

. CARTE RESTAURANT .

○
SAISON
2018

. ENTRÉES

Tartare de thon aux zestes de citron vert et piment d'Espelette, chips de topinambours. 17€

Foie gras de canard cuit à cœur en terrine, chutney de mangue et passion, tranche de brioche de notre boulanger. 19€

Le pot d'émietté de chair de crabe sur un guacamole d'avocat, suprêmes de pamplemousse et pointes d'endive, toast de caviar de tomates. 18€

Caprese de tomate de pays d'Olivier Dubois, burratina crémeuse et pesto de basilic. 16€

. COQUILLAGES

Bouquet de crevettes royales	21€
Six huîtres Marennes Fine de Claire N°2	18€
Six huîtres Tarbouriech N°2	32€
Six huîtres de Bouzigues par Pascal Migliore	12€
Douzaine d'huîtres de Bouzigues	24€
Douzaine de bulots	14€
Tourteau aioli	24€

Plateau dégustation d'huîtres / 29€

3 huîtres Tarbouriech, 3 huîtres Marennes Fine de Claire N°2, 2 huîtres de Bouzigues.

Plateau panaché de la criée

> Deux personnes / 82€
> Une personne / 41

12 huîtres, 1 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes royales, 6 palourdes, 4 amandes, 12 moules, 14 bulots.

Plateau tout crustacé

> Deux personnes / 90€

1 homard, 1 tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes royales, 12 bulots.

Plateau dégustation / 35€

> Une personne

6 huîtres, 1 langoustine, 2 crevettes royales, 1 palourde, 2 amandes, 4 moules, 4 bulots.

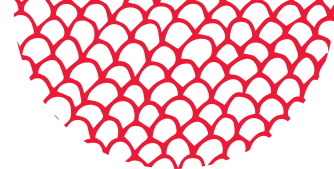
Plateau Royal Bambou

> Deux personnes / 130€
> Une personne / 65€

16 huîtres, 1 homard, 1 tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes royales, 6 palourdes, 6 amandes, 12 moules, 16 bulots.

> Prix ttc - Service compris

LAPAILLOTEBAMBOU.COM



. SALADES

César / 18€

Côtes de romaine d'ici assaisonnées de sauce César aux anchois et parmesan, bâtonnets de Cantal, julienne de pommes fruit et croûtons de pain, croustillants de volaille.

Bambou Bowl / 19€

Riz, effeuillé d'avocat, choux rouge, fève, radis, wakamé, germe de soja, coriandre, thon et saumon en cube, graines de sésame.

Bo Bun / 19€

Sur un croquant de salade iceberg, vermicelles de riz, émincés de boeuf, concombre, nems de poulet, brunoise de mangue, germes de soja, carottes râpées, coriandre, éclats de cacahuètes, sauce nuoc mam.

. PLATS

> Tous nos plats sont accompagnés d'une demi tomate à la provençale & de caviar d'aubergine.

. Poissons

Seiches façon rouille à la Sétoise, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive / 25€

Pavé de thon grillé à l'huile d'herbes / 27€

Filet de daurade royale à la plancha / 26€

Belles gambas snackées, vierge aux fruits exotiques / 29€

. Viandes

Côte de bœuf Angus de la ferme 'Miller Farms' à partager (environ 1,1kg) à la fleur de sel, sauce béarnaise et frites maison / 95€

Flat Iron Angus de la ferme 'Miller Farms' (300 gr) grillé, ail confit, beurre persillé et os à moelle rôti / 29€

Magret de canard IGP du sud-ouest / 26€

Brochette d'agneau de l'Aveyron marinée à l'ail et citron, sauce épicée au yaourt / 28€

. Pâtes

Linguines de la mer selon la pêche / 25€

. GARNITURES / 4€

- Frites fraîches
- Purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Légumes verts croquants du moment
- Bol de salade Verte

> Choix de 3 accompagnements à partager / 10€