

# CARTE DES BOISSONS



QUELQUES SOFTS  
ET AUTRES  
MAIS SURTOUT DES VINS  
MAIS PAS SEULEMENT

# Bamboche

## COMPTOIR

Bamboche Comptoir, c'est bonne chère... et bons vins !

**“Un repas sans vin s'appelle un petit-déjeuner !”**

Et chez Bamboche, le matin on dort.

Ici, on lève le coude avec application.

On trinque sérieux, mais jamais sans sourire.

Notre carte des vins ?

Elle ne suit pas les modes, elle suit nos goûts.

On ne “surfe” pas sur la vague du nature – il y en a, oui.

Du bio ? Bien sûr.

Mais pas que...

Notre parti pris est ailleurs.

Nous mettons le curseur sur **le Bon le Sincère.**

Des vins qui ont du fond, du relief, une histoire.

Souvent issus de petits domaines de quelques hectares à peine,

nos vins célèbrent les terroirs français

et le travail minutieux de vigneronnes et vignerons passionnés,

engagés et profondément respectueux du vivant.

Du raisonné, du réfléchi, du soigné.

Une chose est sûre :

On vous fait voyager... sans passeport,

**car toute notre sélection est française.**

Des terroirs qui claquent, des cépages qui chantent,

des bouteilles qui racontent leurs paysages.

Bref, chez Bamboche, on boit bien.

Et surtout, on boit juste.

**À la vôtre**

**Jamais en vain, toujours en vin !**

## Les softs

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Coca classique ou sans sucre- 33cl | 4,50€ |
| Perrier- 33cl                      | 4€    |
| Fuzetea pêche- 25cl                | 4,50€ |
| Lemonaïd citron vert bio- 33cl     | 5€    |
| Jus de rêve bio- 25cl              | 5€    |
| Pomme ou ananas ou abricot         |       |
| Sirop à l'eau                      | 2€    |
| Hysope Tonic                       | 5€    |

## Les Eaux Abatilles

Eau minérale naturelle issue des pluies du Massif Central, lentement filtrée jusqu'à 472 m de profondeur.

Puisée au Bassin d'Arcachon, elle se distingue par sa pureté exceptionnelle -zéro nitrate- , protégé par une barrière géologique naturelle.

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Abatilles, eau minérale naturelle -plate-   | 6,50€ |
| Abatilles, eau minérale naturelle -gazeuse- | 7€    |

## Les apéritifs

Ricard/Pastis 2cl

*On te fait pas payer les glaçons t'emmerdes pas !*

3€

Noix des pères Chartreux

*Noix ramassées à la St Jean selon la tradition !*

6€

## Les bières pressions

Tigre bock 5,5%

25cl 4€ – 50cl 7,50€

*Blonde française, brassée en Alsace*

Corsican IPA 6%

25cl 4,50€ – 50cl 8€

*Floral & intense, origine de Corse*

BRITT 4,8%

25cl 4,5€ – 50cl 8,5€

*Blanche, Notes d'agrumes, origine de Bretagne*

## Cidre & Poiré

Maison Kalder – "Rue des 4", 2022 – Cidre brut

12cl 6€ 75cl 24€

IGP Normandie –

*Bulle très fine et jolie acidité*

Maison Kalder – "Extra Brut" 2022 – Cidre Extra brut

12cl 7€ 75cl 32€

IGP Normandie –

*Beaux amers et d'une fine bulle portée sur des notes d'agrumes et d'oranges sanguines.*

Maison Kalder – Poiré "Léna" – 2024 – Extra Brut

12cl 9€ 75cl 39€

Poiré –

*Pas de filtration. Poiré à fine bulle avec une légère sucrosité.*

## Les Cocktails

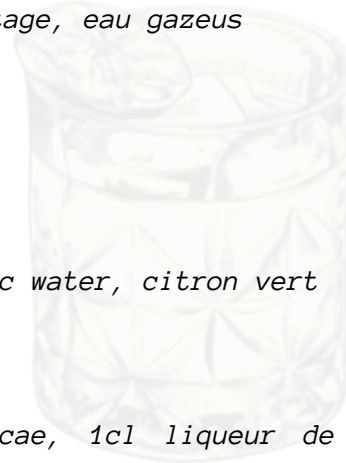
|                                                                                                          |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Margarita                                                                                                | 12€ |
| <i>4cl Tequila Blanco 818 23, 3cl Triple Corse BACCAE, citron vert</i>                                   |     |
| Caipirinha                                                                                               | 9€  |
| <i>4cl Engenho da Vertente, sucre de canne, citron vert</i>                                              |     |
| Espresso Martini                                                                                         | 12€ |
| <i>3cl de Vodka française Renaissance, liqueur de café Baccae, sirop sucre de canne, café expresso</i>   |     |
| Mai Tai                                                                                                  | 14€ |
| <i>3cl rhum ambré, 2 cl de magnifica caçaca, Triple Corse Baccae, sirop d'orgeat, jus de citron vert</i> |     |
| Baccae Mule                                                                                              | 12€ |
| <i>4cl Gin Distillerie Baccae, citron vert, Hysope ginger beer, angostura bitter 12</i>                  |     |
| Nuage Mule                                                                                               | 14€ |
| <i>4cl de vodka française Renaissance, Hysope ginger beer, citron vert, angostura bitter 12</i>          |     |

## Les Spritz Bamboche ...

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Bitter des Basques Spritz                                                  | 12€ |
| <i>4cl Bitter Basque, piment d'espelette, bulles héritage, eau gazeuse</i> |     |
| Bergamote Spritz                                                           | 13€ |
| <i>6cl liqueur Bergamote Baccae, bulles héritage, eau gazeus</i>           |     |

## Les Coups de Coeur ...

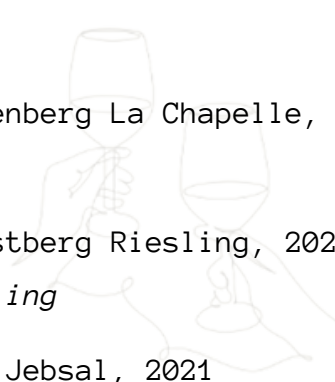
|                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Café Elec Tonic                                                                                     | 9€  |
| <i>4cl de liqueur de café Baccae, Hysope tonic water, citron vert</i>                               |     |
| Le Bamboche Spicy Negroni                                                                           | 12€ |
| <i>3cl Gin Baccae, 3cl vermouth spicy Baccae, 1cl liqueur de café Baccae, 3 dash bitter by JNPR</i> |     |
| Old fashioned                                                                                       | 14€ |
| <i>Sucre de canne, angostura bitter, eau gazeuse, 4 cl de Whisky Fin de Partie</i>                  |     |



# Les Vins Blancs

12c1 75c1

## Alsace



|                                                     |    |      |
|-----------------------------------------------------|----|------|
| Domaine Camille Braun, Bollenberg La Chapelle, 2025 | 8€ | 39€  |
| AOC Alsace – Pinot Gris                             |    |      |
| Domaine Camille Braun, Pfingstberg Riesling, 2022   |    | 77€  |
| AOC Alsace Grand Cru – Riesling                     |    |      |
| Domaine Zind Humbrecht, Clos Jebsal, 2021           |    | 110€ |
| AOC Riesling – Pinot gris                           |    |      |

## Bordeaux

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| Château Lamothe Guignard, 2ème Grand Cru Classé, 2004 | 72€  |
| AOC Sauternes – Sémillon                              |      |
| Château de Fargues, 1996                              | 145€ |
| AOC Sauternes – Sauvignon blanc, Sémillon             |      |
| Domaine Larrivet Haut-Brion, Les Demoiselles, 2013    | 49€  |
| AOC Pessac-Légnan – Sauvignon blanc, Sémillon         |      |

## Bourgogne

|                                                            |    |      |
|------------------------------------------------------------|----|------|
| Domaine La Croix Montjoie, L'Impatiente, 2023              | 9€ | 45€  |
| AOC Vézelay – Chardonnay                                   |    |      |
| Domaine De Fa, Les Crais, 2023                             |    | 69€  |
| AOC Saint Véran – Chardonnay                               |    |      |
| Domaine Bachey-Legros, En Charron, 2023                    |    | 92€  |
| AOP Santenay– Chardonnay                                   |    |      |
| Domaine Chavy-Chouet, Les Meurées, 2024                    |    | 75€  |
| AOC Maranges – Chardonnay                                  |    |      |
| Domaine Chavy-Chouet, Les Murgers des Dents de chien, 2024 |    | 180€ |
| AOC Saint-Aubin 1er Cru – Chardonnay                       |    |      |

## Languedoc–Roussillon

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Château Rives–Blanques, L'Eden Blanc, 2024                                                          | 8€ 39€ |
| AOC Limoux – Chenin                                                                                 |        |
| Domaine Le Soula, Terroir d'altitude, 2018                                                          | 82€    |
| <i>IGP Côtes Catalannes – Sauvignon blanc, Vermentino, Grenache blanc, Maccabeu &amp; Malvoisie</i> |        |
| Domaine Olivier Pithon, “Laïs” Mise Tardive Blanc, 2022                                             | 85€    |
| <i>AOC Côtes du Roussillon – Maccabeu, Grenache blanc &amp; gris</i>                                |        |

## Sud–Ouest

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Domaine Coustarret – Renaissance, 2020                     | 47€ |
| <i>AOC Jurançon sec – Courbu, Petit Manseng</i>            |     |
| Domaine Ilarria, Peio Espil, 2023                          | 69€ |
| <i>AOC Irouléguay– Petit manseng &amp; Petit courbu</i>    |     |
| Domaine Bellegarde, Pascal Labasse, Pierre Blanche, 2023   | 44€ |
| <i>AOC Jurançon sec – Petit Manseng &amp; Gros Manseng</i> |     |

## Savoie

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Château de Merande, Le Grand Blanc, 2023 | 59€ |
| <i>AOC Chignin Bergeron – Roussanne</i>  |     |

## Vallée de la Loire

12c1 75c1

Domaine François Chidaine – Sauvignon – 2025

7€ 37€

*AOC Tourraine – Sauvignon*

Domaine Michel Delhomeau – Saint-Vincent – 2025

7€ 37€

*AOC Muscadet-Sèvre-et-Maine – Melon de Bourgogne*

44€

Domaine Jean-Baptiste Hardy, Eclats, 2024

*AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie – Melon de Bourgogne*

Domaine de Montcy, Licorne, 2019

63€

*AOC Cour-Cheverny – Romorantin*

Domaine Grosbot-Barbara, Charles-Henri de Lobkowicz, 2022

55€

*AOC Saint-Pouçain – Chardonnay & Tressallier*

Domaine Jean-Baptiste Hardy, Clos de Lozangère, 2024

65€

*AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie – Melon de Bourgogne*

Château Yvonne, Mathieu Vallée, Saumur Blanc, 2023

79€

*AOP Saumur – Chenin*

Domaine Lise & Bertrand Jousset, Clos aux Renards, 2021

90€

*AOC Montlouis-sur-Loire – Chenin*

Domaine Michel Redde et Fils, Barre à Mine, 2022

120€

*AOP Pouilly-Fumé – Sauvignon Blanc*

Domaine Huet, Le Haut-Lieu, 2023

59€

*AOP Vouvray – Chenin*

Domaine Vincent Cârême, Le Sec, 2023

46€

*AOP Vouvray – Chenin*

Domaine Les Terres d'Ocre, F. Barichard, Champs Carré, 2020

82€

*VDF- Chardonnay & Tressaillier*

## Vallée du Rhône

12c1 75c1

|                                                                                                  |    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2025                                                  | 8€ | 39€ |
| <i>AOC Côte du Rhône – Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Bourboulenc, Clairette</i> |    |     |
| Maison Christophe Pichon, Caresse, 2021                                                          |    | 98€ |
| <i>AOC Condrieu – Viognier</i>                                                                   |    |     |
| Domaine Bernard Grippa, Les Figuiers, 2024                                                       |    | 89€ |
| <i>AOC Saint-Peray – Roussanne &amp; Marsanne</i>                                                |    |     |

# Les Vins Rouges

75cl

## Beaujolais

Château Le Cambon, Beaujolais, 2022

90€

*AOP Beaujolais – Gamay*

Domaine Joubert, Vieilles Vignes, 2024

44€

*AOP Brouilly – Gamay*

Domaine Mélinon, "Les Charmes" 2022

39€

*AOP Morgon – Gamay*

Domaine Kevin Descombes, 2023

62€

*AOP Moulin à Vent – Gamay*

Domaine Baptiste AUFRANC, La Tonne, 2024

48€

*AOP Fleurie – Gamay*



## Bourgogne

Domaine Carolyne Frey, Aloxe-Corton, 2020

150€

*AOC Aloxe-Corton – Pinot Noir*

Domaine T&P Matrot, La pièce sous Le Bois 1er Cru, 2022

135€

*AOC Blagny 1er Cru – Pinot Noir*

David Duband, Chambolle, 2023

190€

*AOC Chambolle Musigny – Pinot Noir*

Domaine David Moreau, Cuvée S Rouge, 2023

81€

*AOC Santenay – Pinot Noir*

Domaine David Duband, Nuits-Saint-Georges, 2019

135€

*AOC Nuits-Saint-Georges – Pinot Noir*

## Bordeaux

12c1

75c1

Château de Montrose, La Dame de Montrose, 2012

115€

*AOC Saint-Estèphe – Merlot, Cabernet sauvignon*

Les Fiefs de Lagrange, 2012

105€

*AOC Saint-Julien – Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

## Languedoc-Roussillon

Domaine Tramontane, Grenache Noir, 2025

8€ 39€

*AOC Côtes Catalanes, Grenache Noir*

Domaine de la Terrasse d'Elise, Le Pradel, 2023

79€

*IGP Hérault – Cinsault*

Prieuré Saint-Jean de Bébien, La Côte, 2022

125€

*VDF – Syrah*

Domaine Gardiès, La Torre, 2022

98€

*AOC Côtes du Roussillon Villages – Mourvèdre, Grenache noir & Carignan*

Domaine Coume Del Mas, Schistes, 2024

69€

*AOP Collioure – Grenache noir*

Domaine Léon Barral, Tradition, 2021

65€

*AOC Faugères – Carignan, Cinsault, Grenache*

Roc d'Anglade, 2016

185€

*IGP Gard – Mourvèdre, Syrah, Grenache noir, Carignan*

Domaine Pierre Vaïsse, Ephémère, 2023

82€

*IGP Pays d'Hérault – Syrah*

Mas Cal Demoura, Les Combariolles, 2023

98€

*AOP Terrasses du Larzac – Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache*

Domaine Montcalmès, Rouge, 2023

105€

*AOP Terrasses du Larzac – Syrah, Mourvèdre, Grenache*

## Provence

Domaine Clos de L'Ours, Ursus, 2024

89€

*AOP Côtes de Provence – Syrah & Grenache*

Château Bouscassé, Vieilles Vignes, 2017

88€

*AOC Madiran – Tannat***Vallée de la Loire**

Domaine Sylvain Botton, Printemps, 2025

8€ 39€

*AOP Bourgueil – Cabernet Franc*

49€

Domaine Sérol, Oudan, 2025

*AOP Côte Roannaise – Gamay Saint Romain***Vallée du Rhône**

Domaine Allois, Infiniment Rouge, 2024

7€ 37€

*AOC Ventoux – Syrah & Grenache*

39€

Mas du Chêne, Sangiovese, 2024

*IGP du Gard – Sangiovese*

9€ 42€

Domaine Lafoy, Alliance, 2023

*Vin de France – Syrah*

Domaine Belle, Les Pierrelles, 2023

58€

*AOC Crozes Hermitage– Syrah*

Domaine Yann Chave, Saint-Joseph, 2023

77€

*AOC Saint-Joseph – Syrah*

Domaine Marrenon, Les Roches d'Or, 2023

78€

*AOC Châteauneuf-du-Pape – Grenache noir, Syrah, Mourvèdre*

Domaine Lafoy, La Blonde, 2023

252€

*AOC Côte Rôtie – Syrah*

# Les Vins Rosé

12cl 75cl

## Rhône

Domaine Marrennon, Pétula, 2024  
*AOP Luberon, Syrah & Grenache noir*

7€ 32€

## Provence- Alpes- Côte d’Azur

Clos de L’Ours, L'Accent, 2025  
*Côtes de Provence – Ugni-blanc, carignan, mourvèdre, clairette  
cinsault, rolle, grenache & syrah.*

48€

## Les Bulles

### Loire

Domaine Sérol, Turbulent, Pétillant rosé  
*AOC Côtes Roannaise – Gamay Saint Romain*

9€ 42€

### Champagne

Maison Jacquesson, Cuvée 749  
*AOC Champagne – Chardonnay, Pinot noir, Meunier*

140€



## Le Coin des Chartreux ...

*“Liqueur de santé” des Pères Chartreux à base de 130 plantes.*

La Chartreuse, héritière d'un manuscrit transmis en 1605, est le fruit de plus de 150 ans de recherche des moines chartreux, aboutissant à l'Élixir Végétal en 1764. Au XIX<sup>e</sup> siècle naissent la Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune (1840).

Depuis, les Pères Chartreux perpétuent ce savoir-faire unique, au cœur de leurs liqueurs.

**Génépi traditionnel des pères chartreux- 40°** 12€

*Liqueur traditionnel avec beaucoup de fraîcheur et pureté.*

*Notes de plante aromatique, thé & herbes fraîches.*

**Gentiane des pères chartreux- 22,7°** 8€

*Pour les amateurs avertis !*

**Chartreuse Jaune- 43°** 12€

*Caractérisée par sa douceur.*

*Robe jaune intense, nez frais et épicé, structure moelleuse.*

**Chartreuse Verte- 55°** 13€

*Caractérisée par sa puissance & complexité aromatique.*

*Robe Vert Chartreuse, nez puissant herbacé, poivré, bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin & agrumes.*

**Chartreuse liqueur d'Elixir 1605- 56°** 14€

*130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices*

**Chartreuse Liqueur du 9<sup>e</sup> Centenaire- 47°** 22€

*Créée pour la première fois en 1984 par les Pères Chartreux pour commémorer le 900<sup>ème</sup> anniversaire de la fondation de l'Ordre des chartreux en 1084 par Saint Bruno.*

**La Chartreuse V.E.P Verte- 54°/Jaune- 42°** 45€

*à Vieillissement Exceptionnellement Prolongé) est fabriquée selon la même méthode secrète que la Chartreuse traditionnelle, mais son vieillissement prolongé lui confère un arôme et une finesse incomparables. Un digestif subtil, d'une complexité inouïe*

## **Les Eaux de Vie – Basque**

*Maison Brana, Distillerie Artisanale*

Depuis 1897, la Maison Brana perpétue un savoir-faire familial de distillation transmis sur quatre générations.

À Ossès, elle élabore des eaux-de-vie et spiritueux en sublimant la richesse du terroir basque.

Chaque création révèle une expression pure et élégante du fruit, travaillée avec précision.

Un équilibre entre authenticité, exigence et créativité, signature de la maison.

### **La Poire William– 44°**

Nez aromatique, très fin, cristallin.

Bouche avec l'impression de croquer le fruit. Finale onctueuse, fine & longue.

**13€**

### **La Prune– 42°**

Nez Très fin.

Bouche parfum de prune fraîche qui évolue vers une complexité d'arômes discrètement vanillés. Finale longue & fine.

**13€**

### **Framboise– 45°**

Nez puissant de framboises bien mûres.

Bouche Fraîche et intense. Finale très longue et élégante.

**13€**

### **Clémentine Corse– 45°**

Nez aromatique avec belle concentration du fruit frais et zesté.

Bouche dense & suave avec une belle fraîcheur. Finale longue & élégante.

**15€**

## Les Gins

En version tonique avec la Gamme française Hyspope

Distillerie Parisienne Baccae- Cuvée N°01- 40° 11€

*Frais, équilibre entre note herbacées et agrumes.*

Distillerie Saint Gervais- Cuvée du Mont-Blanc- 43,6° 13€

*Onctueux, Fruité, Agrumes, Herbes Aromatique.*

*Elaboré avec des botaniques de la région du Mont Blanc, cueillis à la main !*

Distillerie Cérès - Gin Bio Vibration- 42° 16€

*Distillé à base d'aromates et de plantes du massif central : baies de genévrier locales, de fleur de sureau, de gentiane, de reine des prés et de baies de cynorhodon. Saveurs fraîches d'agrumes, fines épices et notes florales.*

Pour une plus large sélection de Gin, nous consulter pour l'accès à notre "Ginothèque"

## Les Rhums

### Guadeloupe

Distillerie Karukera - Rhum Vieux - L'Insolite- 45,2° 20€

AOC Guadeloupe- Rhum agricole, Brut de fût, numérotée

Caractère aromatique fruité, rond & doux, équilibré par une légère et agréable amertume

### Martinique

Distillerie Clément - Hors d'âge - Cuvée Homère -44° 30€

AOC Martinique- Rhum agricole

Nez complexe à forte saveur empyreumatique, une finale en bouche longue, équilibrée et délicate, laissant au palais un rappel des arômes typiques de la Martinique.

Distillerie de Fonds-Préville - Rhum Vieux J.M- 56,7° 28€

AOC Martinique- Rhum agricole- Single Barrel

AOC Martinique- Rhum agricole

Nez complexe à forte saveur empyreumatique, une finale en bouche longue, équilibrée et délicate, laissant au palais un rappel des arômes typiques de la Martinique.

### Réunion

Distillerie Isautier- Extra Vieux - Cuvée Apollonie -58° 28€

AOC Réunion- Rhum agricole, édition 2025

Assemblage de Rhums agricoles vieux de 10 ans & 15 ans élevés en fûts de cognac en chêne français.

Le nez gourmand & très rond avec des notes de pâtisserie & boisées. Bouche puissante & volumineuse, sucrée et fruitée. Finale est très longue.

# Les Whiskys

## Alsace

Distillerie du Vignoble – Brunn – 43° 16€

Whisky Organic Single Malt

Orge locale, eau de source de l'Aubrac, vieillissement en fûts.

Nez chaleureux avec notes fumées de bois brûlé. Bouche fraîche avec quelques épices. Finale herbacée avec pointe de menthol.

## Aubrac

Distillerie de Laguiole– Cuvée Twelve – 42° 14€

Whisky d'Aubrac Single Malt

Orge locale, eau de source de l'Aubrac, vieillissement en fûts.

Nez délicat aux fragrances de fleurs blanches & arômes pâtisseries.

Bouche gourmande avec des touches de fruits séchés & de tonka.

## Charente-Maritime

Distillerie de Chevanceaux – Pointe Blanche – 43° 14€

Whisky Single Malt

Nez rond et complexe, notes légèrement tourbées. Bouche gourmande avec des fruits confits & notes maltées. Finale dans registre iodé qui marque le caractère maritime.

# Les Cognacs

Maison Camus – Ile de Ré Fine Island – 40° 14€

AOC Cognac Bois à terroirs contrôlée

Nez élégant & frais, notes de fruits blancs. Bouche juteuse note poire & de caramel. Finale avec belle minéralité.

Maison François Voyer– – Napoleon – 40° 28€

AOC Grande Champagne Cognac – minimum 14 ans–

Nez notes de rose & de jasmin. Bouche floral, élégante, avec un fond de bois vieilli. Finale sublime et délicate.

## Bas-Armagnac

Maison Laballe – Famille Laudet – Resistance – 40° 16€

AOC Bas-Armagnac – minimum 6 ans–

Nez fruits jaunes, réglisse, frangipane notes toastées & beurrées.

Bouche ample et structurée. Finale longue sur les épices.

## Les Calvados

Domaine de la Couterie – Famille Toutain – Hors d'age – 40° 20€

AOC Calvados Pays d'Auge – minimum 15 ans–

Nez fruité et légèrement vanillé, certaines notes d'agrumes, fin et complexe

Bouche ronde et douce avec une grande fraîcheur

Domaine de la Couterie – Famille Toutain – XO – 40° 14€

AOC Calvados Pays d'Auge – minimum 8 ans–

Nez fruité et légèrement boisé , notes florales , tanins du chêne présent

Bouche moelleuse, longue et fondue avec des saveurs minérales et poivrées

## Les Gourmandises

Maison De Michellot – Liqueur de Menthe – 25° 8€

Menthe nanah aux accents orientaux, menthe poivrée

Maison Génestine – Limoncello “Zeste” – 30° 7€

Feuilles de Sicile fraîchement zesté à la main. Produit à Clermont–Ferrand avec du sucre Français et de l'eau de source d'Auvergne.

Et pour le reste des digeos, demande à Toto et Jojo au  
Comptoir

