

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Cheesecake coco basilic thaï | 12 |
| <i>Ananas Victoria</i> | |
| Tarte chocolat manjari & caramel tamarin | 12 |
| Sorbet minute | 9 |
| <i>Mangue</i> | |
| <i>Coco</i> | |
| Sticky rice | 12 |
| <i>Mangue & lait de coco</i> | |
| Chou citrons & kaffir | 13 |
| <i>... Cédrat, kalamansi, panaché rose</i> | |
| Expresso martini | 14 |
| <i>Vodka fair, liqueur de café, sucre de cannes, expresso</i> | |

Bambou propose une sélection de plats délicatement élaborés par nos soins en respectant toutes les traditions et les saveurs de la cuisine thaïlandaise à partir de produits frais soigneusement sélectionnés & issus d'une agriculture responsable et raisonnée.

*Carte initiée par Antonin Bonnet
Chef de cuisine: Loïc Desbois*

LA CARTE

COCKTAILS

| | |
|---|----|
| PROSECCO THAÏ | 14 |
| <i>Prosecco, sirop de gingembre, feuille de kaffir & basilic thaï</i> | |
| MOJITHAÏ | 14 |
| <i>Rhum plantation three stars, raisin, sucre de cannes & jus de citron vert</i> | |
| CHANG MAI MULE | 15 |
| <i>Vodka infusée au thé vert & notre ginger beer à base de citronnelle & kaffir</i> | |
| KOH KAÏ PIH | 15 |
| <i>Cachaca, notre cordial mangue, summer bitter</i> | |

| | | |
|----------------------------|--|----|
| SOUPES | Tom Yam Kung | 14 |
| | <i>Soupe de crevettes & citronnelle, épicée</i> | |
| | Tom Kha Gai | 13 |
| | <i>Soupe épicée au poulet & lait de coco</i> | |
| CRUS & SALADES | Tartare de daurade | 16 |
| | <i>Citronnelle & lait de coco</i> | |
| | Palourdes sautées | 14 |
| | <i>Poivre vert & basilic thaï</i> | |
| | Poules & crevettes snackées | 14 |
| | <i>Pomelos, coriandre, sauce chili</i> | |
| | Salade de boeuf grillé | 15 |
| | <i>Pousse d'épinards, raisins & menthe fraîche</i> | |
| | Salade de papaye verte, | 13 |
| | <i>Cacahuètes & tamarin</i> | |
| | Carpaccio de saint jacques « med mang lak » | 17 |
| | <i>Lait de coco acidulé, citron sudachi & mangue</i> | |
| FRITS & GRILLÉS | Crevettes frites | 14 |
| | <i>Sauce aigre douce</i> | |
| | Poulet caramélisé dans une feuille de Pandan | 15 |
| | <i>Sauce sésame & gingembre</i> | |
| | Satay de poulet | 15 |
| | <i>Concombre à l'aigre doux & sauce cacahuète</i> | |
| | Calamars croustillants | 16 |
| | <i>Poivre noir & basilic thaï</i> | |
| | Choux fleur rôti au massaman | 12 |
| | <i>Tofu mariné sésame gingembre, sauce curry rouge</i> | |
| VAPEURS | Raviolis aux 9 légumes | 16 |
| | <i>Sauce curry jaune</i> | |
| | Bouchée de poulet, | 15 |
| | <i>Sésame & soja</i> | |
| | Ha Kao de crevette | 16 |
| | <i>Lait de coco acidulé, pomelo & coriandre</i> | |
| | Bouchée au boeuf, | 15 |
| | <i>Curry rouge & menthe</i> | |

| | | |
|----------------------------------|--|-------|
| CURRY | Poulet au curry vert épicé | 26 |
| | <i>Aubergine pois & basilic</i> | |
| | Curry jaune « végétarien » | 22 |
| | <i>Butternut, Shimenji & tofu aux cinq parfums</i> | |
| | Curry rouge de crevettes | 26 |
| | <i>Poivre vert frais, épicé</i> | |
| | Curry massaman de boeuf confit | 27 |
| | <i>Cannelle et tamarin</i> | |
| PLATS & STIR-FRY | Dos de cabillaud de ligne, rôti gingembre -kaffir .. | 29 |
| | <i>Curry orange</i> | |
| | Daurade vapeur | 25 |
| | <i>Sauce pimentée sucrée salée & combava</i> | |
| | Filet de bar aux 5 parfums | 29 |
| | Pad Thaï de crevettes « vannamei »/ végétarien | 26/22 |
| | <i>Tofu & citron vert</i> | |
| | Boeuf « Ping Yang » 300 gr | 36 |
| | <i>Sauce aux haricots noirs pimentés</i> | |
| | Poulet sauté | 24 |
| | <i>Noix de cajou et légumes verts</i> | |
| | Filet de canette panang, | 29 |
| | <i>Sauce poivron rouge, citronnelle & galanga</i> | |
| RIZ & ACCOMPAGNEMENTS | Riz jasmin | 4 |
| | Riz gingembre & coriandre | 5,5 |
| | Légumes sautés | 4,5 |
| | Salade de papaye verte | 6 |
| | Wok de pleurotes eryngii & piment | 6,5 |