



À MANGER

Cuisine FESTIVE & *de* PARTAGE

Cuisine FESTIVE & *de* PARTAGE
Bar de gens HEUREUX

LES TAPAS

[À PARTAGER uniquement le soir]

PATATAS BRAVAS AU CHORIZO 14€

CROQUE BAMBOCH À LA TRUFFE & COMTÉ ♥ 14€

LES MINIS TACOS 4 PCS 16€

Thon x2 Guacamole, oignons rouges, citron vert,
basilic, piquillos, mayonnaise épicée.

Poulet x2 Ail, coriandre fraîche, pickles d'oignon,
guacamole, mayonnaise épicée.



ASSIETTE DE CHARCUTERIE 16€

TATAKI DE THON VINAIGRETTE MIEL SÉSAME 14€

CALAMARS POÊLÉS EN PERSILLADE ♥ 14€

BAMBIN

Poulet pané ou steak haché
Frites
Sirop à l'eau
Boule de glace

11,50€

"LES PLUS BELLES 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.

UNIQUEMENT LE MIDI

FORMULE
DÉJEUNER

18,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

FORMULE
GOURMANDE

21,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

LES ENTRÉES

AVOCADO TOAST 
Saumon, œuf, sauce hollandaise

ENTRÉE

PLAT

VEGGIE *fêta*

8€

15€

15€

CEUFS MAYO BAMBOCH.

8€

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

FOIE GRAS MAISON
chutney d'oignons

16,50€

VOL-AU-VENT
DE RIS DE VEAU & CÈPES

15€

SAUMON FUMÉ,
STRACCIATELLA

14€

LES PLATS

LE COIN VIANDARD.

BLANQUETTE DE VOLAILLE 17€ AUX CHAMPIGNONS

Charlotte de pommes de terre

TARTARE DE BŒUF 23€ Coupé au couteau

LE BURGER BAMBOCH. 18,50€

Sauce maison, salade, lard, oignons, steak haché boucher, cheddar fumé, pickles, cornichons aigre doux.

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER 85€ AVEC SON OS À MOELLE

RACE À VIANDE



BAVETTE BLACK ANGUS 26€ Compoté d'échalotes

MAGRET DE CANARD 22€ Garniture aux choix *

PASTA & SALADES.

THE SALAD CAESAR

Salade romaine, pickles d'oignon , œuf, poulet crispy, croûtons, parmesan, sauce césar
(existe en VEGGIE avec avocat)

18€

LA SALADE BAMBOCH.

Burrata crémeuse, tomates, jambon ibérique, pesto de basilic, pickles
(existe en VEGGIE avec avocat)

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, aioli maison.

21€

POULPE GRILLÉ

Courgettes, petits pois, crumble à l'encre, roquette, sauce romesco

24€

PAVÉ DE SAUMON

Crèmeux de choux-fleurs, petits pois et beurre blanc citronné

18€

*GARNITURES AU CHOIX

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

NOS SAUCES MAISONS En suppl. 1,50€

Sauce poivre
Sauce roquefort
Crème forestière
Moutarde à l'ancienne

Bamboch.

LES VINS ROUGES

	AU VERRE	BOUTEILLE
Cairanne AOP, Domaine de Grangeneuve - Vallée du Rhône - Syrah	7€	30€
Château Souley Sainte-Croix- Haut-Médoc AOP, Bordeaux Cabernet Sauvignon	6€	29€
Lubéron AOP, Grand Marrenon -Vallée du Rhône - Syrah	8€	37€
Margaux AOP, Comte de Dauzac, Château Dauzac - Bordeaux Cabernet Sauvignon	-	52€
Morgon AOP, Corcelette, Château de Pougelon - Beaujolais - Gamay	-	43€
Sancerre AOP, Durand - Vallée de la Loire - Pinot Noir	-	44€
Saumur-Champigny AOP, Anjolia, Saget La Perrière - Cabernet Franc	6€	29€
Sud Connexion Bio, Oc IGP, Moulin de Lène - Val Julius - Languedoc	4€	19€
Terrasses du Larzac AOP Bio, Clos du Serres - Languedoc	6€	29€
Morey-Saint-Denis 1er Cru AOP, Les Sorbets, A. Bichot - Bourgogne - Pinot Noir	-	120€
Saint-Joseph, Cuilleron Villard Gaillard 2024	-	48€
Crozes-Hermitage Amphore d'Argent, Villard Gaillard 2023	-	48€
Côte-Rôtie Les Jumelles, Domaine Paul Jaboulet 2023	-	98€
Châteauneuf-du-Pape Les Sinards, Famille Perrin 2023	-	62€
Château Pessac, Le Petit Haut Lafitte 2017	-	69€
Saint-Émilion - Carillon de l'Angélus Grand Cru 2020	-	132€
Moulis-en-Médoc - Château Chasse-Spleen 2017	-	72€
Margaux Brio de Cantenac, Château Cantenac Brown 2019	-	62€
Saint-Julien, Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou 2018	-	78€
Saint-Estèphe - Château Lilian Ladouys, Cru Bourgeois 2019	-	39€
Pomerol, Blason de l'Évangile 2021	-	102€
Hautes-Côtes de Beaune, Les Champs Lamberts, Domaine Philippe le Hardi 2023	-	48€
Domaine Chantal Lescure, Pommard Les Vignots 2023	-	86€
Domaine Gérard Julien, Nuits-Saint-Georges 2023	-	89€
Le C des Carmes Haut-Brion Rouge 2021	-	65€
Domaine de l'Aurage, 2021	-	69€
Clos de Vougeot, domaine Philippe Le Hardi 2019	-	225€
Château Martet, Réserve de Famille 2021	-	72€

LA CAVE DE PAPA ❤️

Roc de Cambes 2021	128€
Domaine Marchand grillot Gevray Chambertin 2022	98€
Tertre Roteboeuf 2021	278€
Château Cheval blanc 2012	680€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES DESSERTS

COULANT AU CHOCOLAT
Coeur framboise, glace vanille
9€

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

RIZ AU LAIT
Coulis caramel au beurre salé
7€

CRÈME BRULÉE TONKA
Caramel au beurre salé
8€

CAFÉ GOURMAND
Espresso accompagné d'un
assortiment de 3 minis desserts
11€

CHAMP' GOURMAND
Coupe de champ' accompagné d'un
assortiment de 3 minis desserts
17€❤️

FINANCIER PISTACHE
Et sa crème anglaise
9€

LE COIN FROMAGER, 4 FROMAGES AU CHOIX

15€