

Bamboche

COMPTOIR



Notre chef David Barberat, secondé par Pierre Meyer vous proposent une carte de bistrot de marché, imaginé autour de plats canailles, le tout au rythme des saisons...

Chez Bamboche Comptoir, on aspire à vous embarquer dans les confins gourmands de nos belles régions.

Toutes nos viandes sont issues d'une production française, nos poissons d'une pêche responsable, nos légumes majoritairement en provenance d'Ile de France et des fromages AOC.

Remerciements:

Notre pain au levain et farine bio, produit par Olivier Haustraete de la Boulangerie Bo.

Maraichage local, de chez Biovor

Glaces & sorbet du MOF Gérard Cabiron

"La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont." *Curnonsky.*

B

LA CARTE DU MIDI

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI

A la carte

-Disponible sur réservation 24h à l'avance-

La Côte Normande 82€

Côte de boeuf Normande, +/-1Kg de régal

La Côte Blonde D'Aquitaine 11€/100G

Côte de boeuf maturée 30 jours, Maison Axuria

Nos Côtes sont servies avec jus & condiments

Frites maison ou salade

Formule Dej'

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 25€

Entrée + Plat + Dessert - 29€

Pour commencer...

L'Entrée du Marché 7€
et de l'envie du moment...

L'Oeuf Parfait 8€

Crème moutarde & poitrine de cochon fumée, carottes

La Terrine de Campagne Maison 9€

Cochon & Pickles

Dans le vif du sujet :

La Grillade 19€

Pièce du moment, sauce du Chef

La Pêche 25€ +3€

Retour de Criée, légumes de saison

Le Tartare de Boeuf au couteau -180g- 20€
Noix torréfiées, mayonnaise au Roquefort, huile d'estragon, Thym, pickles graines de moutarde et champignons, frites ou salade

Les Ravioles du Royans 19€

Fondue de poireaux crémée

Lorsque bonheur rime avec senteurs...

Fromages affinés AOC 9€ +3€

Auvergnats et parfois d'autres terroirs..

Faire durer le plaisir !

La Crème brûlée 8€

A la Clementine Corse

Le Chocolat 8€

Mousse chocolat guanaja 70%, noisettes caramélisées

Le Dessert du Moment 7€

Pierre et sa folie (créative) ...

LA CARTE DU SOIR _____

ET SAMEDI MIDI...

La mise en bouche au comptoir !

Les Huîtres 6/12 15€/27€
Bretonnes et elles déménagent!

Pour commencer...

L'Oeuf Parfait 8€
Crème moutarde & poitrine de cochon fumée, carottes

Velouté de Butternut 9€
Graines de courge

La Croûte d'Escargots 12€
Pain grillé, escargots de Bourgogne, beurre persillé

La Terrine de Campagne Maison 9€
Cochon & Pickles

L'Os à moelle 11€
Croûte d'herbes, huile pimentée, pickles

Plats canailles à partager - 2personne-:

L'Incontournable 49€

*Saucisse au couteau, +/-500gr de bonheur,
jus secret, purée maison*

La Côte Normande 82€

Côte de boeuf Normande, +/-1Kg de régal

La Côte Blonde D'Aquitaine 11€/100G

Côte de boeuf maturée 30 jours, Maison Axuria

*Nos Côtes sont servies avec jus & condiments
Frites maison ou salade*

Magret de Canard du Sud-Ouest 59€
Sauce chimichurri & pommes de terre au four

Garniture supplémentaire 7€

Dans le vif du sujet -1personne-

Pêche du Moment 25€

Selon retour de Criée, légumes de saison

Tartare de Boeuf au couteau -180g- 20€
*Noix torréfiées, mayonnaise au Roquefort, huile
d'estragon, Thym, pickles graines de moutarde et
champignons, frites ou salade*

Parmentier Boeuf-Carottes 19€
*Effiloché de Boeuf,
écrasé de pommes de terre & Carottes*

Côte de Veau -500g- 39€
Pommes de terres, sauce morilles

LA CARTE DU SOIR

ET SAMEDI MIDI...

Lorsque bonheur rime avec senteurs...

Fromages affinés AOC 9€

Auvergnats et parfois d'autres terroirs...

Faire durer le plaisir !

Le Chocolat 8€

Mousse Chocolat 70%, noisettes caramélisées

La Touche du chef 8€

*Clafoutis aux poires & praline rose lyonnaise
Maison Llopis & Chantilly praline*

La Crème brûlée 8€

Clémentine Corse

Pavlova 9€

*Coulis de Pomme, Clémentine Corse, Kiwi &
Chantilly*

L'esprit de la Maison...

Depuis toujours la gourmandise est à l'honneur en France.

Poètes, romanciers, philosophes, n'ont cessé de célébrer les plaisirs de la table. Tout au long des siècles bonne chère et bon vin ont inspiré les hommes d'esprit.

En témoigne les quelques maximes, proverbes et citations juste après...

Chez Bamboche Comptoir, on partage cet esprit épicurien! On est pas obligé de philosopher, mais on est assuré de ripailler !

"Le mal passe et retourne le bon
Pendant qu'on trinque autour de gros jambon."

François Rabelais (1494-1553)

"Bonne cuisine et bons vins
C'est le paradis sur terre."

Henri IV (1553-1610)

"On ne vieillit pas à table."

Laurent Joubert (1529-1589)

"Le ciel était bleu, tout souriant,
je sortis de table, j'étais heureux."

Gustave Flaubert (1821-1880)

"J'aime la nourriture: les hamburgers, les pizzas, les
gnocchis, la purée de pommes de terre et surtout
le chocolat. J'aime manger pour manger. Parfois, je suis
triste pour les mannequins qui ne mangent pas.

Lorsque vous aimez la nourriture, vous aimez la vie.

Lorsque vous aimez la vie, vous aimez aimer.

Laetitia Casta, la vrai l'unique ...

