

Une cuisine de bistrot de marché, généreuse et gourmande.

Marseillais d'origine, Parisien d'adoption et passionné de rugby, Amaury Salomez cultive un goût certain pour les choses simples : la générosité, la convivialité et le plaisir d'être ensemble. Des valeurs que l'on retrouve naturellement dans sa cuisine, qu'il imagine aux côtés de Hugo Guenee-Basso.

À quatre mains, ils revisitent les grands classiques de la cuisine canaille, au fil des saisons, des produits et des arrivages. Une cuisine de goût et généreuse, pensée avant tout pour le plaisir de partager.

Chez Bamboche Comptoir, le choix des producteurs et des produits est exigeant : viandes françaises, poissons issus d'une pêche responsable, légumesmajoritairement cultivés en Île-de-France et fromages AOC.

Merci à nos producteurs et partenaires :

Gustant -maraîchage local-
Gala -volailles & boeuf-
Montalet - cochon & charcuteries maison
Oh matelot -pêche

« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont. »
CURNONSKY

Bamboche
COMPTOIR

L'écailler...

Les huîtres de la maison Jacob – Golfe du morbihan- Séné (56) — x6 12 € / x12 23 €
Bretonnes et elles déménagent ! N°3 et creuses. Citrons & vinaigre échalotes.

Pour commencer...

La soupe à l'oignons — 10 €
Os à moelle, croûtons, oeuf mollet

Les Poireaux confits — 9 €
Sauce césar, orange sanguine

Les harengs pommes à l'huile — 8 €
Carottes, pommes de terre, pickles

La Terrine du Chef — 9 €
Herbes aromatiques, graines de moutarde, guindillas

L'Os à moelle — 10 €
Os à moelle, fleur de sel, huile d'ail

Plats canailles à partager *pour deux personnes*

La Côte de Bœuf Normande maturée 45 jours +/-1,1 kg — 95 €
Jus de viande

La Pintade Fermière IGP Normandie +/- 700 g — 65 €
Sauce crème & cèpes

Pour les pièces de partage, une garniture au choix : grenailles à la graisse de canard, salade verte ou garniture du moment.
Garniture supplémentaire 7€.

Dans le vif du sujet *pour une personne*

La Pêche selon la Criée du jour — ?!! €
Origine de nos côtes

Le Tartare de Bœuf Charolais au couteau — 22 €
Mayonnaise estragon, jaune d'œuf confit, pickles, une garniture au choix

Le Potager — 20 €
Quinoa, légumes glacés, curry français

Le Chou Farci — 27 €
Boudin noir, effiloché de canard, jus de viande, siphon scamorza, une garniture au choix

Le Filet de bœuf français — 36 €
Sauce poivre, une garniture au choix

Lorsque bonheur rime avec senteurs...

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

Faire durer le plaisir !

Le Baba au Rhum Flambé — 12 €
Crème montée, raisins

La Crème brûlée — 9 €
Clémentine

Le Bamb-Irish — 10 €
Siphon de Café, billes de whisky, streusel chocolats

La Poire pochée — 10 €
Façon vin rouge, crémeux chocolat, crumble

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

Nos prix sont TTC, service inclus avec le sourire.