLE FRAIS SERVIES SUR UN LIT DE RIZ VINAIGRÉ

25€

BURRATA MANGO

BURRATA, TOMATES, MANGUE FRAICHE, AVOCAT, SAUCE SÉSAME

24€

BALI CHICKEN SALAD

POULET MARINÉ AU LAIT DE COCO ET ÉPICES SATAY, PICKLES, CONCOMBRE, SALADE, TOMATES, VINAIGRETTE SÉSAME

22€

CARPACCIO DE SAUMON

FINES TRANCHES DE SAUMON, SALADE, TOMATES CERISES, SAUCE PONZU TRUFFE

24€

CEVICHE HAMACHI

FINES TRANCHES DE SERIOLE, LAIT DE COCO, JUS D'AGRUMES, JALAPENO, OIGNONS ROUGES, TOMATES

26€

POUR LES PETITS

SIROP AU CHOIX, STEAK HACHÉ OU FILET DE POISSON PANÉ OU FILET DE POULET PANÉ AVEC FRITES ET LÉGUMES PUIS GLACE PUSH UP HARIBO

16€

SUSHIS À LA CARTE

NIGIRIS (4 PIÈCES)

BOULES DE RIZ SURMONTÉES DE POISSON

SAUMON - 14€ THON - 18€
HAMACHI - 18€ AVOCAT - 12€

CALIFORNIAS (6 PIÈCES)

L'INCONTOURNABLE MAKI INVERSÉ

SAUMON AVOCAT - 9€ THON AVOCAT - 12€
HAMACHI AVOCAT - 12€ AVOCAT FROMAGE - 9€

MAKIS (6 PIÈCES)

SUSHIS ENROULÉS DE FEUILLE NORI

SAUMON - 7€ THON - 9€
HAMACHI - 9€ AVOCAT - 6€
CONCOMBRE - 6€

SASHIMIS (6 PIÈCES)

TRANCHES DE POISSONS FRAIS

SAUMON - 14€ THON - 16€
HAMACHI - 18€



SUSHIS SIGNATURE

SAUMON ABURI <i>ROULEAU AVOCAT, CONCOMBRE SURMONTÉ DE SAUMON FLAMBÉ À LA SAUCE TERIYAKI, MAYO EPICEE, OEUFS DE SAUMON</i>	18€
SPICY TUNA <i>ROULEAU DE THON, CONCOMBRE SURMONTÉ DE TRANCHES DE THON, MAYO EPICEE SAUCE KIMCHI</i>	19€
HAMACHI SHISO <i>ROULEAU AVOCAT, CONCOMBRE, FEUILLE SHISO, SURMONTE DE TRANCHES DE SERIOLE FLAMBEES, FLOCONS DE TEMPURA SAUCE YUZU TRUFFE.</i>	24€
CRISPY WAGYU <i>ROULEAU AVOCAT CONCOMBRE PANÉ SURMONTÉ DE TARTARE DE BOEUF WAGYU SAUCE GOCHUJANG.</i>	24€

NOS PLATS

BOHO BURGER <i>STEAK HACHÉ 180GR, CHEDDAR MATURÉ, SALADE, PICKLES, SAUCE TERIYAKI</i>	19€
RIGATONIS <i>SAUCE PESTO CHIZO, BURRATA DES POUILLES CRÉMEUSE, TOMATES CERISES, BASILIC</i>	22€
POULET SATAY BALINAIS BRAISÉ AU BARBECUE <i>FILET DE POULET MARINÉ AU LAIT DE COCO ET SATAY INDONÉSIEN</i>	18€
PIÈCE DU BOUCHER BRAISÉE AU BARBECUE <i>SELON ARRIVAGE</i>	PRIX AU 100GR

CÔTÉ MER

TATAKI DE THON <i>THON MARINÉ ET GRILLÉ AU JUS D'AGRUMES ET GINGEMBRE, SOJA, POUSSE D'ÉPINARD, VINAIGRETTE YUZU TRUFFÉ</i>	26€
DORADE SAUVAGE BRAISÉ AU BARBECUE	PRIX AU 100GR
LOUP SAUVAGE BRAISÉ AU BARBECUE	-
ST PIERRE SAUVAGE BRAISÉ AU BARBECUE	-
PÊCHE DU JOUR <i>SELON ARRIVAGE</i>	-

SIDES

LÉGUMES RÔTIES	8€
FRITES FRAICHES	6€
SALADE ÉPINARD, SAUCE YUZU TRUFFÉ	7€
RIZ BLANC	7€



DESSERTS

ASSIETTE DE PASTÈQUE	14€
ASSIETTE DE FRUITS À PARTAGER	21€
DOUCEUR DU JOUR DE NOTRE CHEF PÂTISSIER YOAN BONNET	12€
MOCHI GLACÉ	4€ la pièce
CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ARTISANAUX (LÉOPOLD ST-CYR-SUR-MER)	9€
<ul style="list-style-type: none">• CRÈMES GLACÉES VANILLE ET CHOCOLAT, BISCUIT CRUMBLE ET COULIS CHOCOLAT• SORBET ANANAS, CRÈME GLACÉE COCO• SORBET MELON, SORBET PÊCHE DE VIGNE ET BISCUIT CRUMBLE• SORBET FRAMBOISE, SORBET MANGUE, COULIS FRAMBOISE ET BISCUIT CRUMBLE	

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2,80€
NOISETTE	3€
DOUBLE ESPRESSO	5€
CAFÉ CRÈME	4€
CAFÉ FRAPPÉ HOMEMADE	6€
CAFÉ FRAPPÉ LATTÉ	6,5€
THÉS ET INFUSIONS	4€
CHOCOLAT CHAUD	5€

DIGESTIFS ET SPRIRITUEUX

LIMONCELLO	7€
GET 27	7€
GET 31	8€
COGNAC	9€
POIRE WILLIAMS	9€
DON PAPA	12€
DIPLOMATICO	12€
ABERLOUR 12 ans	14€
CHIVAS REGAL 12 ans	14€
BUMBU	14€
TOKI JAPONAIS	15€

