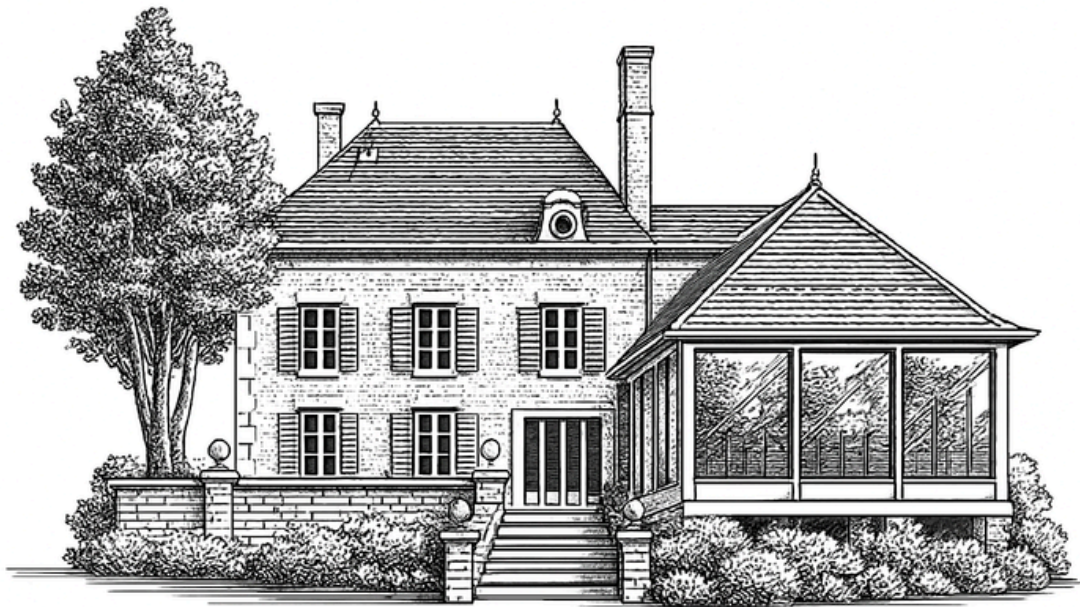


BAMBOCHE

À LA CHAUMIÈRE



Ici, nous cuisinons 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

4 Tenders de poulet, sauce barbecue	11€
Planche charcuterie	12€
Planche charcuterie & fromages de nos régions	16€

LES PLATS

½ Coquelet rôti, frites fraîches	18€
Pluma de porc, frites fraîches	19€
Risotto façon paëlla	19€
Andouillette 5A sauce Champagne, pommes de terre au four	20€
Pavé d'espadon, courgettes rôties	24€
Filet de boeuf, pommes de terre et cébettes	26€
Assiette de frites	5€

*Sauce au choix pour nos viandes :
Champignons, échalotes, chimichurri*

DESSERTS

Assiette de fromage de nos régions	8€
Soupe de fraise, crème Champ/Barse	10€
Cheesecake aux pralines roses	10€
Paris-Brest au bon goût praliné	11€
Crème brûlée flambée à la Prunelle de Troyes	12€

ENTRÉES

Tartare de tomates anciennes, burrata	9€
Courgette rondini et légumes au fromage frais de Troyes	10€
Le pâté en croûte du chef	12€
Vittelo tonnato (Cubes de rôti de veau et sauce au thon)	13€
Carpaccio de St Jacques, passion	14€

SALADES

	Entrée	Plat
La végétarienne avec ses falafels	9€	16€
Salade César au poulet frit	10€	18€



CÔTE DE BŒUF MATURÉE
ENVIRON 1KG, FRITES FRAÎCHES
A PARTAGER (2 PERS)

39€ / PERS

GLACES

Assiette de fromage de nos régions	8€	Glace 2 ou 3 boules	5 / 7€
Soupe de fraise, crème Champ/Barse	10€	Vanille de Madagascar, fraise, chocolat, café, pistache, citron, caramel, mangue, cassis, marc de Champagne	
Cheesecake aux pralines roses	10€	Dame blanche	8€
Paris-Brest au bon goût praliné	11€	Chocolat ou café liégeois	8€
Crème brûlée flambée à la Prunelle de Troyes	12€	La cookie caramel	9€
		Fruits rouges meringués	9€

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

* Prix nets - service compris

NOS FORMULES

MENU DECOUVERTE 34€

Entrée + plat + dessert

Tartare de tomates anciennes, burrata
OU Petite salade aux falafels

½ Coquelet rôti, frites fraîches
OU Risotto façon paëlla

Paris-Brest au bon goût praliné
OU Cheesecake aux pralines roses

MENU SIGNATURE 44€

Entrée + plat + dessert

Pâté en croûte du chef
OU Carpaccio de St Jacques, passion

Pavé d'espadon, courgettes rôties
OU Filet de boeuf, pommes de terre et
cébettes

Dessert au choix dans la carte

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

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

12€

Tenders de poulet panés

OU

Pavé de Saumon
Avec ses frites

+

Glace deux boules

Vanille de Madagascar, fraise,
chocolat, café, pistache, citron de
Sicile, Caramel, 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 !

