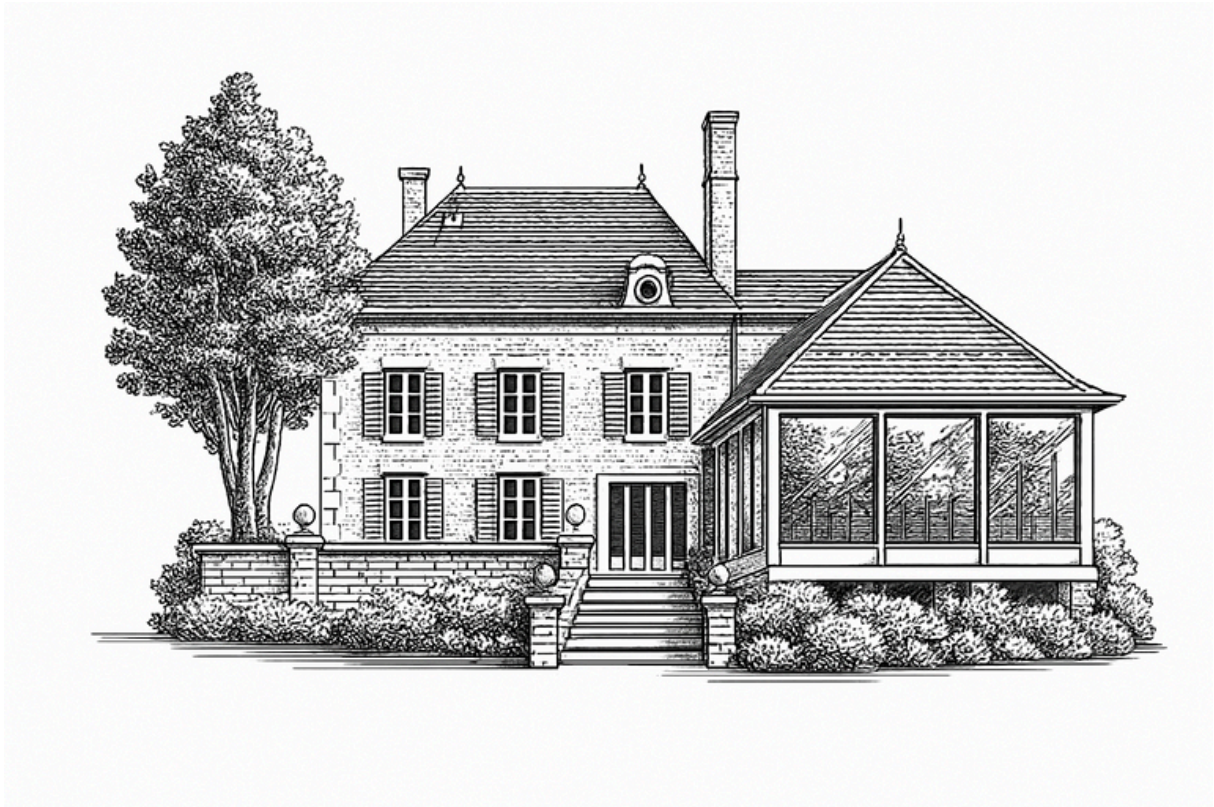


# BAMBOCHE

À LA CHAUMIÈRE



Ici, tout est fait 100% maison, avec passion et respect de nos produits. Notre chef Hervé et Corinne cuisinent sur place des ingrédients soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux, avec une viande française.

Une carte dédiée aux épcuriens et hédonistes, à ceux qui aiment se retrouver autour d'un bon plat généreux et d'un vrai moment de partage.

**-A Bamboche, bien manger, c'est déjà faire la fête -**

# BAMBOCHE

À LA CHAUMPIÈRE

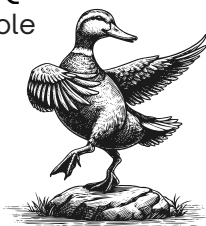
## A PARTAGER

Planche charcuterie - 12€

Planche charcuterie & fromage - 16€

Burrata crémeuse 250g - 12€

Assortiment de 3 tartinables - 11€  
Caviar d'aubergine, houmous, guacamole



## LES PLATS

Pastilla de légumes - 16€

Confit de Canard en Parmentier - 19€

Cordon bleu de Veau, mousseline de  
Pomme de terre - 21€

Bavette d'Aloyau, frites fraîches - 21€



## ENTRÉES

Fameux poireaux vinaigrette - 8€

Arancinis à l'ail des ours - 11€

Le pâté en croûte du chef - 12€

Gravlax de Saumon - 13 €

Foie gras de Canard - 18 €



Truite de l'Aube aux amandes,  
légumes du marché - 23 €

Coquilles Saint-Jacques en risotto  
safrané - 26 €

## PLAT A PARTAGER POUR 2

Côte de bœuf maturée environ 1kg,  
frites fraîches - 39€/pers

*Viandes avec sauce au choix : Poivre vert, champignons, échalotes, chimichurri*

## DESSERTS

Assiette de fromage de nos régions - 8€

Crumble du moment - 9€

Cheesecake aux pralines roses - 10€

Profiteroles, déluge de chocolat - 10€

Sphère chocolat, passion - 10€

Baba au rhum - 11€

Glace artisanale

2 ou 3 boules - 4,5€ ou 7€

Vanille de Madagascar, fraise, chocolat, café,  
pistache, citron de Sicile, Framboise, Mangue,  
Cassis, Marc de Champagne

Coupe glacée - 8€

Dame blanche, chocolat ou café liégeois



Liste de nos allergènes à disposition à l'accueil, nous demander

\* Prix nets - service compris

# NOS FORMULES

## MENU DECOUVERTE 34€

### Entrée + plat + dessert

Fameux poireaux vinaigrette  
**OU** Arancinis à l'ail des ours

\*\*\*\*

Confit de Canard en Parmentier  
**OU** Bavette d'Aloyau et ses frites

\*\*\*

Crumble du moment  
**OU** Cheesecake aux pralines roses

## MENU SIGNATURE 44€

### Entrée + plat + dessert

Pâté en croûte du chef  
**OU** Gravlax de Saumon  
Foie gras de Canard +3€

\*\*\*\*

Truite de l'Aube aux amandes, légumes  
**OU** Coquilles St-Jacques en risotto

\*\*\*

Dessert au choix dans la carte

Une envie de fromage en plus ? Assiette de fromages +4€

## MENU ENFANT

12€

Aiguillettes de poulet panées

**OU**

Pavé de Saumon

*Avec ses frites*

+

Glace deux boules

Vanille de Madagascar, fraise,  
chocolat, café, pistache, citron de  
Sicile, Framboise, Mangue, Cassis

\* Prix nets - service compris



**VOUS ÊTES PLUS DE 10 À VOULOIR  
FAIRE LA BAMBOCHE CHEZ  
NOUS? DES MENUS DE GROUPES  
SONT DISPONIBLES ET NOS  
SALLES SONT PRIVATISABLES**

DEMANDE-NOUS DES RENSEIGNEMENTS  
**ON VA TE FAIRE TA FÊTE !**

