

LA CARTE Bamboch.

Bamboch.

LIENS

www.bamboch.fr
@bamboch.restaurant

CONTACT

02 79 49 29 25
contact@bamboch.fr

HORAIRES

Lundi au mercredi : 12h – 23h
Jeudi au samedi : 12h – 00h

*Il y a des restaurants où l'on vient simplement MANGER.
Et puis, il y a ceux où l'on se RETROUVE,
où les conversations s'étirent, où les verres se lèvent,
où les RIRES RÉSONNENT et où chaque moment devient UN SOUVENIR.
Bamboch. est né de cette ENVIE-LÀ.*

L'ENVIE DE CRÉER UN LIEU
VIVANT, CHALEUREUX ET SINCÈRE.

*Un endroit où l'on DÉJEUNE entre collègues,
où l'on CÉLÈBRE une victoire, où l'on
retrouve ses proches, où l'on refait le monde
autour d'une BELLE ASSIETTE, d'UN BON COCKTAIL ou d'une BOUTEILLE
PARTAGÉE.*

*Notre cuisine est GÉNÉREUSE, GOURMANDE et SANS PRÉTENTION.
Nous sélectionnons chaque produit avec EXIGENCE et
imaginons chaque détail pour que vous vous sentiez ici
comme nulle part ailleurs.*

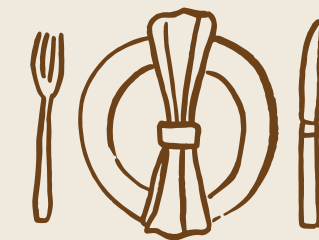
PRENEZ LE TEMPS, PROFITEZ, RIEZ,
FAITES DU BRUIT. CRÉEZ DES SOUVENIRS.



*Bienvenue chez VOUS.
Bienvenue chez BAMBOCH.*

Bamboch.

LA BRASSERIE DES GENS HEUREUX



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€



”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

8€

PLAT

15€

VEGGIE *végé*

15€

ŒUFS 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,
steack 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, aïoli 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€



LES BULLES

	COUPES	BOUTEILLE
Prosecco DOC Treviso, Edoardo Rota – Vénétie (Italie), Glera	6€	26€

CHAMPAGNES

Champagne Brut, R, Ruinart – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	-	130 €
Champagne Michel Dervin	10 €	75€

LES VINS BLANCS

	AU VERRE	BOUTEILLE
Anjou AOP Chenin, Blouin-Vallée de la Loire, Chenin Blanc	5€	26€
Chablis AOP, Vieilles Vignes Gautheron – Bourgogne, 2023	-	35€
Chardonnay AOP Origines, A. Bichot – Bourgogne	-	32€
Epicurien Bio, Coteaux du Pont du Gard IGP, Château d’or et de Gueules Vallée du Rhône – Chardonnay –	4€	19€
L’Instant Égoïste, Méditerranée IGP, Domaine de Grangeneuve	5€	26€
Nova, Côtes de Gascogne IGP moelleux, Sud-Ouest- Gros manseng	4,50€	24€
Mercurey Blanc, Haute Côte de Beaune – Domaine Philippe le Hardi,	-	42€
Quincy Blanc, Domaine du Tremblay, cuvée vieille vigne 2023	-	33€
Poujol Lacoste, Cévennes IGP, Saint-Maurice – Languedoc – Viognier	6€	29€
Sauvignon VDF, Empreinte, Saget la Perrière- Val de Loire Sauvignon	5€	26€
Cheverny Blanc AOC Domaine Sauger 2024	-	28€
Condrieux Amphore d’Argent, les vins de Vienne 2024	-	56€
Meursault, Domaine Pernot Belicard Vieilles vignes	-	79€

LES VINS ROSÉS

	AU VERRE	BOUTEILLE
Méditerranée IGP Villa Lauzade, Château Lauzade Provence – Grenache, Cinsault	4€	19€
Île de Beauté IGP, Umanu, Vignerons Corsicans – Corse Niellucciu, Sciaccarellu –	5€	26€
Côtes de Provence AOP, Symphonie, Château Sainte Marguerite Provence – Grenache, Cinsault, Rolle –	8€	33€

LES COCKTAILS



MOJITO

*Rhum blanc, menthe
fraîche, citron vert, sucre de canne,
eau pétillante*

10€



NOS SPRITZ

*Existe en Aperol, Campari, Martini
Limoncello & Saint-Germain*

10€



BAMBOCH PORNSTAR

*Saint-Germain,
jus de citron, jus de Cranberry,
blanc d'œuf*

10€



MOSCOW MULE

*Vodka, gingerbeer,
jus de citron*

10€



BLOODY MARY

*Vodka, jus de tomate,
citron, épices, sauce
Worcestershire*

10€



GIN TONIC

*Gin, tonic,
choix de garnitures
(citron, concombre)*

10€



CAÏPIRINHA

*Cachaça, sucre blanc, citron
vert*

10€



MARGARITA

*Tequila, triple sec,
citron vert*

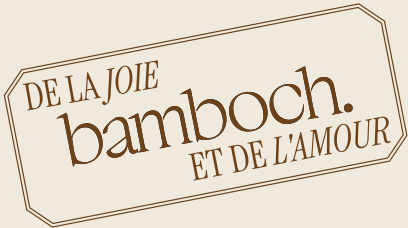
10€



TI-PUNCH

*Rhum blanc, citron vert,
cassonnade*

10€



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

LES BOISSONS

LES EAUX

Plancoët plate 50cL/1L	3,50€ / 5,50€
Perrier 33cl	4,00€
Plancoët pétillante 50cL/1L	4€ / 6,00€

LES CRÉATIONS BAMBOCH.

Virgin Mojito	8,00 €
<i>Sirop de rhum 0°, Feuille de menthe, citron vert, limonade</i>	
Paloma	8,00 €
<i>Jus de passion, jus de mangue, coco, citron vert, gingerbeer</i>	
Bamboch. drink	8,00 €
<i>Jus de cranberry, jus de citron, limonade, sirop pêche</i>	
Virgin Tonic	8,00 €
<i>Sirop de violette, jus de pomme, schweppes tonic</i>	
Virgin Spritz	8,00 €
<i>JNPR : spritz 0, eau pétillante</i>	

LES SOFTS

Sirop à l'eau 25cl.	2,90€
<i>Banane-kiwi, citron, grenadine, menthe, orgeat, pêche, violette, fraise</i>	
Coca-Cola, Coca-zero, Orangina 33Cl.	4,00€
Schweppes Tonic ou Agrum' 25 cl.	4,00€
Fuze Tea pêche 25 cl.	4,00€
Diabolo 25 cl.	3,50€
Nos jus de fruits Pago 20 cl.	4,00€
<i>Fraise, fruits du dragon, ananas, orange, tomate, pomme</i>	
Kombucha 33 cl.	5,00€
<i>Citron-menthe ou myrtille-bergamote</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00€
Grand café	3,90€
Cappucino	4,50€
Café crème	3,80€
Kusmi Tea Earl Grey Bio	3,80€
Kusmi Tea Infusion Verveine Menthe Bio	3,80€
Kusmi Tea Quatre Fruits Rouges Bio	3,80€
Kusmi Tea Vert Jasmin Bio	3,80€
Kusmi Tea Vert Menthe Bio	3,80€
Chocolat chaud	4,00€
Chocolat viennois	4,50€
Caramel macchiato	4,50€



LES VINS SANS ALCOOL

	AU VERRE	BOUTEILLE
Bella lucia O...C, Maison Gervasoni - Bordeaux - Sauvignon Colombard	5€	22€

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

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

	25 cL	50 cL
Bamboch. Blonde 4,6°	3,90€	7,60€
1664 Blanc 5°	4,50€	8,70€
Grimbergen Blonde 6,7°	4,50€	8,70€
Brooklyn Bodega Smooth IPA 5°	5,00€	9,30€
La Bête 8°	5,50€	9,50€
La Bête rouge 8°	5,50€	9,50€

EN BOUTEILLE

	FORMAT	PRIX
1664 0.0° (sans alcool)	3 CB	6,00€
Heineken 5°	25 CL	4,50€
Desperados 5,9°	33 CL	6,50€
Brooklyn 0,4° special effect	33 CL	6,00€
Cidre brut sorre artisanele 4,5°	33 CL	5,00€

CHAQUE
MOMENT
EST UNE
FÊTE

APÉRITIFS 4cl

Kir vin blanc (cassis ou pêche)	4€	Martini Rosso 14,5°	5,00€
Americano maison	6,50€	Ricard 45° (2cl)	4,50€
Martini Bianco 14,5°°	5,00€	Noilly Prat 18°	4,50€

LES SPIRITUEUX 4cl

WHISKIES

Whisky Jap. Nikka From Barrel 51,4° °	13,00€
Whisky Ballantine's Finest 40° °	8,00€
Whisky Gentleman Jack 40° °	10,00€
Whisky Talisker 10A 45,8° °	12,00€

TÉQUILA — GIN — VODKA

Gin Monkey 47°	13,00€
Cachaça Janeiro 40°	9,00€
Gin Beefeater 40°	11,00€
Gin Citadelle 44°	8,00€
Gin Tanqueray 43,1°	10,00€

Tequila Cuervo Silver Especial 38°	10,00€
------------------------------------	--------

Vodka Absolut Blue 40°	9,00€
Vodka Wyborowa 37,5°	9,00€

DIGESTIFS

Baileys 17°	7,00€
Calvados Avallen 40°	8,00€
Cognac Patte Blanche VSOP Bio 40°	13,00€
Get 27 Vert 17,9°	7,50€
Get 31 24°	7,50€
Irish coffee	9,00€
French coffee au calvados	11,00€
Suze	7,00€

RHUMS

Rhum 3 Rivières Triple Millésime 42°	13,00€
Rhum Damoiseau Vieux VSOP 4A 42°	10,00€
Rhum Havana Club 3A 37,5°	9,00€
Rhum Clément XO 42° - Martinique	17,00€
Rhum Neisson Blanc 52,5° - Martinique	11,00€

