

A stylized, light blue illustration of bamboo stalks and leaves, positioned on the left side of the page. The bamboo stalks are vertical and segmented, with several leaves sprouting from them. The leaves are elongated and pointed, with some showing fine vein details. The overall style is clean and modern.

Bambusa Saint aygulf

Nos entrées / Our starters

Salade de croustillant de chèvre, miel et pancetta 24€

Salade Cesar 24€

Melon, fraise , burrata et jambon de parme 27€

Salade asiatique, gambas croustillantes 26€

Ceviche de dorade façon thaï 24€

Gravlax de lieu jaune et mesclun à l'émulsion d'agrumes 26€

À Partager / For share

Ceviche du jour 18€

Edamame fleur de sel 12€

Friture du jour (selon arrivage) 19€

Gyoza aux crevettes (4 pièces) 16€

Gyoza au poulet (4 pièces) 15€

Jambon de parme 16€

Légumes grillées 17€

Tataki de thon 18€

Bruschetta 16€

Focaccia au romain 14€

Pinsa

Gambas Grillées à la Péruvienne 38€

Pinsa aux fruits de mer 28€

Pinsa truffe, burrata et jambon de parme 28€

Pinsa végétarienne 26€

Pinsa 4 fromages 25€

Pâtes

Linguines aux palourdes 30€

Tagliatelles à la crème de truffe 29€

Risotto aux fruits de mer 32€

Penne au poulpe et chorizo 28€

Viandes et Poissons

Entrecôte accompagné de purée (sauce poivre ou gorgonzola) 36€

Tataki de boeuf 36€

Burger bambusa avec ses frites 28€

Tartare de boeuf au couteau avec ses frites 28€

Calamar à la plancha 29€

Mi-cuit de thon 36€

Poisson du jour selon arrivage 15€ les 100gr

Suggestion du chef

Paëlla mixte pour 2 personnes 76€

Zarzuela de marisco 39€

Nos accompagnements

Frites 8€

Légumes du marché 8€

Purée de pommes de terre 8€

Purée de pommes de terre à la truffe 14€

Salade mixte 8€

Riz basmati 8€

Desserts

Profiteroles 12€

Coeur coulant au chocolat 12€

Brownie du chef 12€

Tarte au citron 12€

Île flottante 12€

Tiramisu à la mangue 12€

Panna cotta 12€

Assortiment de fruits 12€