

DESSERTS

Mousse coco, mandarine verte & basilic thaï 13 <i>Biscuit chocolat blanc</i>	
Eclair au chocolat & caramel 12 <i>Tamarin & noisettes caramélisées</i>	
Sorbet minute 9 <i>Mangue Coco</i>	
Sticky rice 12 <i>Mangue & lait de coco</i>	
Tarte au Citron 12 <i>Meringue & combava</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 kafir & 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 & kafir</i>	
KOH KAÏ PIH 15 <i>Cachaca, notre cordial mangue, summer bitter</i>	

SOUPES	Tom Yam Kung 14	CURRY	Poulet au curry vert épicé 26
	<i>Soupe de crevettes & citronnelle, épicée</i>		<i>Aubergine pois & basilic</i>
	Tom Kha Gai 13		Curry jaune « végétarien » 22
	<i>Soupe épicée au poulet & lait de coco</i>		<i>Butternut, Shimenji & tofu aux cinq parfums</i>
	Won Ton de langoustines 17		Curry rouge de crevettes 26
	<i>Bouillon de légumes « brulés » & champignons</i>		<i>Poivre vert frais, épicé</i>
CRUS & SALADES	Tartare de daurade 16		Curry massaman de boeuf confit 27
	<i>Citronnelle & lait de coco</i>		<i>Cannelle et tamarin</i>
	Poules & crevettes snackées 14	PLATS & STIR-FRY	Noix de St Jacques 31
	<i>Pomelos, coriandre, sauce chili</i>		<i>Emulsion de langoustines au curry rouge</i>
	Salade de boeuf grillé 15		Daurade vapeur 25
<i>Pousse d'épinards, raisins & menthe fraîche</i>	<i>Sauce pimentée sucrée salée & combava</i>		
Salade de papaye verte, 13	Filet de bar aux 5 parfums 29		
	<i>Cacahuètes & tamarin</i>		Pad Thaï de crevettes « vannamei »/ végétarien ... 26/22
	Crabe mou samghle 17		<i>Tofu & citron vert</i>
	<i>Sriracha maison & coriandre</i>		Boeuf « Ping Yang » 300 gr 36
FRITS & GRILLÉS	Crevettes frites 14		<i>Sauce aux haricots noirs pimentés</i>
	<i>Sauce aigre douce</i>		Poulet sauté 24
	Poulet caramélisé dans une feuille de Pandan 15		<i>Noix de cajou et légumes verts</i>
	<i>Sauce sésame & gingembre</i>		Paume de ris de veau Khao kha Moo 36
	Satay de poulet 15		<i>Légumes d'hiver</i>
	<i>Concombre à l'aigre doux & sauce cacahuète</i>	RIZ & ACCOMPAGNEMENTS	Riz jasmin 4
Calamars croustillants 16			Riz gingembre & coriandre 5,5
<i>Poivre noir & basilic thaï</i>			Légumes sautés 4,5
Choux fleur rôti au massaman 12			Salade de papaye verte 6
<i>Tofu mariné sésame gingembre, sauce curry rouge</i>			Wok de pleurotes eryngii & piment 6,5
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>			