

Bamboche

COMPTOIR



Originaire du Jura, notre Chef, Bryan Debouche a fait ses armes au restaurant étoilé L'Air du Temps, en Belgique, aux côtés du Chef Sang Hoon Degeimbre.

Son parcours, aussi singulier que passionné, façonne aujourd'hui une cuisine exigeante et créative.

Secondé par Nohémie Pédurand, il imagine, une cuisine de bistrot de marché, généreuse et sincère, inspirée des grands classiques canailles, où les saisons, les produits et les arrivages dictent chaque création.

Chez Bamboche Comptoir, 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:

Maraichage local, de chez Biovor.

Viandes sourcées par Racine.

Charcuterie maison Sibilia.

Pêche, La Perle Bleue.

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

CARTE ESTIVALE MIDI & SOIR

POUR COMMENCER

L'oeuf mayo 7€
Mayonnaise à l'oseille, chips de persil

Le Gaspacho 12€
Concombre, menthe, pickles de poivrons
& sorbet à l'huile d'olive

La Terrine du moment 9€
Pickles

Les Petit Pois 9€
Brocciu, cerises & huile verte

Le Vitello Tonato 14€
Ricotta fumée & câprons

PLATS CANAILLES À PARTAGER -2PERSONNES- (SELON LES PLATS CUISSON DE 20 À 45 MIN)

La Côte de Boeuf Normande +/-1,1 KG 92€
Scallion oil & jus corsé

Le Poulpe de nos côtes +/- 550g 78€
Sauce Chimichurri & ratatouille

Garniture supplémentaire 7€ :
Coleslaw, ratatouille, frites maison, salade verte

DANS LE VIF DU SUJET -1PERSONNE-

Ceviche de Poisson de nos Côtes 32€
-Selon Retour de Criée-
Sauce Yaourt citron vert, concombre, nectarine, huile pimentée

Tartare de Boeuf au couteau -180g- 22€
Mayonnaise au basilic,
Pickles d'abricot & moutarde

Salade Burrata 19€
Tomates à l'anciennes, vinaigrette pistache

Filet de Canette -225g- 28€
Sauce gastrique cassis, 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

L'Assiette de sorbets ou glaces 12€
Nous demander les saveurs du moment

La Crème brûlée 9€
Infusée à la Menthe

Pêche pochée 12€
Sorbet pêche de vigne & biscuit crumble