

BAMBOO



BEACH

PLAGE • BAR
RESTAURANT



LES COCKTAILS

VASQUE*
de 3 litres
90,00€

À BASE DE CACHAÇA

Caïpirina *Cachaça, citron vert, sucre roux* _____ 11,00€

À BASE DE TÉQUILA

Margarita *Téquila, Cointreau, citron pressé, sucre de canne* _____ 11,00€

Paloma *Téquila, limonade au pamplemousse, jus de citron* _____ 14,00€

À BASE DE WHISKY

Irish Coffee *Whisky, sucre de canne, café, chantilly* _____ 13,00€

À BASE DE VODKA

*Sex on the Beach *Vodka, jus d'ananas et de cranberry, sirop pêche* _____ 11,00€

*Vodka violette *Vodka, limonade, sirop de violette* _____ 13,00€

Porn Star *Vodka, sirop de vanille, jus de passion, jus de citron* _____ 13,00€

Moscow Mule *Vodka, ginger beer, jus de citron* _____ 14,00€

Espresso Martini *Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne* _____ 13,00€

À BASE DE GIN

*Gin Fizz *Gin, sucre de canne, citron pressé, limonade* _____ 11,00€

Rose Gin *Gin, sirop de rose, jus de citron, Perrier* _____ 13,00€

Gin To Concombre *Gin Bombay Sapphire, concombre, tonic, jus de citron* _____ 13,00€

London Mule *Gin, ginger beer, jus de citron* _____ 14,00€

À BASE DE RHUM

*Cuba Libre *Rhum brun et blanc, coca, jus de citron, sucre de canne* _____ 11,00€

*Piña Colada *Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco* _____ 11,00€

Mai Tai _____ 11,00€

Rhum brun et blanc, Cointreau, jus de citron vert, orgeat, sucre de canne

Ti Punch *Rhum blanc 45°, citron vert, sucre roux* _____ 11,00€

*Mojito _____ 11,00€

Rhum Bacardi, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe, limonade

*Mojito fruits frais : Fraise ou Passion _____ 13,00€

Rhum, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe, limonade

*Litchi Daiquiri *Rhum, sirop de litchi, citron vert* _____ 13,00€

Caribbean Mule *Bacardi cuatro, ginger beer, jus de citron* _____ 14,00€

Grey Goose Le French Mule _____ 15,00€

Grey Goose, ginger beer, jus de citron, angostura

COCKTAIL MÉLANGE D'ALCOOLS

Spritz *Apérol, Prosecco, Perrier* _____ 11,00€

Saint-Germain Spritz *Liqueur de Saint-Germain, Prosecco, Perrier* _____ 15,00€

Limoncello Spritz *Limoncello, Prosecco, jus de citron, sucre de canne, Perrier* _____ 12,00€

Negroni *Gin, Campari, Martini rouge* _____ 12,00€

Long Island _____ 13,00€

Rhum, Téquila, Vodka, Gin, coca, sucre de canne, jus de citron

COCKTAILS SANS ALCOOL

À BASE DE JUS DE FRUITS _____ 9,00€

Litchi Color

Jus de litchi, jus de cranberry, zeste de citron, eau pétillante

Virgin Mojito

Feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, limonade

Piñata

Jus fruits exotiques, jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron

Framboise Fresh

Jus de framboise, jus passion, jus de citron

À BASE DE FRUITS FRAIS _____ 10,00€

Fraîcheur

Citron pressé, orange pressée, Perrier, sirop de fraise

Virgin Mojito passion ou fraise

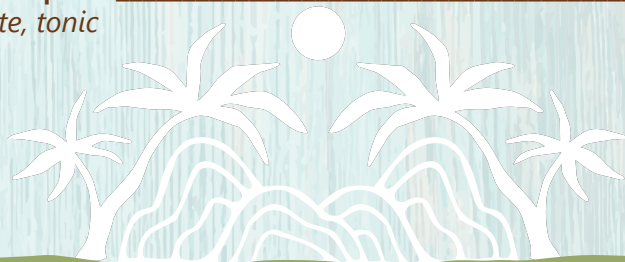
Fruit frais, feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, limonade

Paki Star

Passion frais, jus de passion, ananas frais, jus de citron, sirop de vanille

Martini Virgin Spritz _____ 10,00€

Martini Vibrante, tonic



LES SMOOTHIES

À BASE DE FRUITS MIXÉS

Fraise, ananas, kiwi, pastèque, melon, banane,
+ glace pilée + sucre de canne

Smoothie 1 fruit frais au choix _____ 9,00€

Double Smoothie 2 fruits frais au choix _____ 10,00€

BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard, Casanis 2cl	4,00€
Verre de vin 12cl	4,50€
VDP Hérault blanc ou Clotte Fontane rosé ou rouge	
Muscat, Kir	5,00€
Verre de vin supérieur 12cl	7,00€
Voir notre carte des vins	
Rosé limé 12cl	5,20€
Martini rouge ou blanc	5,00€
Suze, Campari	5,00€
Sangria Maison Rouge	6,00€
Sangria Maison Blanche	6,00€
Coupe de Prosecco 12cl	7,00€
Coupe de champagne	
Nicolas Feuillate	9,50€
Kir Royal 12cl	10,00€

ALCOOLS

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Malibu, Rhum

Baby 2cl	4,50€
Verre 4cl	8,00€
Vodka Redbull	9,00€
Jack Daniel's, Jack Miel,	
Gin Bombay Sapphire 4cl	10,00€

BIÈRES PRESSION

Heineken 25cl	4,50€
Affligem 25cl	5,00€
IPA 25cl	6,00€
Sérieux Heineken 50cl	8,00€
Sérieux Affligem 50cl	9,00€
Sérieux IPA 50cl	10,00€
Supp. Picon	1,00€



BIÈRES BOUTEILLE

Bière Artisanale au riz de Camargue blonde	7,50€
Desperados	6,50€
Bière blanche	6,50€
Bière sans alcool Heineken 0.0	5,00€

SOFTS

Sirop à l'eau Frigolet	3,00€
Menthe, citron, pac, grenadine, fraise, framboise, orgeat, pêche, caramel	
Limonade	3,50€
Diabolo	3,80€
Sodas 33cl	4,00€
Coca, Coca Zéro, Orangina, Fanta orange, Ice Tea, Cherry Coke, Oasis Tropical, Schweppes, Schweppes Agrum', Perrier	
Supplément sirop	0,20€
Jus de fruits	4,00€
Bio sans sucre ajouté : orange, pomme, ananas, tomate, multifruits, abricot, fruit de la passion	
Café frappé	4,50€
Café froid, sirop caramel	
Jus de fruit pressé	5,50€
Orange ou citron	
Redbull	5,50€
Ginger Beer	5,50€
1/2 litre Eau plate/gazeuse	4,50€
1 litre Eau plate/gazeuse	6,50€

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, noisette  bibal	2,50€
Double café  bibal	4,50€
Latte macchiato	6,00€
vanille ou caramel	
Chocolat chaud	4,50€
Cappuccino	4,50€
Café viennois café, chantilly	5,50€
Chocolat viennois	5,50€
chocolat chaud, chantilly	
Thé 	3,90€
Thé vert au jasmin, thé noir Earl Grey Yin Zhen, thé noir fruits rouges, thé à la menthe	
Infusion	3,90€
verveine menthe poivrée	
Camomille	3,90€

CARTE DES VINS

Btl.
75cl

Verre

VINS ROUGES 75CL

- AOP Costières de Nîmes, Ni Toi Nîmois** _____ 26,00€ _ 7,00€
Un des seuls vins rouges qui peut être servi en apéritif, frais et aromatique
- AOP Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs Santo-Lupo, Bio** 🍃 _____ 29,00€
Belle robe rouge, nez sur le fruit (cassis, framboise), notes légères d'épices
- Vignes oubliées Terrasses du Larzac AOP 2023** _____ 48,00€
*Grenache, syrah et carignan avec de vieux cépages oubliés...
Offrant des robes de mûres, velouté de baies roses et d'herbes de Garrigues.*
- Roc d'Anglade Pays du Gard IGP 2023 carignan** _____ 82,00€
Une finesse gourmande et élégante, la dégustation évolue de la cerise acérola aux notes anisées et fraîches

VINS ROSÉS 75CL

- Domaine du Pive, Gris de Grande Camargue, Bio** 🍃 _____ 24,00€ _ 7,00€
Très pâle, expressif, arômes de fruits, vin gourmand et d'été
- Domaine du Petit Chaumont, Bio** 🍃 _____ 24,00€ _ 7,00€
Nez floral, vin fruité
- AOP Languedoc La Clotte Fontane** _____ 25,00€ _ 7,00€
Cuvée Louise, un très joli rosé, à la robe claire, frais, fruité et léger
- Grand Mar Rosé** 100% caladoc = croisement de grenache noir et de malbec, cépage rare _____ 29,00€
L'intensité de Camargue et le finesse de Provence se mêlent dans cette cuvée où le savoir-faire du domaine marie les notes de mara des bois et quelques touches d'agrumes avec une fraîcheur iodée d'arrière plan. L'impression d'une journée d'été dans un flacon !

VINS BLANCS 75CL

- Picpoul de Pinet, AOP "Les Pins de Camille"** _____ 23,00€ _ 7,00€
Arômes agrumes, fleurs blanches
- Viognier, Paul Mas Vin de France** _____ 25,00€ _ 7,00€
Ample et frais, onctueux et désaltérant
- L'Inédit, Bio** 🍃 _____ 24,00€ _ 7,00€
Vin moelleux, couleur pâle, bel équilibre entre le moelleux et la fraîcheur
- Chardonnay, IGP Pays d'Oc, La Farelle** _____ 25,00€ _ 7,00€
Un nez très intense de fruits et de fleurs, complété par la douceur de la vanille
- AOC Pouilly-Fumé, 100% sauvignon** _____ 46,00€
Le bouquet est frais avec des notes de fleurs, d'agrumes et d'iode

PICHETS

- Vin de Pays de l'Hérault blanc ou Clotte Fontane en rosé ou rouge
- Pichet de 25cl _____ 9,00€
- Pichet de 50cl _____ 15,00€
- Pichet 1 litre _____ 26,00€
- Pichet de Sangria rouge ou blanche 1 litre _____ 26,00€

NOS SALADES REPAS

Poke bowl ①⑤②⑦⑩ ① _____	19,00€
<i>Riz, radis, avocat, concombre, carotte, fève, tomate, graines de sésame</i> Supplément poulet ou saumon : 3€	
Salade César ①④⑦⑧⑪ _____	19,00€
<i>Aiguillettes de poulet panées, œuf, parmesan, croûtons à l'ail, tomate, sauce César Maison</i>	
Salade de chèvre ①②⑦⑧⑪ _____	19,00€
<i>Chèvre en feuille de brick, amandes effilées, lardons, tomate, raisins secs, Cabécou</i>	
Tomate Burrata ①⑦⑧⑩⑪ _____	19,00€
<i>Tomate d'origine France</i>	
Salade Bamboo Beach ③⑤⑦⑩⑪ _____	19,00€
<i>Cœur de palmier, pousses de soja, quenelle de tartare de Saint-Jacques, crevettes, ananas, raisins secs, avocat, tomate</i>	

NOS ENTRÉES

Tenders de poulet pané 6 pièces ① ⑩ ⑫ _____	12,00€
Terrine de taureau de Camargue _____	11,00€
Tataki de bœuf aux graines de sésame ⑦ ⑪ _____	14,00€
Piments de Padron ①⑤⑪ _____	11,00€
Moules roquefort ⑧⑭ _____	13,00€
Couteaux en persillade ①③ _____	13,00€
La douzaine d'escargots de mer en aïoli Maison ③④ _____	12,50€
<i>Escargots pointus Murex, pêche locale - Selon arrivage</i>	
Moules gratinées Maison à la persillade ⑧⑭ ① _____	14,00€
Friture de joëls ①⑥ _____	15,00€
Rondelles de calamar frit ①⑥ _____	15,00€
Carpaccio de poulpe Maison "pêche locale" ⑭ _____	14,00€
6 Huîtres gratinées en aïoli safrané Maison ③④ _____	16,00€
6 Huîtres de Bouzigues n°3 ③ _____	14,00€
6 Huîtres de Camargue n°3 ③ _____	17,00€
12 Huîtres de Bouzigues n°3 ③ _____	24,00€
12 Huîtres de Camargue n°3 ③ _____	29,00€

En raison des exigences de fraîcheur,
certains produits peuvent manquer à la carte.

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€

Prix nets en euros

NOS POISSONS selon arrivage

Fish and Chips ①⑤	21,00€
Seiches ⑤	23,00€
Tentacule de poulpe ④	25,00€
Poisson Méditerranée ⑤	26,00€
Thon rouge de Méditerranée ⑤	30,00€
Parillada de poissons avec aioli ⑤	39,00€
Sole Méditerranée	14,00€ / 100g

Pour toute commande de sole à partager, un supplément accompagnement de 5€

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Voir ardoise

NOS VIANDES

Carpaccio de bœuf, frites ③	22,00€
Tartare de bœuf Aubrac coupé au couteau, frites ④	24,50€
Entrecôte de bœuf beurre persillé à l'ail <i>environ 300g</i> ③	26,00€
Souris d'agneau avec son jus de viande	29,00€
Magret de canard <i>environ 300g origine France Sud-Ouest maison Rougié</i>	28,00€
Côte de bœuf <i>environ 500g</i>	35,00€
Pluma ibérique de porc <i>environ 200g</i>	24,00€
Supplément sauce maison <i>roquefort ou poivre ou aioli</i> ⑤	2,00€
Assiette de frites fraîches	6,00€

En raison des exigences de fraîcheur,
certains produits peuvent manquer à la carte.

MENU ENFANT 12€ *Jusqu'à 10 ans*



Fish and chips
OU Aiguillettes de poulet pané ①②
+ Frites OU Riz
+ Une boule de glace ②④③
au choix : vanille ou fraise ou chocolat ou café

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€
Prix nets en euros

NOS DESSERTS

Assiette de fromages ⑧ _____	9,00€
<i>Cabécou, Brie, Comté de 18 mois AOP</i>	
Milkshake ②④⑧ _____	9,00€
<i>Vanille, fraise, chocolat ou café</i>	
Café ou Déca gourmand  bibal ①②④⑦⑧ _____	9,50€
Thé ou Double café gourmand  DAMMANN FRÈRES ①②④⑦⑧ _____	11,00€
Coupe de fraises, sucre et chantilly ⑧ _____	10,00€
Dessert du moment ①②④⑧ _____	10,00€
Assortiment de fruits frais de saison : chocolat chaud ⑧ OU boule de glace au choix _____	11,00€

NOS CRÊPES

Sucre ①④⑧ _____	4,00€
Confiture fraise ou abricot ①④⑧ _____	4,50€
Nutella ①②④⑧ _____	4,50€
Chocolat Maison ①④⑧ _____	4,50€
Crème de marron ①④⑧ _____	4,50€
Caramel beurre salé ①④⑧ _____	4,50€
Pistache ①②④⑧ _____	5,00€
Banane / Nutella ①②④⑧ _____	5,50€
Fraise / Nutella ①②④⑧ _____	5,50€
Chocolat ou Nutella + coco ①②④⑧ _____	5,50€
Chantilly ①④⑧ _____	5,50€
Nounours chocolat guimauve ①④⑧ _____	5,50€
Grand-Marnier ①④⑧ _____	7,00€
Supplément boule de glace _____	2,50€
Supplément chantilly ⑧ _____	2,50€
Supplément coco _____	1,50€

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€

Prix nets en euros

NOS GLACES ET SORBETS

Parfums crèmes glacées : 248

Café, chocolat, fraise, vanille, noisette, pistache, chouchou, menthe-chocolat, caramel beurre salé, yaourt, coco, fougasse d'Aigues-Mortes

Parfums sorbets : 248

Citron, ananas, mangue, framboise, passion

Coupe 1 boule au choix _____ 3,00€

Coupe 2 boules au choix _____ 5,50€ Coupe 3 boules au choix _____ 7,50€

Supplément chantilly _____ 2,50€

Dame Blanche ou Noire 28 _____ 9,00€

Glace vanille ou chocolat, coulis de chocolat Maison, chantilly

Marronaise 28 _____ 9,00€

Glace vanille, crème de marron, chantilly

Café Liégeois 28 _____ 9,00€

Glace vanille, glace café, café froid, chantilly

Chocolat Liégeois 28 _____ 9,00€

Glace vanille, glace chocolat, coulis chocolat Maison, lait, chantilly

Bounty 28 _____ 9,00€

Sorbet coco, coulis chocolat Maison, coco râpée, chantilly

Caramel 248 _____ 9,00€

Glace caramel beurre salé, morceaux de meringue, coulis caramel, chantilly

Coupe M&M'S 28 _____ 9,00€

Glace vanille, biscuit M&M'S, coulis chocolat Maison, chantilly

La Laitière 28 _____ 10,50€

Glace yaourt, biscuit spéculoos, coulis caramel, chantilly

Banana Split 28 _____ 10,50€

Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, coulis chocolat Maison, chantilly

Ananas Melba 28 _____ 10,50€

Sorbet ananas, ananas fruit, coulis fruits rouges, chantilly

Colonel _____ 11,00€

Sorbet citron, Vodka

After Get 28 _____ 12,00€

Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly

L'entre Nous (pour 2 personnes) 28 _____ 20,00€

6 boules de glace au choix, fruits frais au choix, coulis chocolat Maison, chantilly

NOS DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Bailey's, Limoncello 4cl _____	8,00€
Calvados, Armagnac, Cognac, Bacardi 4 ans 4cl _____	9,00€
Poire William's, Amaretto 4cl _____	9,00€
Don Papa, Diplomatico _____	10,00€
Rhum Estéban amélioré _____	12,00€
Gin Maison Fluide Bio au riz de Camargue _____	14,00€
Rhum Botran Reserva Solera 15 _____	15,00€
Whisky japonais _____	15,00€

BOUTEILLES ALCOOL

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Get, Rhum 70cl _____	80,00€
Ricard, Pastis 51 1 litre _____	85,00€
Rhum ambré 4 ans _____	90,00€
Jack Daniel's, Jack Miel 70cl _____	95,00€
Grey Goose 70cl _____	100,00€

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte, brut 75cl _____	80,00€
Ruinart, Blanc de blanc 75cl _____	130,00€
Coupe de champagne Nicolas Feuillatte 12cl _____	9,50€
Kir Royal 12cl _____	10,00€

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | |
|---|---|
| ① Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, karmut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | ⑦ Soja et produits à base de soja |
| ② Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits | ⑧ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) |
| ③ Crustacés et produits à base de crustacés | ⑨ Céleri et produits à base de céleri |
| ④ Œufs et produits à base d'œufs | ⑩ Moutarde et produit à base de moutarde |
| ⑤ Poissons et produits à base de poissons | ⑪ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| ⑥ Arachides et produits à base d'arachides | ⑫ Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10mg/l (exprimé en SO ₂) |
| | ⑬ Lupin et produits à base de lupin |
| | ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques |