

À MANGER

Cuisine FESTIVE & *de* PARTAGE

Cuisine FESTIVE & *de* PARTAGE
Bar de gens HEUREUX

LES TAPAS

[À PARTAGER]

DIPS BAMBOCH. DU JOUR 10€

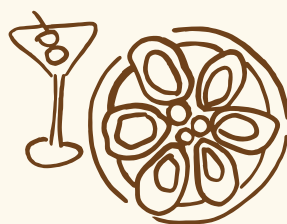
CROQUE BAMBOCH À LA TRUFFE & COMTÉ ♥ 14€

LES MINIS TACOS 4 PCS 16€

Bœuf haché x 2 Ail, coriandre fraîche, pickles d'oignons,
guacamole, mayonnaise épicée.

Thon Guacamole, oignons rouges, citron vert,
basilic, piquillos, mayonnaise épicée.

Poulet Ail, coriandre fraîche, pickles d'oignons,
guacamole, mayonnaise épicée.



ASSIETTE DE CHARCUTERIE 16€

TATAKI DE THON 14€

PÂTÉ EN CROÛTE 14€

CALAMARS POÊLÉS EN PERSILLADE ♥ 14€

CAMEMBERT RÔTI 13,50€



"LES PLUS BELLE BAMBOCHES
NE COMMENCENT PAS QUAND LA
MUSIQUE MONTE.
ELLES COMMENCENT
QUAND LES BONNES PERSONNES
SE RETROUVENT AUTOUR DE LA
MÊME TABLE"



VOUS AVEZ QUELQUE CHOSE À FÊTER ?

Pour Mamie, Tata ou les kids, privatisez un espace dans le restaurant ou notre salle de séminaire.

Pour un anniversaire, n'hésitez pas à nous contacter : nous pouvons préparer un délicieux gâteau et des bougies à souffler.

MENU DISPONIBLE DE SEPTEMBRE À JUIN

FORMULE
DÉJEUNER

18,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

FORMULE
GOURMANDE

21,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

LE COIN FROMAGER, 4 FROMAGES AU CHOIX 15€

LES ENTRÉES

FÊTA
RÔTIE AU MIEL
Et légumes grillés
11,50€

AVOCADO TOAST
Saumon, œuf, sauce hollandaise
+3€ supp fêta
17€

AUMÔNIÈRE DE
SAINT-JACQUES
SUR FONDUE DE POIREAUX
14,50€

ŒUFS MAYO BAMBOCH.
9€

VOL AU VENT
DE RIS DE VEAU & CÈPES
15€

FOIE GRAS
MAISON
16,50€

6 HUITRES
FRAÎCHES

12,50€

GASPACHO
BURRATINA

11€

LES PLATS

LE COIN VIANDARD

LA PLUMA IBÉRIQUE 28€ Charlotte de pommes de terres à la tomme de savoie et petits pois	CÔTE DE BŒUF À PARTAGER ENVIRON 1,2 KGS ♥ RACE À VIANDE «CHAROLAISE»	Pour 2 pers 85€
TARTARE DE BŒUF 23€ Coupé au couteau	BAVETTE BLACK ANGUS 26€ Compoté d'échalotes	
LE BURGER BAMBOCH. 18,50€ Sauce maison, salade, lard, oignons, steack haché boucher, cheddar fumé, pickles, cornichons aigre doux.	MAGRET DE CANARD 22€	

PASTA & SALADES

THE SALAD CAESAR Salade romaine, oignons pickles, œuf, poulet crispy, croutons, parmesan, sauce César <i>Possible en veggie avec avocat</i> 18€	LA SALADE BAMBOCH. Burrata crémeuse, tomates, jambon ibérique, pesto de basilic, pickles 18€	LINGUINE À LA TRUFFE Crème de parmesan à la truffe, copeaux de parmesan, jaune d'œuf confit, chiffonnade de jambon ♥ 22€
---	---	---

LES POISSONS

AÏOLI À LA BRETONNE Poisson selon arrivage, légumes de saison, pommes de terre, aïoli maison. 18€	POULPE GRILLÉ Courgettes, petits pois, crumble à l'encre, roquette, sauce romesco ♥ 24€
COQUILLOTTOS AU HOMARD Pâtes coquillettes liées à la bisque de crustacés, homard rôti. 29€ ♥	DOS DE CABILLAUD Choux fleurs rôtis, petits pois et beurre blanc citronné 27€
	HOMARD - FRITES selon le cours

GARNITURES AU CHOIX

Frites fraîches
Écrasé de pommes de terres
Légumes de saison
Accompagnement supplémentaire: 3,50€

NOS SAUCES MAISONS

Sauce poivre
Sauce roquefort
Crème forestière
Moutarde à l'ancienne
En suppl. 1,50€

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
Aérienne et intense, faite-maison
7€

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT
Crème vanillée réunionnaise, caramel au beurre salé
11€

RIZ AU LAIT
Coulis caramel au beurre salé
7€

TIRAMISU BAMBOCH.
Fait-maison
9€

CRÈME BRÛLÉE
Crème vanillée réunionnaise, caramel au beurre salé
8€

CANNELE
Et sa glace vanille
9€

CAFÉ OU CHAMP' GOURMAND
Expresso ou coupe de champ' accompagné d'un assortiment de trois minis desserts
11€ / 17€

TARTE CITRON MERINGUÉE ♥
Verveine, sablé sarrasin
12€

COUPE GLACÉE AU CHOIX
1 boule : 3,50€
2 boules : 6,50€
Crème glacées : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé.
Sorbets : citron, framboise, pomme verte.

LE TIRAMISU BAMBOCH. À PARTAGER ♥
POUR 4 PERSONNES (& PLUS SUR DEMANDE) 29€