

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'ail confit, sarrasin torréfié

Melon Charentais 10€
Cantal & réduction miel basalmique

La Terrine du Chef 9€
Moutarde à l'ancienne & estragon, Pickles

Os à moelle 10€
Huile pimentée

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

La Côte de Boeuf Normande +/-1,1 KG 92€
Jus corsé

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

Carré de Cochon du Perche +/- 700g 69€
Sauce miel moutarde

Garniture supplémentaire 7€ :
Coleslaw
Grenailles graisse de canard & persillade
Salade verte

DANS LE VIF DU SUJET -1PERSONNE-

Merlu de nos Côtes 32€
Sauce vierge & tagliatelles de courgettes

Tartare de Boeuf au couteau -180g- 22€
Mayonnaise au piment végétarien,
Jaune d'oeuf confit & Pickles

Carpaccio de Tomates & Burrata 19€
Vinaigrette pistache

Filet de Canette -225g- 28€
Sauce gastrique cassis, pickles oignon rouge
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 Crème brûlée 9€
Infusée au Romarin

Tartelette Mirabelle 11€
Pannacotta vanille montée