



B

Bamboche

COMPTOIR

Originaire de Marseille et désormais profondément ancré à Paris, Amaury Salomez se distingue par une énergie communicative et une vraie force de travail. Passionné de rugby, il en partage les valeurs de générosité, de convivialité et de collectif – des valeurs qui se retrouvent naturellement dans sa cuisine.

Après plusieurs expériences dans de belles maisons, Amaury compose aujourd'hui, aux côtés de Nohémie Pédurand, une cuisine de bistrot de marché, généreuse et gourmande. Inspirée des grands classiques de la cuisine canaille, elle évolue au rythme des saisons, des produits et des arrivages, avec une attention particulière portée au goût et au partage.

Chez Bamboche Comptoir, cette philosophie se traduit par un choix exigeant de producteurs et de produits : viandes françaises, poissons issus d'une pêche responsable, légumes majoritairement cultivés en Île-de-France et fromages AOC.

Remerciements à nos producteurs & partenaires

- **Maraîchage local** – Biovor
- **Viandes** – 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 FORMULE DU DEJEUNER

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 au piment doux, couenne de cochon soufflée

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

Les Plats

La Suggestion du moment ??
Selon l'inspiration du marché

La Canette de Lauzach 22€
Sauce gastrique & salade d'herbes

Le Risotto de petit épautre 20€
Crème de céleri & Broccolini

Les Desserts

Crème brûlée 9€
Infusée au Romarin

Mousse Chocolat 8€
Grué de cacao

Dessert du Moment 8€
Selon l'envie du Chef

Et d'autres surprises à la carte....

LA CARTE DU SOIR

ET SAMEDI MIDI...

Mise en iode...

Les huîtres de la maison Jacob -Séné 56-
Bretonnes et elles déménagent !

x6 15 €

x12 27 €

Citrons et vinaigre échalottes

Pour commencer...

Oeuf mayo 7€

Mayonnaise au piment doux, couenne de cochon soufflée

Poireaux confits 9€

Salsa de ajo, orange sanguine

Coques bretonnes 12€

Siphon béarnaise

Terrine du Chef 9€

Moutarde à l'ancienne, estragon, pickles

Os à moelle -15min- 10€

Os à moelle, fleur de sel, huile d'ail

**Plats canailles à partager -2personnes-
(Selon les plats & cuisson de 20 à 45 min)**

Côte de Boeuf Normande +/- 1,1kg 92€
Sauce du chef

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

Pintade Fermière IGP Normandie +/- 700g 64€
Sauce crème & cèpes

**Pour les pièces de viande 1 garniture au choix
Grenailles à la graisse de canard,
Salade verte ou Pleurotes en persillade**

Garniture supplémentaire pour l'ensemble des plats 7€

Dans le vif du sujet -1personne-

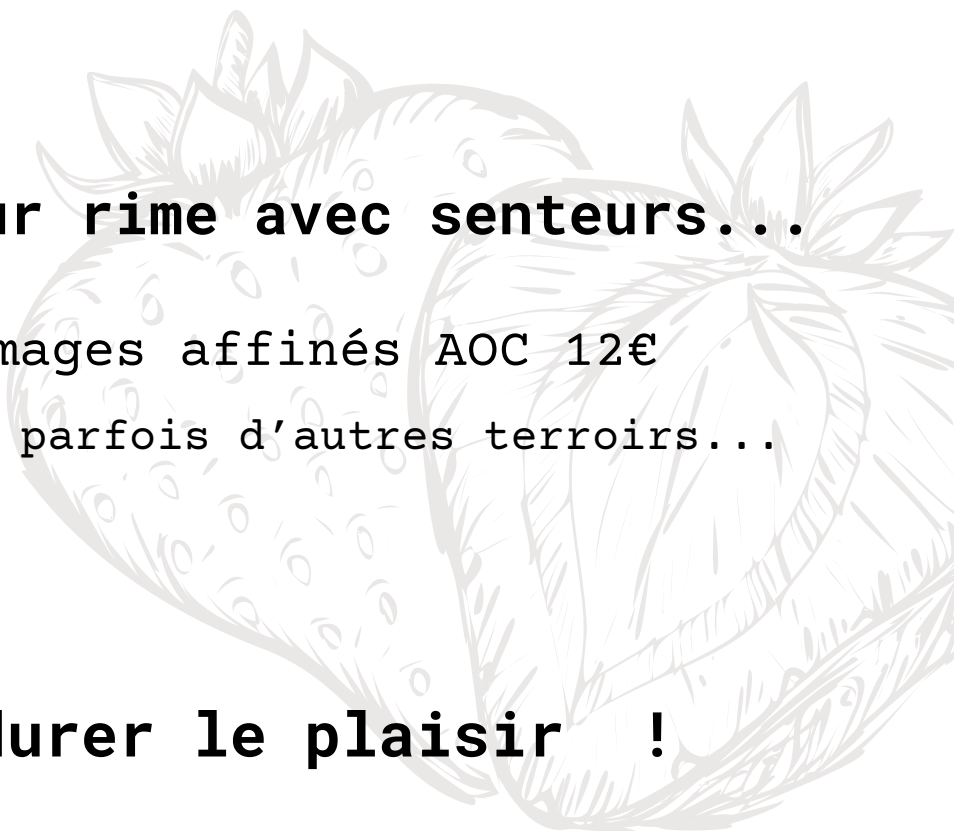
Espadon de nos côtes 29€
Sauce matelote, brocolini

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

Risotto de petit épautre 20€
Crème de céleri, huile ciboulette

Confit de canard 23€
Salade d'herbes, Sauce gastrique cassis
Garniture au choix

Filet de boeuf français 34€
Sauce poivre, garniture au choix



Lorsque bonheur rime avec senteurs...

Les Fromages affinés AOC 12€
Auvergnats et parfois d'autres terroirs...

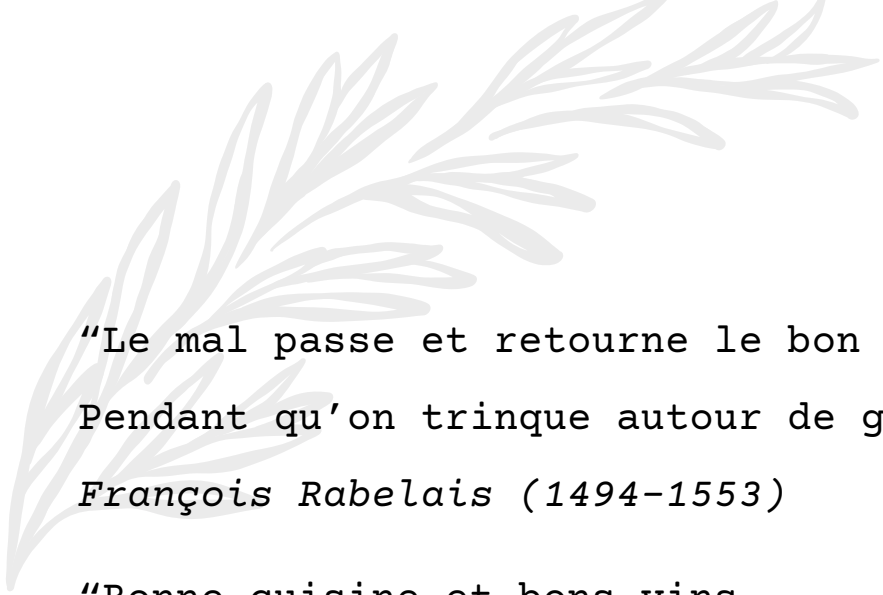
Faire durer le plaisir !

Chocolat 8€
Mousse Chocolat 70%,gruée de cacao
Fleur de sel

Crème brûlée 9€
Infusée au Romarin

Baba au Rhum 14€
Agrumes & raisins secs

Tartelette Mirabelle 12€
Pannacotta vanille montée



"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 ...



