

menu

“ Vakans 2018 ”



Nos coups de Cœur

Our favorite drinks



Mojito 8.00€

rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
white rum, mint leaves, lime, sugar cane, sparkling water



Pina Colada 9.00€

rhum blanc, ananas, lait de coco, jus d'ananas
white rum, pineapple, coconut milk, pineapple juice



Planteur 8.00€

rhum vieux, jus d'orange et de goyave, cannelle, vanille, sirop de canne
aged rum, orange juice, guava juice, cinnamon, vanilla, cane syrup

An ti bwè

Cocktails

Entre 12cl et 25cl / between 12cl and 25cl

Punch Bambou	8.00€
rhum blanc et vieux, punch passion, sirop de grenadine, banane, ananas <i>white rum, aged rum, passion punch, grenadine syrup, banana, pineapple</i>	
Punch Raymond	8.00€
rhum blanc, punch orange, morceaux d'ananas, sirop de curaçao bleu <i>white rum, orange punch, pineapple pieces, blue curacao syrup</i>	
Difé dan pay	8.00€
rhum blanc, Curaçao bleu, sirop de grenadine, jus d'orange, jus de fruit de la passion, jus de goyave <i>white rum, blue Curacao, grenadine syrup, orange juice, passionfruit juice, guava juice</i>	
Tjenbé rèd	8.00€
rhum blanc, Curaçao bleu, Soho, jus d'orange <i>white rum, blue Curacao, Soho, orange juice</i>	
Pa moli	8.00€
rhum vieux, jus d'orange, jus d'ananas, vanille, sirop d'orgeat <i>aged rum, orange juice, pineapple juice, vanilla, barley syrup</i>	
Déchiré	8.00€
rhum vieux, shrubb, jus de goyave, sirop de grenadine <i>aged rum, shrubb, guava juice, grenadine syrup</i>	
Kolé séré	7.00€
rhum vieux, soho, jus de goyave, crème de coco, sirop de grenadine <i>aged rum, soho, guava juice, coconut cream, grenadine syrup</i>	
<hr/>	
Gin tonic	8.00€
<i>Gin with club soda</i>	
Cuba libre	8.50€
rhum vieux, Coca-Cola <i>aged rum, Coke</i>	
Whisky Coca ou Perrier	8.50€
<i>Scotch and Coke or soda</i>	
Kir vin blanc	8.00€
<i>white wine, blackcurrant syrup</i>	
Kir Royal	12.00€
<i>Champagne, blackcurrant syrup</i>	

Punchs

Punch blanc / *white punch*
Punch blanc Neisson / *white punch Neisson*
Punch vieux / *aged punch*
Punch vieux Neisson / *aged rum Neisson*
Shrub / *orange punch*
Punch passion - Punch coco / *passion or coconut punch*

4cl ~ 3.50€
4cl ~ 4.00€
4cl ~ 4.50€
4cl ~ 5.00€
6cl ~ 4.50€
6cl ~ 4.50€

Apéritifs

Coupe de champagne / *champagne glass*
Porto
Martini rouge ou blanc / *red or white Martini*
Ricard
Gin - Vodka - Tequila

10.00€
6cl ~ 4.50€
6cl ~ 5,00€
3cl ~ 5,00€
4cl ~ 5,50€

Whiskies

Clan Campbell
JB
Jack Daniels
Chivas
Glenfidish

4cl ~ 6.00€
4cl ~ 7.00€
4cl ~ 8,00€
4cl ~ 8.00€
4cl ~ 10.00€

Bières

Beers

Lorraine
Lorraine pression / *draft beer*
Lorraine pression / *draft beer*
Heineken
Desparados – Desperados red
Presidente

33cl ~ 4.50€
25cl ~ 4.00€
50cl ~ 6.00€
25cl ~ 4.00€
33cl ~ 5.00€
33cl ~ 4.00€

Vin au verre

Glass of wine

Vin Rouge - Rosé - Blanc / *red - rosé - white wine*

6.00€

Digestifs

Marie Brizard
Get 27
Cointreau - Grand Marnier
Calvados
Cognac
Armagnac

6cl ~ 6.00€
6cl ~ 6.00€
6cl ~ 6.00€
4cl ~ 7.00€
4cl ~ 7.00€
4cl ~ 8.00€

Notre sélection de Vieux rhums

Our selection of aged rums

RHUM
J.BALLY
Bally vieux
6.00€

SINCE 1765
**SAINT
JAMES**
PREMIUM CARIBBEAN RHUM
Saint-James 1765
7.00€

RHUM
AGRICOLE
NEISSON
Neisson Extra vieux
8.00€

DEPUIS 1749
**MAISON
LA MAUNY**
La Mauny X.O
9.00€

Rhum J.M
V.S.O.P
10.00€

**Trois
Rivières**
FRENCH PLANTATION RHUM
Trois-Rivières 1986
10.00€

Clément
— RHUM —
Clément 10 ans d'âge
10 years old
12.00€



**Vins & champagnes : demandez
notre carte spéciale.**

For wines & champagne : ask for our
special selection.

Assiettes à Partager!

To share



Ansanm 10.00€

Crousti-moelleux de patates douces, bananes lardées, toast au beurre de morue et hareng

Sweet potatoes crusty-melow, larded bananas, herring & cod better toast



Pou nou dé 12.00€

Mini brochettes de lambi, acras de morue, bananes lardées

Conch appetizer size skewers, cod acras, larded bananas



Assiette Bòdlanmè 15.00€

Goujonnettes de poissons panés, queues de crevettes panées, verrine de souskaï de lambi

Breaded fish stick, breaded shrimp tail, conch souskaï

Cocktails sans alcool

Non-alcoholic cocktails
Entre 12cl et 25cl / between 12cl and 25cl

Caresse 7.00€
banane, melon, ananas, sirop de grenadine
banana, melon, pineapple, grenadine syrup

Chabine 7.00€
jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'orgeat, vanille
orange juice, pineapple juice, barley syrup, vanilla

Ti Manmay 6.00€
sirop de grenadine, jus de fruits (fruit de la passion, goyave, orange)
grenadine syrup, juices (passion fruit, guava, orange)

Virgin Pina 7.00€
ananas, lait de coco, jus d'ananas
pineapple, coconut milk, pineapple juice

Virgin mojito 7.00€
feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
mint leaves, lime juice, sugar cane, sparkling water

Jus de fruits

Fruit juices

Ananas, goyave, exotique, fruit de la passion, orange 4.00€
pineapple, guava, exotic, passion fruit, orange juice

Sodas

Schweppes 25cl ~ 3.00€
Coca-Cola / Coke - Coca-Cola Light / diet Coke 50cl ~ 3.00€
Orangina 50cl ~ 3.00€

Eaux minérales

Mineral water

Perrier 20cl ~ 2.50€
Chanflor - eau plate / still water 50cl ~ 3.00€ - 1.50L ~ 4.00€
Didier - eau gazeuse / sparkling water 50cl ~ 3.00€ - 1.50L ~ 4.00€

Boissons chaudes

Hot drinks

Thé, café, infusion / tea, coffee, herb tea 3.00€
Café vanille - café au lait / vanilla coffee - coffee with milk 3.50€

Sa ki ni pou manjé



Les entrées / Starters

La salade jardinière garnie
garden salad

6.00€

L'entrée du jour
daily special

7.00€

Les six accras de morue
six cod accras

7.00€



L'assiette de trois boudins créoles
three creole sausages

7.00€

L'assiette de charcuteries
plate of cured meats

8.00€

Le gratiné du Chef
Chef's gratin

9.00€



Les salades / Salads

La Créole

des accras de morue croustillants, du boudin légèrement épicé et un crabe farci, accompagnés de crudités et d'une vinaigrette maison

16.00€

Creole salad

crusty cod accras, slightly spicy Creole sausage, stuffed crab, served with raw vegetables and mustard vinaigrette sauce

La Salade du Pêcheur

des Saint-Jacques poêlées, du saumon fumé, un pavé de dorade et des crudités

19.00€

Fisherman salad

pan-fried scallops, smoked salmon, a slab of sea-bream and raw vegetables

Gascogne (blanc)

Uby Chardonnay Muscadelle
6.00€ le verre / the glass of wine

Provence (rosé)

Haut de Masterel
6.00€ le verre / the glass of wine

Nos Suggestions!

Our suggestions



Pla an mitan



Les poissons & Fruits de mer / Fish & Seafood dishes

Le vivaneau grillé
grilled red snapper

18.00€ 

La fricassée de chatrou
octopus fricassee

18.00€ 

Le filet de lambi grillé
grilled conch fillet

22.00€ 

La fricassée de lambi
conch fricassee

22.00€ 

Le mixed grill Bòdlanmè

une demi langouste surgelée, un filet de lambi, un pavé de dorade et deux gambas

36.00€ 

Mixed grill Bòdlanmè

half frozen lobster, conch fillet, a slab of sea bream and two king prawns



Les viandes / Meat dishes

La fricassée de poulet
chicken fricassee

16.00€ 

Le colombo de cabri
lamb curry

18.00€ 

Le magret de canard au miel épicé
duck breast with a spicy honey sauce

19.00€ 

L'entrecôte grillée (300gr)

sauce au choix : créole, poivre, roquefort, champignons 

22.00€

Grilled rib steak

choice of sauce : creole, pepper, roquefort cheese, mushroom



En
accompagnement

On the side

Deux accompagnements au choix / Two sides orders

Frites / French fries

Légumes verts / green vegetables

Légumes péyi / creole vegetables

Haricots rouges / red beans

Riz blanc / rice

Frites de patate douce / sweet potatoes fries (+2€)





An ti dousè



Les desserts / Deserts

Le blanc mangé coco
coconut blancmange

6.00€

La salade de fruits frais
fresh fruits salad

6.00€

L'ananas nature
fresh pinnapple

6.00€

Le dessert du Chef
Chef's desert

6.00€

Le flan au coco
coconut flan

7.00€

La coupe glacée

7.00€

trois boules de glace et sorbets au choix : cacahuète, coco, chocolat, pistache, rhum raisin, vanille, goyave, prune de Cythère, acérola, citron, mangue, fruit de la passion



Icy cups

three scoops of ice cream and sorbets : peanut, coconut, chocolate, pistachio, rum & raisin, vanilla, guava, cythère plum, local cherry, lemon, mango, passion fruit



Composez vous-même votre Menu

Plan your own menu

* EXCLUSIF *

Menu Ji Manmay

10€

*Enfants de moins de 8 ans
Children under 8 y.o*

Un jus de fruits
A fruit juice

**Nuggets de poulet
ou steak haché**

Chicken nuggets or chopped beefsteak

Frites ou riz
French fries or rice

**Deux boules de glaces
ou une salade de fruits frais**

*Two scoops of ice cream or fresh fruits
salad*

Menu Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Starter + main dish or Main dish + desert

1. **Choisissez votre plat**

Step 1 : choose your main dish

2. **Pour 5€ de plus, choisissez une entrée ou un dessert**

Step 2 : add 5€ and choose a starter or a desert

Menu Entrée - Plat - Dessert

Starter + main dish + desert

1. **Choisissez votre plat**

Step 1 : choose your main dish

2. **Pour 10€ de plus, choisissez une entrée ET un dessert**

Step 2 : add 10€ and choose a starter and a desert



Envie d'une sieste, d'un weekend détente ou de vacances en famille ?

Laissez-vous séduire par nos bungalows « haut en couleur » et notre maison au style tropical unique.

Venez découvrir notre petit village avec ses rues aux noms créoles et son jardin aux mille et une fleurs.

À l'Hôtel Bambou, vous allez savourer sans modération !

Fancy a nap, a relaxing weekend or a family holiday ?

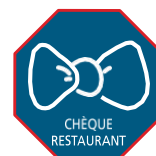
Let be tempted by our colorful bungalows and our unique tropical style-house.

Come and discover our small village with its Creole named-streets and its garden of a thousand and one flowers.

At Hotel Bambou, you will enjoy without any limits !



Toute taxe incluse all tax included



Espèces / Cash : Euros & Dollars américains / American dollars