

# BAMBOCHE

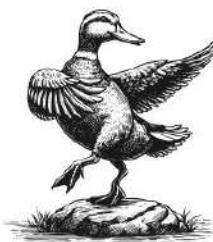
À LA CHAUMIÈRE

## A PARTAGER

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€

*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, Mare de Champagne

Coupe glacée - 8€  
Dame blanche, chocolat ou café liégeois



## 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 - 41€/pers

# NOS FORMULES

## MENU DECOUVERTE 34€

### Entrée + plat + dessert

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

\*\*\*

**OU** 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 !

