

Bamboche

COMPTOIR



Notre chef David Barberat, secondé par Nohémie Pedurand 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 fruits et légumes toujours français et même majoritairement en provenance d'Ile de France.

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

B

"LES FORMULES DÉJEUNER"

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 25€

Entrée + Plat + Dessert - 29€

Les Entrées

L'Entrée du Marché 8€
et de l'envie du moment...

L'Oeuf mayo 7€

Mayonnaise estragon, noisettes torréfiées

Terrine du moment 9€

Pickles

Les Plats

La viande du moment 20€

Sauce du Chef

Quenelle de brochet 20€

Sauce homardine, riz basmati (cuisson 20 min)

Orecchiette (pâtes) 20€

Pesto de roquette, asperges vertes

Les Desserts

Crème brûlée 9€

Citron vert corse

Mousse Chocolat 8€

Noisettes caramélisées

Dessert du Moment 7€

"A LA CARTE DU DÉJEUNER"

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI

-NON INCLUS DANS LES FORMULES DEJ-

Les Entrées

L'asperge 12€

Asperges blanches, crème d'endives,
Ventrèche croustillante

L'os/2 pcs (15min) 14€

Os à moelle, fleur de sel, sauce pimentée

Le Plat de Partage

-Pour 2 personnes-

L'agneau 75€

Agneau de lait de la maison Axuria

Les Plats

Pêche du moment (Prix selon arrivage)

Retour de criée, légumes de saison

Tartare de boeuf au couteau -180g-22€

Mayonnaise ail des ours, pickles de fenouil &
graines de moutarde

Côte de veau 36€

Sauce crème & garniture au choix

Les Fromages

Fromages affinés AOC 12€

LA CARTE DU SOIR

ET SAMEDI MIDI...

La Touche iodée

Les Huîtres N.3 6/12 17€/29€

Bretonnes (Morbihan) et elles déménagent!

Pour commencer...

L'oeuf Mayo 7€

Mayonnaise estragon, noisettes torréfiées

L'asperge 12€

*Asperges blanches, crème d'endives,
ventrèche croustillante*

Les coquillages de notre Littoral 12€

Persillade & vin blanc

La Terrine du moment 9€

Pickles

L'os/2 pcs (15min) 14€

Os à moelle, fleur de sel, sauce pimentée

Plats canailles à partager -2personnes-

Notre Fameuse Saucisse -500g- Purée 59€

Cochon du Perche, servi avec son jus

La Côte Normande 92€

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

La Côte Blonde D'Aquitaine 13€/100G

Côte de boeuf maturée 30 jours, Maison Axuria

Jus de viande

L'agneau 75€

Agneau de lait de la maison Axuria

1 garniture au choix/ Garniture supp. 7€ :

Pleurottes persillade, frites maison, salade verte

Dans le vif du sujet :

Pêche du Moment (Prix selon arrivage)

Retour de Criée, légumes de saison

Tartare de Boeuf au couteau -180g- 22€

*Mayonnaise ail des ours, pickles de fenouil et
graines de moutarde*

Orecchiette (pâtes) 20€

Pesto de roquette, asperges vertes

Côtes de veau 36€

Sauce crème & garniture au choix

Lorsque bonheur rime avec senteurs...

Fromages affinés AOC 12€

Auvergnats et parfois d'autres terroirs...

Faire durer le plaisir !

Le Chocolat 8€

Mousse Chocolat 70%, noisettes caramélisées

La Touche du Chef 9€

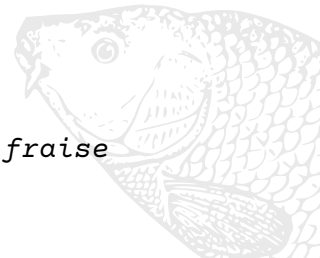
Riz au lait à la praline rose de Lyon

La Crème brûlée 9€

Citron vert corse

Soupe de fraise 12€

Meringue et sorbet rhubarbe fraise





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 témoignent 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 vraie l'unique ...

