

Menu

 BAMBOO

ENTRÉES



Crevettes panées frites à la farine Japonaise (Oebi Fry) - 16 B

Poisson pangasius pané à la japonaise (Sakana fry) - 16 B

Satay de poulet à la Thaïlandaise accompagné de sa sauce arachide - 14 B

Tempura de crevettes revisité et sa délicate sauce au piment Yuzu - 18 B

Brochettes de poisson grillés aux herbes - 14 B **S** **A**

Subtile déclinaison d'edamame façon Bamboo - 14 B

Rouleau de printemps aux légumes fait maison - 16 B **V**

Tempura de légumes avec sa sauce soja-gingembre - 14 B **V**

Carpaccio de wagyu et son dressing de wafu - 30 B

Tataki & Ceviche

Tataki de thon, vinaigrette de sésame - 20 B

Tataki de hamachi, yuzu & salsa d'ananas - 24 B **S**

Tataki de saumon choix dressing goma ou ponzu - 18 B

Ceviche de saint jacques façon Bamboo - 25 B

Ceviche de langouste mi-cuit - 22 B

SALADE



Hiyashi Wakame - 14 B **N**

Salade d'algue verte

Salade de bœuf façon Thai - 20 B

Bœuf, jus de citron, oignon, piment, poivron, sauce de poisson

Salade de crabe d'Alaska avec son topping de tobiko - 30 B

Som Tam, Salade de papaye Thai - 18 B **V**

Papaye verte, carottes, coriandre, tomates, piment rouge, sauce nuoc mam

DIM SUM SET

Composition fixe

*8 pièces - 16 B

2 crevettes, 2 poulets, 2 boeufs, 2 légumes

* 16 pièces - 32 B

4 crevettes, 4 poulets, 4 boeufs, 4 légumes

Créez votre composition

2 pièces crevettes - 7 B | 2 pièces légumes - 3 B | 2 pièces boeufs - 6 B | 2 pièces - 4 B

SOUPE



Soupe Thai a la noix de coco au poulet - 15 B ou Crevettes - 18 B **S**

Soupe Thai Tom Yum crevettes ou crabe - 18 B

Ramen Soup au bœuf ou Poulet - 24 B ou crevettes 26 B

B FOR BAMBOO



Le plateau mixte grillade du chef (2 personnes) - 65 B

Poulet grillé barbecue façon Bamboo - 25 B

Côtelette d'agneau grillé sauce miso vin rouge ou aux épices coréen - 38 B **N** **A**

Bœuf de wagyu grillé marbling 8/9 accompagné de sa sauce Teriyaki - 70 B

Filet de bœuf grillé avec sa sauce chili goma - 32 B **S**

Canard à la Pékinoise accompagné de sa purée de pomme de terre wasabi - 38 B

Poissons & fruits de mer

Cabillaud black cod, sauce miso - 45 B

Poisson cuit à la vapeur façon Thai au citron vert & ail - 28 B **S**

Saumon grillé Teriyaki & ses légumes - 38 B

Filet de poisson Dory grillé, salsa chilli de tomates & zeste de citron - 30 B **S**

Langouste grillée sauce yuzu kosha à la japonaise - 50 B **S**

Ceviché de langouste - 30 B **S**

Saumon grillé style Bamboo et ses légumes - 38 B **N**

Sauté de Gambas à la crème d'ail et sa sauce pimentée chinoise - 38 B **N** **S**

WOK



Khao phat au bœuf ou poulet - 22 B

Riz à la thaïlandaise sautées au bœuf ou poulet

Khao phat aux crevettes - 25 B ou fruits de mer - 25 B ^S

Riz à la thaïlandaise sautées aux crevettes ou fruits de mer

Khao phat mixte - 28 B

Riz à la thaïlandaise sautées bœuf, poulet, fruits de mer

Pad Thai revisité aux crevettes - 28 B ^N

Plat traditionnelle, nouille de riz sautées œuf, germes de soja tamarin, sauce de poisson, crevettes

Pad thài au bœuf ou poulet - 25 B

Nouilles de riz sautées, œuf, germe de soja au poulet / Bœuf

Nouilles sautées au bœuf ou poulet - 22 B

Nouilles sautées crevettes ou fruits de mer - 25 B

CURRY THAI

SERVI AVEC DU RIZ AU JASMIN

Kaeng khiao wan - 30B / 35B ^S

Cury vert à la thaïlandaise au poulet, ou au bœuf /crevettes aux fruits de mer

Kaeng phet - 30B / 35B ^S

Curry rouge à la thaïlandaise au poulet, ou au bœuf /crevettes / aux fruits de mer

BAMBOO SUSHI

DÉGUSTATION AU BAR ET SALLE



MAKI ROLL

8 PCS PAR COMMANDE

Bamboo style California maki - 22B

Chair de crabe, avocat, concombre, tobiko et mayonnaise

Little Mermail - 24B **S D N**

Tempura de crevette, avocat, tobiko, mayonnaise épicée, soya, chair de crabe et croustillant

Oshin- kappa - 26B **V N**

Concombre, concombre japonais, graines de sésame.

Saumon épicé - 24B **N D**

Saumon épicée, concombre, wasabi tobiko, avocat.

Maki croustillantes de tempura aux crevettes épicées - 26B **N S**

Tempura de crevette, avocat, mayonnaise, croustillant

Bamboo style Philadelphia roll - 24B **D S**

Saumon, crème de fromage, avocat, mix tobiko

Bamboo style futo maki - 24B **S**

Avocat, chair de crabes, Tobiko, concombre, champignons Shitake, kanpyo, concombre japonais, una mayo

Maki Spécial du chef (8 pièces) - 26 B

Poisson DORY, soja, gari, wasabi, Nori, avocat, mayo, concombre, oignons, furikake

Maki Spécial Bamboo saumon & thon (8 Pièces) - 28 B **S**

Saumon, thon, furikake légumes, mayo, sauce unagi

Temaki de tempura au crevettes (2 Pièces) - 28 B **S**

Maki Saumon Avocat - 22 B

Roulé avec saumon & avocat servis avec une sauce unagi

Maki Rouleau de thon épicé - 24 B

Thon, mayonnaise japonaise épicé garni de masago wasabi

Maki Futo frit au saumon épicé - 24 B

Futo maki avec chapelure de panko enrobées, saumon & mayonnaise japonaise

Maki BamRow - 26 B

California maki avec thon, saumon, seiche, tempura & avocat

Maki Vegetarien de tempura - 22 B

Rouleau de riz avec pomme de terre, tempura, courgette, aubergine servis avec sa mayonnaise épicée

SASHIMI

4 PCS PAR COMMANDE

Sashimi shake de saumon de Norvège - 16B

Sashimi HOTATE de pétoncle royal d'Hokkaido - 24B

Sashimi HAMACHI à Queue jaune - 20 B

Sashimi Thon - 20B

Plateau Sashimi (9 pièces) - 60B

NIGIRI

2 PCS PAR COMMANDE

Nigiri Shake de saumon de Norvège - 9B

Nigiri Hotate de pétoncle royal d'Hokkaido - 8 B

Nigiri Hamachi à Queue jaune - 10 B

Nigiri IKA de seiche - 8 B

Nigiri EBI de crevette - 9B

Nigiri KANI de crabe - 10B

Nigiri de Waguy - 18 B

Nigiri Tamago - 10B

Plateau assortiment sushi - 110B

Sashimi (10 pièces), Nigiri (10 pièces), Gunkan (2 pièces), Makimono (16 pièces).

Nigiri croustillant au saumon frit - 30 B

Avoca, shiitake, concombre, Takyuan, una mayo, sauce unagi

Combo 4 Maki au choix - 90 B

Crée votre combo de 4 choix sur la liste Maki Roll

DESSERTS

Yuzu Cheese cake - 10 B

Sorbet passion ou mangue - 8 B

Beignet à la crème vanille frit - 10 B

Coupe de Glace vanille, au chocolat, au fraise - 6 B

Mochi Nature ou Crème glacé mochi vanille - 14 B

Kabuki gâteau opéra au matcha & ganache au chocolat noir - 12 B

Riz gluant, mangue coupée avec un coulis maison à la noix de coco - 10 B  

