

BIÈRES // BEERS

À la pression // <i>Draft</i>	25cl	50cl
Kanter village	4.50€	7.00€
1664 blanche	5.00€	8.00€
Brooklyn IPA	5.00€	9.00€
La bête	5.50€	9.00€
À la bouteille // <i>Bottles</i>		
Parisienne	7.00€	
Desperados, Corona	7.00€	
Kro Pur Malt, 1664, 0% alcool	6.00€	

COCKTAILS CLASSIQUES 8.00€

- Mojito** rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse
Negroni campari, vermouth rouge, gin
Maï Thaï rhum ambré, triple sec, jus de citron, sirop d’orgeat
Tequila Sunrise tequila, jus d’orange, grenadine
Margarita tequila, triple sec, citron vert
Caipirinha cachaca, sucre, citron vert
Cosmopolitan triple sec, vodka, cranberry, citron
Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse



COCKTAILS SIGNATURES // CREATIONS



Long Island 12€
Ice Tea, vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca

Spritz Saint Germain 10€
liqueurs de St-Germain, prosecco, eau gazeuse

Spritz Lemoncello 12€
liqueurs de St-Germain, prosecco, eau gazeuse

Expresso Martini 12€
kahlua, café, vodka

Moscow Mule 10€
vodka, ginger beer, jus de citron

LES SANS ALCOOLS 7.00€
// ALCOHOL-FREE

- Virgin Mojito** jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse
Virgin Islands ananas, orgeat, curaçao bleu, citron
Virgin Bella Luna jus d’orange, jus d’ananas, jus de citron



APÉRITIFS & LIQUEURS

Martini Bianco	5.50€
Martini Extra Dry	5.50€
Martini Rosso apéritif à Base de Vin	5.50€
Pastis Henri Bardouin Anis	5.00€
Apérol	8.00€
Campari Bitter	8.00€
Get 27, 31	9.00€
Jagermeister	9.00€
Saint-Germain	9.00€
Cointreau	9.00€
Amaretto	9.00€

BOISSONS CHAUDES // HOT BEVERAGES

	BAR	SALLE
Café Espresso 100% Arabica Massaya	1.50€	2.50€
Café Décaféiné 100% Arabica Solela	1.50€	2.50€
Double Café Espresso 100% Arabica Massaya	2.20€	4.50€
Lait chaud aromatisé caramel, vanille, noisette, miel, amaretto <i>Flavored hot milk caramel, vanilla, hazelnut, honey, amaretto</i>	3.20€	4.50€
Café noisette	1.50€	2.80€
Chocolat chaud	3.20€	4.50€
Double café crème	3.20€	4.50€
Café viennois / Chocolat viennois	4.00€	5.00€
Cappuccino	3.60€	5.20€
Irish coffee	/	12.00€
Café Glacé	/	5.00€
Thés & Tisanes <i>Tea & Herbal Tea</i>	3.00€	4.70€

HAPPY HOURS
DE 16H À 00H

BIÈRES PRESSION // BEERS DRAFT

Pinte de Kanter	6.00€
Pinte de 1664 Blanche	7.00€
Pinte la bête	9.00€

COCKTAILS CLASSIQUE 7.00€
DOUBLE COCKTAILS 13.00€

- Mojito** rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse
Negroni campari, vermouth rouge, gin
Maï Thaï rhum ambré, triple sec, jus de citron, sirop d’orgeat
Tequila Sunrise tequila, jus d’orange, grenadine
Margarita tequila, triple sec, citron vert
Caipirinha cachaca, sucre, citron vert
Cosmopolitan triple sec, vodka, cranberry, citron
Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse



VINS HAPPY 6.00€
Rouge, Blanc, Rosé 14cl

TAPAS

Nems de poulet <i>Chicken Spring Rolls</i>	8.00€
Stick de mozzarella <i>Mozzarella Sticks</i>	6.00€
Beignets de calamar <i>Calamari Fritters</i>	8.00€
Nachos classique <i>Classic Nachos</i>	7.00€
Assiette de frites <i>Plate of fries</i>	8.00€
Planche de fromages <i>Cheese Platter</i>	19.00€
Planche de charcuterie <i>Charcuterie Platter</i>	19.00€
Planche mixtes <i>Mixed Platter</i>	20.00€

Bambina
PER AMORE DELLA PIZZA.

09 55 72 13 11
reservationbambina@gmail.com
37 boulevard Bonne nouvelle 75002 Paris

ENTRÉES // STARTERS

Œuf mayonnaise à la truffe d’été <i>Egg with summer truffle mayonnaise</i>	5.00€
Soupe à l’oignon gratiné à l’emmental <i>Onion soup with melted Emmental cheese</i>	8.00€
Tartare de saumon avocat, concombre, mangue, échalotte, coriandre <i>Salmon Tartare avocado, cucumber, mango, shallot, coriander</i>	11.00€
Carpaccio de bettraves fêta et noix <i>Beetroot Carpaccio feta cheese and walnuts</i>	8.00€

SALADES // SALADS

Salade César poulet crispy, romaine, croûtons, œuf dur, tomates cerise, grana padano <i>Caesar salad with crispy chicken, romaine, croutons, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Grana padano</i>	16.00€
Salade Niçoise haricots verts, salade, concombre, poivrons, tomates, thon, œuf dur, anchois, olives noires <i>Green beans, lettuce, cucumber, bell peppers, tomatoes, tuna, hard-boiled egg, anchovies, black olives</i>	16.00€
Salade de tomates burrata au pesto, légumes marinés <i>Tomato & Burrata salad with pesto, marinated vegetables</i>	17.00€
Poké Bowl quinoa, avocat, mangue, concombre, tomates cerise, saumon, tzatziki <i>Quinoa, avocado, mango, cucumber, cherry tomatoes, salmon, tzatziki</i>	17.00€

PIZZA // PIZZA

Margherita sauce tomate, mozzarella, basilic frais <i>Tomato sauce, mozzarella, fresh basil</i>	12.50€
Napolitaine sauce tomate, anchois, olives, câpres, mozzarella <i>Tomato sauce, anchovies, olives, capers, mozzarella</i>	13.00€
Regina sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella <i>Tomato sauce, mushrooms, cooked ham, mozzarella</i>	14.00€
Calzone sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella <i>Tomato sauce, mushrooms, cooked ham, mozzarella</i>	14.50€
Bambina sauce tomate, roquette, tomates cerise, jambon de Parme, burrata, mozzarella <i>Tomato sauce, arugula, cherry tomatoes, Parma ham, burrata, mozzarella</i>	18.50€
Norvégienne crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth <i>Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, dill</i>	18.00€
Diavola sauce tomate, spianata piquante, olives, mozzarella <i>Tomato sauce, spicy spianata, olives, mozzarella</i>	16.00€
Végétarienne sauce tomate, courgettes, poivrons, artichaut, mozzarella <i>Tomato sauce, zucchini, bell peppers, artichokes, mozzarella</i>	14.00€
Quattro Fromaggi crème, gorgonzola, taleggio, parmesan, mozzarella <i>Cream, gorgonzola, taleggio, parmesan, mozzarella</i>	16.00€
La Capra crème, fromage de chèvre, noix, miel, roquette, mozzarella <i>Cream, goat cheese, walnuts, honey, arugula, mozzarella</i>	16.50€
Tartufo crème, champignons, mozzarella, sauce à la truffe d’été, roquette, copeaux de parmesan <i>Cream, mushrooms, mozzarella, summer truffle sauce, arugula, parmesan shavings</i>	20.00€

PLATS // MAINS

Magret de canard grillé pommes grenailles rôties, haricots verts sautés à l’ail, jus au thym <i>Grilled Duck Breast roasted baby potatoes, garlic sautéed green beans, thyme jus</i>	22.00€
Suprême de poulet aux épices douces, riz basmati et crème savoura miel <i>Tender Chicken Supreme with Mild Spices basmati rice, honey cream sauce</i>	17.00€
Carpaccio de boeuf , burrata, roquette, câpres, pesto et parmesan <i>Beef Carpaccio burrata, arugula, capers, pesto, parmesan</i>	18.00€
Rigatoni au pesto jambon de pays, olives noire et tomates cerises <i>Pesto Rigatoni cured ham, black olives, cherry tomatoes</i>	15.00€
Entrecôte grillée frites et salade, sauce aux poivres <i>Grilled Ribeye Steak fries and salad, pepper sauce</i>	24.00€
Cheese burger viande hachées, salade, tomates, oignons, cornichons, cheddar <i>beef patty, lettuce, tomatoes, onions, pickles, cheddar</i>	15.00€
Chicken burger poulet crispy, salade, tomates, oignons, guacamole, cheddar <i>crispy chicken, lettuce, tomatoes, onions, guacamole, cheddar</i>	15.00€
Tartare thaï coriandre, piment, sésame, huile de sésame, gingembre, échalote, frites maison <i>Thai-Style Tartare coriander, chili, sesame, sesame oil, ginger, shallot, homemade fries</i>	17.00€
Pavé de saumon légumes sautés, sauce vierge <i>Salmon Fillet sautéed vegetables, virgin sauce</i>	19.00€
Fish & Chips sauce tartare, frites maison <i>with tartar saucen homemade fries</i>	16.00€

SNACKING // SNACKS

Omelette nature et salade <i>Plain omelette and salad</i>	8.00€
Omelette au choix fromage ou champignons ou jambon et salade <i>Omelette of Choice (cheese, mushrooms, ham) and salad</i>	10.00€
Croque Monsieur	13.00€
Croque Madame	14.00€
Croque au gouda truffée <i>Truffle Gouda croque</i>	16.00€
Tartine d’avocat au saumon fumé <i>Avocado toast with smoked salmon</i>	16.00€

MENU ENFANT - 12.00€
KIDS MENU

Cheeseburger enfant Kids’ cheeseburger
Fish and chips enfant Kids’ fish and chips
Pâtes à la bolognaise Spaghetti bolognese

+ Une eau au sirop et une crêpe au choix
Includes a flavored water and a Choice of crêpe

DESSERTS // DESERTS

Cheesecake aux fruits exotiques 9.00€ <i>Exotic fruit cheesecake</i>
Tarte tatin , glace vanille 8.00€ <i>Tarte Tatin with vanilla ice cream</i>
Mousse au chocolat 8.00€ <i>Chocolate mousse</i>
Crêpes au sucre 5.00€ / Crêpes au chocolat 6.00€ <i>Sugar crêpes / Chocolate crêpe</i>
Coupe de glace (3 boules au choix) 10.00€ chantilly, langue de chat, coulis caramel <i>Ice cream sundae, 3 scoops of your choice, whipped cream, biscuit, caramel sauce</i>
Café ou thé gourmand 11€ <i>Gourmet coffee or tea</i>

BOISSONS FRAÎCHES // FRESH DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	5.50€
Schweppes agrumes, Schweppes Indian Tonic 25cl	5.00€
Orangina, Fustea pêche, Limonade 25cl	5.00€
Evian, Badoit rouge 33cl	5.50€
Evian, Badoit verte 75cl	6.50€
Cidres Magners pomme 33cl	7.00€
Jus de fruits 24cl ananas, cranberry, abricot, mangue, orange, goyave <i>Juice : pineapple, cranberry, apricot, mango, orange, guava</i>	5.00€

VINS & BULLES // WINES & BUBBLES

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Prosecco	9.00€	40.00€
Baudry champagne	12.00€	80.00€
Veuve Cliquot	/	140.00€

BLANCS // WHITE

	14cl	75cl
Muscadet de Sèvre et Maine AOP Château de la Moucheture 2022/23	7.00€	25.00€
Chardonnay IGP Pays d’Oc Laroche La Chevalière 2023/24	8.00€	30.00€
Alsace AOP Riesling Collection 2021/22	8.50€	38.00€

ROSÉS // ROSES

	14cl	75cl
IGP Méditerranée Studio by Miraval 2023/24	8.40€	38.00€
Coteaux d’Aix en Provence AOP Domaine Saint Julien Les Vignes 2023/24	8.00€	30.00€

ROUGES // RED

	14cl	75cl
Côtes de bourg Château de Barbe 2019	8.00€	30.00€
Bordeaux Château Gantonnet 2021/2022	7.00€	25.00€
Graves AOP Château Pouyanne 2022	8.50€	38.00€