



Bienvenue à Villa Boga, l'enveloppante.

Une histoire intemporelle qui se raconte toujours au présent..

Simplicité, authenticité et partage, pour une expérience "comme à la maison"

Des souvenirs ancrés, certes, mais surtout d'autres à créer ensemble.

Souvenirs souvenirs.. Entre passé et présent!

CRÊPE AU JAMBON

*Nappée de Gouda à la sauce Mornay, petite salade de mesclun
(Halal) . 95 (Jambon de paris) . 115*

CRÊPE PARMIGIANA

*Aux aubergines grillées, tomates cerises confites et râpé de parmesan, sur
un délicat coulis de tomate et fondue de Mozzarella . 115*

CRÊPE POULET FERMIER

*Et son méli-mélo de champignons et emmental à la sauce
Mornay, petite salade de mesclun . 120*

CRÊPE POLPETTE

*Onctueuses boulettes de viande hachée et Mozzarella à l'italienne,
râpé de Parmesan, nappage d'émulsion de tomates . 120*

CRÊPE SAUMON FUMÉ

*Et son embeurré de poireaux au chèvre frais,
mesclun de salade. 135*

SALADE SPÉCIALE BOGA 1994

*Au choix : Jambon, thon, poulet ou végétarienne
Lit de Laitue orné d'artichauts, maïs, cœur de palmier, tomates
cerises, Edam et son onctueuse vinaigrette à la française . 125*

L'ESPIÈGLE PIZZETTE MARGARITA

Sauce tomates, mozzarella et feuilles de basilic . 80

L'ENSOLEILLÉE PIZZETTE AU THON

*Méli-mélo de champignons, olives noires
et oignons doux . 115*



*Chaque plat, préparé avec amour et des ingrédients premiums,
est une invitation à un voyage des sens,
où tradition et innovation se rencontrent pour le plus grand
plaisir des convives*

A partager ou pas ..

HUITRES FRAÎCHES

6 / 110 . 12 / 210

HUITRES GRATINÉES

Au saumon fumé . 3 / 90 . 6 / 170

MONSIEUR, CROQUEZ-MOI

*Jambon et fondue d'emmental truffée, sauce Mornay
et salade de roquette.*

Pizzette êtes-vous ?

L'ONCTUEUSE AUX 4 FROMAGES

*Gorgonzola, emmental, bleu, noix croquantes, fraîcheur
raisins blonds et juliennes pommes Granny Smith . 95*

LA FUMÉ AU SAUMON NORVÉGIEN

*Crème aigrette onctueuse aux câpres, cébettes
et ciboulettes avec pousses de roquette . 125*

LA VOLUPTUEUSE AU JAMBON IBERICO

*Fines tranches de Serrano, fricassé de champignons,
copeaux de parmesan et pousses de roquette . 135*

Là ou tout commence !

DÉLICE D'ESCARGOTS

*Escargots tendres dans un beurre enrichi à l'ail
et sa feuille croustillante . 125*

VENISE STYLE CARPACCIO DE BŒUF

*Tranches fines de bœuf, nappées d'une sauce Cipriani
accompagnées de roquette et de parmesan . 120*

CARPACCIO DE BAR

*Bar mariné au yuzu, gingembre, graines de
sésame torréfiées et cébettes . 125*

SALADE D'ENDIVE BELGE

*Effilé d'endives, carpaccio de betteraves rôties, vinaigrette
au bleu, Crumble de noix et pommes Granny Smith . 110*

SALADE CÉSAR

*Feuilles de Romaine avec poulet grillé, croûtons,
anchois blancs marinés, et parmesan râpé . 110*

SALADE DE LÉGUMES VERTS DU MARCHÉ

*Mesclun de salade, méli-mélo de légumes et fruits de saison,
légère vinaigrette citron gingembre . 110*

LA BURRATA ET SES TOMATES D'ANTAN

*Burrata crémeuse, variétés de tomates,
roquette fraîche, délicate vinaigrette de tomate
et crème de balsamique . 140*

Pasta..? Amore mio

COQUILLETES EN GRATIN

de la Mère Grand

*Onctueuse crème de fromage au Jambon,
une madeleine de Proust
halal . 120 Jambon de paris . 145*

FETTUCCINE AU SAUMON FUMÉ

*Émincé de saumon fumé dans une délicate sauce au
citron de Marrakech . 185*

RIGATONI AU FOIE GRAS

*Mousse de foie gras, cèpes de la mamora, Grana
Padano râpé, et huile de truffe . 205*

LINGUINE AUX SCAMPI DIABOLIQUES

*Grosses crevettes tigrées marinées enrobées d'une sauce
tomate épicée . 215*

TORTELLINI AUX 4 FROMAGES

Pâtes farcies pliées avec notre sauce 4 fromages . 160

FUSILLI 3 VEGETALI

*Poêlé de cèpes, d'artichauts, et de poireaux dans son bouillon
monté au beurre, râpé de fromage de brebis . 120*

Ohé, ohé Matelot

SAUMON MI-CUIT

Accompagné d'une sauce vierge a la tomate, artichauts, câpres et olives dressé sur une tombée d'épinards et d'une mousseline de pommes de terre onctueuse . 215

LOUP DE MER À LA PLANCHA

Servi avec une ratatouille fraîche provençale, pommes grenailles rôties et pesto basilic . 215

SOLE MEUNIÈRE DE TRADITION

Croquant de légumes du moment, citron et câpres . 230

*“Une gastronomie franco-italienne authentique et gourmande,
tout en offrant une nouvelle ère d'expériences culinaire généreuses et conviviales”*

Plaisirs carnés !

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

Aux saveurs parfumées à la sauce marsala, aux champignons sauvages, et à la mousseline de pommes de terre crémeuse . 175

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE (500 gr) *pour 2 personnes*

Accompagne de roquette fraîche, tomates cerises marinés, copeaux de parmesan, pommes grenailles et épinards ou spaghetti à la sauce tomate . 365

TARTARE DE BŒUF

Préparé avec amour, servi avec une petite salade croquante de mesclun et des frites dorées à souhait . 175

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE *aux aromates*

Dans son jus de cuisson avec fricassé d'haricots verts, blancs, rouges, fèves des marées et pois mange-tout, mousseline de pommes de terre . 225

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

*Accompagnée de roquette fraîche, et de copeaux de parmesan, servie avec des frites croustillantes ou une purée onctueuse.
sauce au choix: poivre, béarnaise, archiduc ou roquefort . 230*

FILET MIGNON GRILLÉ

Savoureux, servi avec des frites dorées ou une purée veloutée, sauces au choix: poivre, béarnaise, archiduc ou roquefort . 250

Caramel BonBon et Chocolat

DOUCE CRÈME À L'ORANGE DE MARRAKECH

Panna cotta parfumée à la fleur de safran . 80

CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT

*Un mi-cuit au chocolat, accompagné d'une glace
à la vanille . 80*

CHOCOLAT LIÉGEOIS

*Glace au chocolat, glace vanille, shot de café,
sauce chocolat belge et crème chantilly . 80*

BRIOCHE D'AMOUR, SAVEURS D'ANTAN

*Une brioche perdue, sublimée par une glace caramel
et une crème anglaise . 80*

TARTE FINE AUX POMMES, DOUCEUR VANILLÉE

*Une tarte fine aux pommes caramélisées,
servie avec boule de glace vanille . 80*

DOUCEURS GLACÉES DU JOUR

*Une sélection exquisite de 3 boules de glaces
ou sorbets du jour . 80*

Les Incoutournables du Boga

CRÊPE AU SUCRE ET A L'ORANGE
OU AU CITRON . 60

CRÊPE AU CHOCOLAT NOIR
OU NUTELLA . 80

CRÊPE AU CHOCOLAT, BANANE
ET NOIX TORRÉFIÉES . 80

CRÊPROFITEROLE . 100

*Glace vanille, chantilly et sauce au
chocolat belge*

*“Des moments de nostalgie à profusion, une ambiance bon enfant
et un attachement sans précédent”*