

LE BAMBOU

Toute l'équipe du restaurant est heureuse de vous accueillir

Nos Tapas

APPETIZERS

. Duo de la mer

Accras de morue et beignets de calamars sauce aïoli confiture de fruits rouges
Cod fish balls and squid rings with aioli and red fruits marmelade

6.00€

. Bruschettas Italiennes (x4pc)

Pain grillé, pesto, tomate, mozzarella, crème de balsamique
Toast, pesto, tomatoes, mozzarella cheese, balsamic cream

6.00€

. Tapas Espagnoles

Olives, chorizo, tartinade de fromage aux fines herbes, jambon de pays, anchois
Olives, chorizo, cheese and herbes spread, serrano ham, anchovy

6.00€

. Rillettes de la mer au choix avec toasts

Thon, sardine ou saumon
Tuna, sardine or salmon

6.00€

Nos Entrées

ENTRANCES

. Poêlée de St Jacques au beurre Maître d'Hôtel et crème de persil

Scallops cooked in Maître d'Hôtel butter and parsley cream

7.50€

. Petit Camembert coulant rôti au lard et caramélisé au miel

Individual melted Camembert Roasted in bacon and caramelised honey

8.50€

. Assiette de saumon fumé, crème ciboulette et toasts

Smoked salmon carpaccio chives cream and toast

9.20€

. Trilogie de rillettes de la mer

Thon, sardine, saumon

Trilogy of sea rilette: tuna, sardine and salmon

7.00€

. Terrine de campagne maison au calvados

Compotée d'oignons, cornichons et toasts

Homemade country terrine in Calvados Served with onions jam, pickles and toast

6.50€

. Planche de cochonaille

Andouille de Bretagne, chorizo, rosette, jambon de pays, cornichons, compotée d'oignons, terrine et toasts

Cold cuts served with : andouille of Bretagne, chorizo, rosette, serrano ham, terrine, pickles, oinions jam and toast

6.00€

Nos Salades

SALADS

. Salade de chèvre chaud

Salade, tomates cerises, chèvre sur toast, confiture de fruits rouges, pommes, croutons, noix, vinaigrette au balsamique
warm goat cheese salad: laitue, cherry tomatoes, goat cheese, red fruits jam, apples, nuts, croutons, balsamic dressing

ENTRÉE PLAT

7.00€ 13.00€

. Salade du pêcheur

Salade, saumon fumé, rillettes de sardines sur toasts, salicornes, tomates cerise, citron, crème ciboulette

Fisherman salad: laitue, smoked salmon, sardine rilette on toasts, salicorne, cherry tomatoes, lemon, chives cream

8.50€ 14.50€

. Salade Landaise

Salade, gésiers, magret de canard fumé, jambon sec, tomates cerises, terrine sur toasts, pignons de pin, vinaigrette au balsamique

Landes salad: laitue, gizzards, smoked duck, serrano ham, cherry tomatoes, country terrine, toast, pines nuts, balsamic dressing

7.50€ 13.00€

. Salade César

Salade, poulet rôti, mozzarella, parmesan, lardons grillés, sauce ranch maison

César salad : laitue, roasted chicken, mozzarella cheese, bacon, parmesan, ranch home mode dressing

6.90€ 12.00€

. Salade de la chef

Salade, tomates cerises, fraises, chèvre, amandes caramélisées, champignons, vinaigrette aux fruits rouges

Chef salad: laitue, cherry tomatoes, strawberry, goat cheese, caramelised almonds, mushrooms, red fruits dressing

6.50€ 11.00€

Nos Viandes

MEAT

Magret de canard au thym et romarin 280 gr <i>Duck breast rostead at Thyme and rosemary</i>	16.00€
Entrecôte de Louchebem grillée 250/260 gr VBF <i>Grilled Ribeye of Louchebem</i>	17.00€
Bavette grillée à la plancha 180g UE <i>Grilled flank steak</i>	14.00€
Carré d'agneau en croûte de fines herbes 300gr UE <i>Rack of lamb in fresh herbs crust</i>	16.00€
Ballotine de dinde laquée au miel, farcie au chèvre et lard croquant <i>Turkey ballotine lacquered with goat cheese and crunchy bacon</i>	13.00 €
Sauces au choix : poivre, gorgonzola, bordelaise, champignons, béarnaise	

Nos Poissons

FISH

Pavé de saumon crème boursin à l'échalote et fines herbes 140gr/160gr <i>Salmon at shallot and fresh herbs boursin cream</i>	14.00€
Dos de cabillaud en croute d'herbes et crème de persil (contient des amandes) <i>Cod loin herb crust and parsley cream (Contains almonds)</i>	15.00€
Poêlée de St Jacques sauce crémant <i>Pan fried scallops in creamant wine sauce</i>	14.00€
Blanquette de la mer <i>Crevettes, moules, cabillaud, pince de crabe et st Jacques à la crème de vin blanc</i> <i>Sea Blanquette: shrimps, mussels, cod, crab and scallops in white win cream</i>	16.00€
Garnitures au choix : frites, poêlée de légumes, risotto, tagliatelles	

Nos Moules

MUSSELS

Moules marinières <i>Vin blanc, crème, thym, oignons, ail</i> <i>Marinara mussels: white wine, cream, thyme, onions, garlic</i>	11.00€
Moules à la crème de Boursin <i>Boursin, crème, vin blanc</i> <i>Boursin cheese cream mussels: boursin cheese, cream, white win</i>	13.00€
Moules au curry <i>Curry, crème, vin blanc</i> <i>Curry mussels: curry, white win, cream</i>	13.00€
Moules au gorgonzola <i>Gorgonzola, crème</i> <i>Gorgonzola cheese mussels with cream</i>	13.50€

Nos Pâtes

PASTA

Tagliatelles à la carbonara Carbonara tagliatelles	10.50€
Tagliatelles bolognaise Meats balls tagliatelles	11.00€
Tagliatelles au saumon Salmon tagliatelles	12.00€
 Tagliatelles aux champignons Mushrooms tagliatelles	9.00€

MENU EXPRESS 11€

Entrée du jour + Plat du jour
ou

Plat du jour + dessert du jour

MENU DU JOUR 14€

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

MENU BAMBOU 17€

Au choix

Terrine de campagne au calvados maison

Trilogie de rillettes de la mer

Entrée du jour

Bavette grillée sauce au choix

Pavé de saumon crème Boursin à l'échalote et fines herbes

Plat du jour

Ile Flottante maison

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat maison

Dessert du jour

MENU BAMBINO

7€

1 verre de jus d'orange ou sirop à l'eau

Au choix

Steak haché + frites

Nuggets de poulet (x6) + frites

Jambon grillé + frites

½ pizza reine/margarita ou façon flam

Deux boules de glace ou 1 cornetto

Fromage blanc

Ile Flottante

Nos Pizzas

Pâte pétrie sur place

* base au choix

sauce tomate / crème fraîche ou laisser la suggestion du chef

Speciale pizzaollo Tomate, mozzarella, jambon, œuf miroir, olives, crème fraîche <i>Tomato, mozzarella, ham, mirror egg, olives, cream</i>	11.00€
Bretonne Crème, mozzarella, andouille, lardons grillés, œuf miroir <i>Cream, mozzarella, andouille, bacon, mirror egg</i>	13.00€
Bouchère Tomate, mozzarella, chair à saucisse, chorizo, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, italian sausage, chorizo, olives</i>	12.00€
Colvert Tomate, mozzarella, gésiers, pommes de terre, champignons <i>Tomato sauce, gizzards, potatoes, mushrooms</i>	12.00€
Calzone (pizza en chausson) Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	13.50€
Norvégienne Crème, mozzarella, saumon fumé, salicornes <i>Cream, mozzarella, smoked salmon, salicornes</i>	14.00€
Paperone Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, peppers, onions, olives</i>	12.00€
Marina Tomate, mozzarella, chorizo, andouille, merguez, œuf miroir <i>Tomato sauce, mozzarella, chorizo, andouille, merguez, mirror egg</i>	12.50€
Quatre fromages Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, reblochon, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, reblochon, olives</i>	13.50€
Forestière Tomate, mozzarella, jambon sec, champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, Serrano ham, mushrooms</i>	12.00€
Savoyarde Crème, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons <i>Cream, mozzarella, potatoes, reblochon, bacon, onion</i>	14.00€
Végétarienne Tomate, mozzarella, poivrons, asperges, cœurs d'artichaut, champignons, oignons <i>Tomato sauce, mozzarella, peppers, asparagus, artichoke heart, mushrooms, onions</i>	12.50€
Reine Tomate, mozzarella, jambon, champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	10.00€
Margarita Tomate, mozzarella, basilic frais <i>Tomato sauce, mozzarella, fresh basil</i>	9.00€
Façon Flam Crème, mozzarella, oignons, lardons <i>Cream, mozzarella, onions, bacon</i>	9.00€
Bambou Tomate, mozzarella, St jacques, crevettes, moules, beurre persillé <i>Tomato sauce, mozzarella, scallops, shrimps, mussels, persil butter</i>	14.00€
Kebab Tomate, mozzarella, viande kebab, oignons, sauce blanche <i>Tomato sauce, mozzarella, kebab meat, onions, kebab sauce</i>	13.50€

Tout changement à la carte entraîne un supplément de 1.00€

Any change to the card results in a supplement of 1.00 €

Nos Snacks

SUR PLACE OU A EMPORTER

SANDWICHES CHAUDS

Américain	: steak haché	} salade, tomates, sauce, frites	6.50€	
	: poulet			
	: saucisse			
Kebab:	salades, tomates, oignons, viande à kebab, sauce blanche		6.00€	+ frites 6.50€
Cheese burger.	: salade, tomate, steack, cheddar, oignons, cornichons		6.00€	+ frites 6.50€

PANINIS

L'italien:	mozzarella, jambon de pays, tomate, basilic, sauce aïoli			+ frites
Kebab:	viande à kebab, tomate, sauce blanche	4.00€	5.00€	
4 fromages:	mozzarella, chèvre, reblochon, gorgonzola	4.00€	5.00€	
Parisien:	jambon blanc, emmental, poulet rôti	4.00€	5.00€	
		4.00€	5.00€	

SANDWICHES FROIDS

J.B:	jambon, beurre	3.50€
J.B.F:	jambon, beurre, fromage	3.90€
Complet poulet:	mayonnaise, salade, tomate, poulet rôti	4.00€
Complet Thon:	mayonnaise, salade, tomate, thon	4.00€

PLATS

Barquette de frites petite/grande	3.00€ / 4.50€
Steak haché + frites	6.00€
Jambon grillé + frites	6.00€
Saucisses (2) + frites	6.50€
Nuggets (6) + frites	6.50€
Fish and fries	6.50€

POULETS RÔTIS Roast chicken

À commander la veille ou le matin pour le soir
To order the day before or in the morning for the evening

	entier	1/2 poulet
Poulet blanc: 1kg	11.00€	6.00€
Poulet fermier: 1.5kg à 1.8kg	17.00€	9.00€

Nos Desserts Maison

HOMEMADE DESSERTS

Brownie au chocolat chaud et sa boule de glace vanille
Hot chocolate brownie with vanilla ice cream

6.00€

Salade de fruits frais (selon la saison) avec chantilly
Fresh fruit salad (according to season) with whipped cream

5.00€

Mousse au chocolat et chantilly
Chocolate mousse with whipped cream

6.00€

Île flottante aux amandes
Floating island with almonds

6.00€

Parfait de fraise et spéculoos
Strawberry parfait and speculoos

6.00€

Crème brûlée vanille Armagnac
Vanilla and Armagnac crème brûlée

7.00€

Dessert du jour
Dessert of the day

5.00€

Café gourmand (trilogie de desserts)
Gourmand coffee with Trilogy of desserts

6.00€

Thé gourmand (trilogie de desserts)
Gourmand tea with trilogy of desserts

6.50€

Profiteroles glace vanille sauce chocolat chaud
profiterole with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

7.00€

Nos Coupes Glacées

ICE CREAM

Caramelade 2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly, meringue	6.70€
Banane split Banane, 1 boule chocolat noir, 1 boule fraise, 1 boule vanille, chantilly, sauce chocolat	6.90€
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées	6.50€
Café liégeois 3 boules café, sauce moka, chantilly	6.50€
Chocolat liégeois 3 boules chocolat noir, sauce au chocolat, chantilly	6.50€
Pêche Melba 3 boules vanille, pêches en morceaux, chantilly, sauce aux fruits rouges	6.50€
Fraise Melba 3 boules vanille, fraises en morceaux, chantilly, sauce aux fruits rouges	6.90€
Poire Belle Hélène 3 boules vanille, poires en morceaux, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées	6.50€
Coupes des îles (sorbet) 1 boule citron, 1 boule mangue, 1 boule fruit de la passion, sauce aux fruits rouges, chantilly	7.00€
Colonel (sorbet) 3 boules citron, 4cl de vodka	7.00€
Coupe mojito (sorbet) 3 boules mojito, 4 cl de rhum blanc, rondelles de citron	7.00€
After Eight 3 boules menthe-chocolat, 4cl de Get 27	7.00€
Tutti frutti 3 boules tutti frutti, fraises tagada, chantilly, sauce aux fruits rouges	6.50€

Nos crèmes glacées

- . Café arabica de colombie **Coffee**
- . Caramel fleur de sel de Camargue **Salted butter caramel**
- . Chocolat noir 70% de cacao d'Équateur **Dark chocolate**
- . Fraise **Strauberry**
- . Menthe aux éclats de chocolat noir **Mint chocolate**
- . Noix de coco **Coconut**
- . Rhum-raisins au Rhum des Antilles française **Rum-raisins**
- . Vanille de Madagascar **Vanilla**
- . Tentation Meringuée vanille-framboise **Vanilla-Raspberry**
- . Chocolat noisette façon rocher **Hazelnut - chocolate**
- . Parfum bonbon Tutti Frutti

Nos Sorbets plein fruits

- . Cassis **blackcurrant**
- . Citron jaune de Sicile **Lemon**
- . Framboise **Raspberry**
- . Mangue **Mango**
- . Fruit de la passion de l'Équateur **Passion fruit**
- . Façon Mojito

Coupe 2 boules parfums au choix	3.90€
Coupe 3 boules parfums au choix	4.90€
Supplément crème fouettée	0.90€
Supplément sauce	0.90€