



B

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:

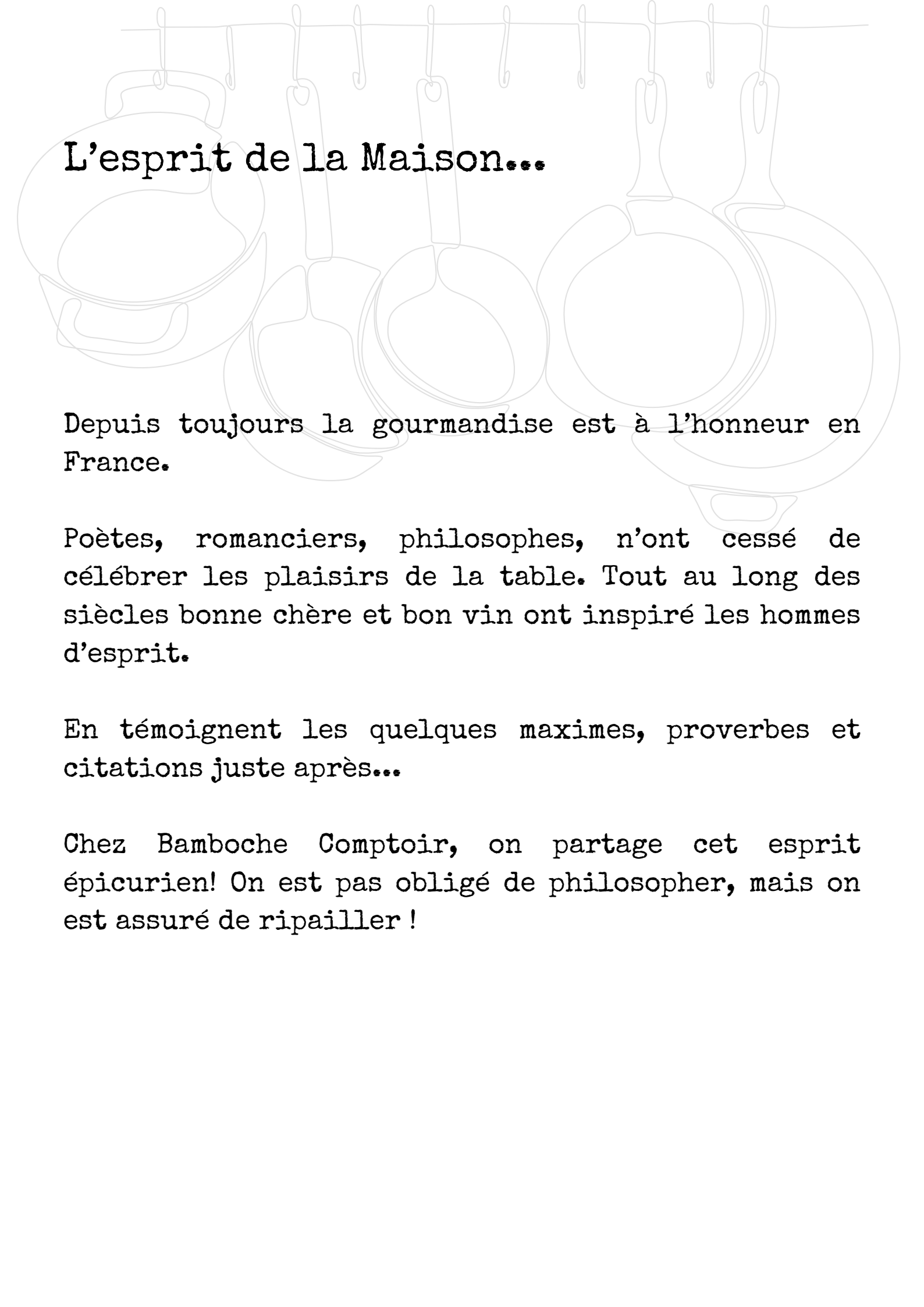
Maraichage local, de chez Biovor.

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.



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 !

La carte du soir et samedi midi...

La Touche iodée

Les Huîtres N.3 6/12pièces 17€/29€
Bretonnes -Morbihan- et elles décoiffent!

Pour commencer...

L'oeuf mayo 7€

Mayonnaise à l'oseille, chips de persil

Gaspacho 12€

Concombre, menthe, pickles de poivrons
& sorbet à l'huile d'olive

Les Chipirons 14€

Sauce Xipister & chorizo

La Terrine du moment 9€

Pickles

L'os -15min- 9€

Os à moelle, fleur de sel, sauce pimentée

Plats canailles à partager -2personnes-
-Selon les plats cuisson de 20 à 45 min-

Plats signatures de la maison, dans un esprit de
convivialité.

Le Travers de Cochon 69€
Cochon du Perche, Sauce Barbecue

La Côte de Boeuf 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

Le veau 62€
Poitrine de veau braisée aux épices,
réduction d'épices

1 garniture au choix/ Garniture supp. 7€ :
Coleslaw, frites maison, salade verte

*Nous mettons sur demande à votre disposition la liste des principaux allergènes.

Dans le vif du sujet -1personne-

Des plats individuels, pensés pour un plaisir gourmand
en toute simplicité.

Pêche du Moment -Prix selon arrivage-
Retour de Criée, légumes de saison

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

Pâtes du Moment 20€
Purée de poivrons rouges, fenouil frais

Suggestion du Moment ???!€
Selon le marché & l'envie du Chef



*Nous mettons sur demande à votre disposition la liste des principaux allergènes.

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 8€
Tartelette à la praline rose de Lyon & crème montée

La Crème brûlée 9€
Basilic

Pêche pochée 12€
Sorbet pêche de vigne & biscuit crumble

“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 ...

Et vous, quelle est votre citation préférée ?

