

La  
**Bambola**



La  
Bam  
lbo  
LA







# ENTRÉES

(Seul ou à Partager)






<b>Humous de saison</b> 🌿	18
Pois Chiches, Sésame, Huile de Sésame, Pois chiches frits <i>Chickpeas, Sesame, Sesame Oil, Fried Chickpeas</i>	
<b>Salade Niçoise</b>	24
Haricots verts, Salade, Radis, Poivrons, Œufs Durs, Tomates, Thon, Anchois, Celeri, Concombre <i>Green Beans, Salad, Radishes, Bell Peppers, Hard-Boiled Eggs, Tomatoes, Tuna, Anchovies, Celery, Cucumber</i>	
<b>Arancini du moment</b> 🌿	21
Riz farcis du moment <i>Fried stuffed Rice Ball of the moment</i>	
<b>Burrata Crémeuse et ses Tomates de Saison et Huile de Basilic</b> 🌿	21
<i>Seasonal Tomatoes, Burrata, Basil Oil</i>	
<b>Artichauts en Salade de Saison, Parmesan, Huile d'Alici</b>	22
Salade, Artichauts, Parmesan, Tomates Cerises <i>Artichokes, Parmesan, Cherry Tomatoes, Green Salad</i>	
<b>Aubergine Parmigiana</b>	20
Aubergine, Parmesan, Tomates, Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic <i>Eggplant, Parmesan, Tomatoes, Tomato Sauce, Mozzarella, Basil</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	23
Carpaccio de Veau Cuit basse Température, Sauce Tonnato, Câpres et Thon <i>Slow Cooked Veal Carpaccio, Lemon, Capres and Tuna Vitello Sauce</i>	
<b>Calmars Croustillants</b>	24
Calmars Frits, Sauce crémeuse aux épices cajun <i>Fried Calamaris, Creamy Cajun-Spiced Sauce</i>	
<b>César Salade</b>	24
Salade Iceberg, Poulet Croustillant, Tomates Cerises, Parmesan, Sauce César, Croutons <i>Salad, Crispy Chicken, Baby Tomatoes, Parmeggiano, Cesar Dressing, Croutons</i>	
<b>Loup en Tartare, Mangue, Vinaigrette aux Agrumes</b> 🌿	26
<i>Seabass Raw, Mango, Lime and Citrus Vinaigrette</i>	
<b>Jambon de Parme affiné 18 mois</b>	18
<i>Prosciutto crudo</i>	
<b>Mortadelle</b>	16
<i>Mortadelle</i>	
<b>Salame Picante</b>	15
<i>Salame Picante</i>	

# PINSA

La pinsa est une délicieuse alternative à la pizza, originaire de Rome, elle offre une pâte légère et croustillante grâce à son mélange de farines issues de plusieurs céréales.

<b>Pinsaladiere</b>	24
Oignons, Anchois <i>Onions, Anchovies</i>	
<b>Bardot</b> 	22
Sauce Tomate, Mozzarella Di Buffala, Basilic, Huile de Basilic <i>Tomatoes, Mozzarella Di Buffala, Basil, Basil Oil</i>	
<b>Bellucci</b>	23
Sauce Tomate, Anchois, Mozzarella Di Buffala, Basilic, Huile d'Olive, Huile de Basilic <i>Tomatoes, Anchovies, Mozzarella di Buffala, Basil, Olive Oil, Basil Oil</i>	
<b>Jane</b> 	25
Sauce Tomate, Salame Picante, Mozzarella, Huile de Basilic <i>Tomatoes, Salame Picanto, Mozzarella Cheese, Baby Tomatoes, Basil Oil</i>	
<b>Norma</b> 	25
Sauce Tomate, Aubergines, Parmesan, Mozzarella, Huile de Basilic <i>Tomatoes, Eggplant, Parmesan, Mozzarella, Basil Oil</i>	
<b>Cicciollina</b> 	26
Crème, Stracciatella, Roquette, Sauce Tomate, Huile de Basilic <i>Cream, Stracciatella Base, Rocket, Tomatoes, , Basil Oil</i>	
<b>Dalida</b> 	26
Crème, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Pecorino, Noix, Miel, Huile de Basilic <i>Cream, Mix of Italian Cheese, Walnuts, Honey, Basil Oil</i>	
<b>Sofia</b>	28
Sauce Tomate, Tomates Cerises, Jambon Cru, Mozzarella, Huile de Basilic <i>Tomatoes, Cherry Tomatoes, Prosciutto Crudo, Mozzarella, Baby Tomatoes, Basil Oil</i>	
<b>Patty</b>	27
Crème, Mortadelle, Straciatella, Mozzarella, Pesto de Pistache, Huile de Basilic <i>Cream, Mortadelle, Straciatella, Mozzarella, Pistacchio Sauce, Basil Oil</i>	
<b>Romy</b> 	29
Crème, Truffes, Mozzarella, Huile de Basilic <i>Cream, Truffle, Mozzarella, Basil Oil</i>	
<b>Tina</b>	29
Sauce Tomate, Thon, Mozzarella, Tomates Cerises, Huile de Basilic <i>Tomato Sauce, Tuna, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Basil Oil</i>	

# PÂTES ET RISOTTOS

<b>Sorrentina</b> 	25
Pâtes Pacchieri, Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan, Basilic <i>Pacchieri Pasta, Tomato Sauce, Mozzarella, Parmeggiano, Basil</i>	
<b>Vitello e limone</b>	26
Linguine, Émincée de Veau, Citron Confit, Jus de Viande Crémé et Citron <i>Linguine, Sliced of Veal, Lemon Cream Meat jus</i>	
<b>Gnocchi fait maison au Gorgonzola</b> 	26
<i>Homemade Gnocchi with Gorgonzola</i>	
<b>Ravioli à la Burrata fait Maison, Sauce Tomate Fraîche, Basilic</b>	26
<i>Homemade Burrata Ravioli, Fresh Tomato Sauce, Basil</i>	
<b>Gnocchi fait maison aux Truffes</b> 	31
<i>Homemade Gnocchi with Truffles</i>	
<b>Cozze e Salami Picante</b> 	32
Orchietti, Moules, Chorizo, Sauce Crème Tomatée <i>Orchietti, Mussels, Spicy Sausage, Tomato Cream Sauce</i>	
<b>Truffe</b> 	34
Rigattoni, Crème de Truffe, Truffe <i>Rigattoni Pasta, Truffle Cream, Fresh Truffle</i>	
<b>Risotto Verde</b>	28
Riz, Asperges, Haricots Verts, Petits Pois <i>Rice, Asparagus, Green Beans, Peas</i>	
<b>Homard Linguine</b>	45
Sauce Américaine, Homard, Linguine, Crème <i>American Sauce, Lobster, Linguine pasta, Cream</i>	

 Végétarien  Gluten free  Piment



## VIANDES

<b>Coquelet Entier Grillé et Son Jus de Viande</b> 🌾	26
<i>Coquelet en Crapaudine Grillé, Jus de Viande Corsé aux Olives Taggiasches et Tomates Confites</i> <i>Spatchcocked Spring Chicken, Taggiasches Olives and Dried Tomatoes Gravy Sauce</i>	
<b>Tagliata de Filet de Bœuf, Roquette, Parmesan, Huile de Basilic</b>	28
<i>Beef Tagliata, Rocket Salad, Parmesan Cheese, Basil Oil</i>	
<b>Tartare de Bœuf, accompagné de ses frites</b>	28
<i>Beef tartare served with french fries</i>	
<b>Milanaise de Veau</b>	38
<i>Panée et cuite au Beurre Clarifié</i> <i>Veal Milanaise, Pan-fried with Clarified Butter</i>	
<b>Belle Noix d'Entrecôte et sa sauce au choix (Environ 320 gr)</b> 🌾	39
<i>Rib Eye and your choice of sauce</i>	
<b>Filet de Bœuf et sa sauce au choix (Environ 250g)</b>	41
<i>Beef fillet and your choice of sauce</i>	

## POISSONS

<b>Saumon Grillé « Label Rouge » et sa Sauce Vierge</b> 🌾	27
<i>Grilled Salmon and his Virgin Sauce</i>	
<b>Poulpe alla Griglia</b>	36
<i>Poulpe et Poivron grillé, Straciatella et Riz Vénéré</i> <i>Grilled Octopus, Red Bell Peper, Straciatella, Vénéré Rice</i>	
<b>Loup entier grillé (500/600 gr)</b>	39
<i>Grilled Seabass</i>	
<b>Belle Sole Meunière (Environ 600 gr)</b>	69

## GARNITURES

<b>Salade Verte de Saison</b> - <i>Seasonal Green Salad</i> 🌿🌿	7
<b>Frites</b> - <i>French Fries</i> 🌿	7
<b>Frites à la Truffe</b> - <i>Fresh Truffle Fries</i>	9
<b>Riz Vénéré</b> - <i>Venere Style Rice</i> 🌿	7
<b>Champignons en persillade</b> - <i>Mushrooms with Parsley and Garlic</i>	7
<b>Broccolinis</b> - <i>Broccolinis</i> 🌿	9
<b>Haricots Verts</b> - <i>Green Beans</i> 🌿	8
<b>Purée de Pomme de Terre</b> - <i>Mashed Potatoes</i> 🌾🌿	10
<b>Purée de Pomme de Terre à la Truffe</b> - <i>Truffle Mashed Potatoes</i> 🌿	12

## SAUCES

<b>Béarnaise - Jus de Viande - Poivres</b> 🌾	2
<i>Béarnaise - Meat Juice - Peppers</i>	

# DESSERTS

**Mousse au chocolat** 9  
*Chocolate mousse*

**Crème Brulée à la Vanille** 10  
*Vanilla Crème Brulée*



**Notre Dessert Signature, les Gnoccho Fritto au Nutella - 17**  
*Pâte à Pinsa frite, Sucre, Nutella - Fried Pinsa Dough, Sugar, Nutella*



**Tarte citron meringuée** 12  
*Lemon meringue pie*

**Pavlova de Saison - Seasonal Pavlova** 12  
*Fruits de Saisons, Meringue, Crème Chantilly Maison, Coulis de Fruits*  
*Seasonal Fruits, Meringue, Homemade Whipped Cream, Fruit Sauce*

**Mille-Feuilles Noisettes et Glace Noisette** 12  
*Mille-Feuille, Hazelnuts and Hazelnut Ice Cream*

**Cookie Bambola** 16  
*Cookie aux pépites de chocolat*  
*Chocolate-Chip cookie*

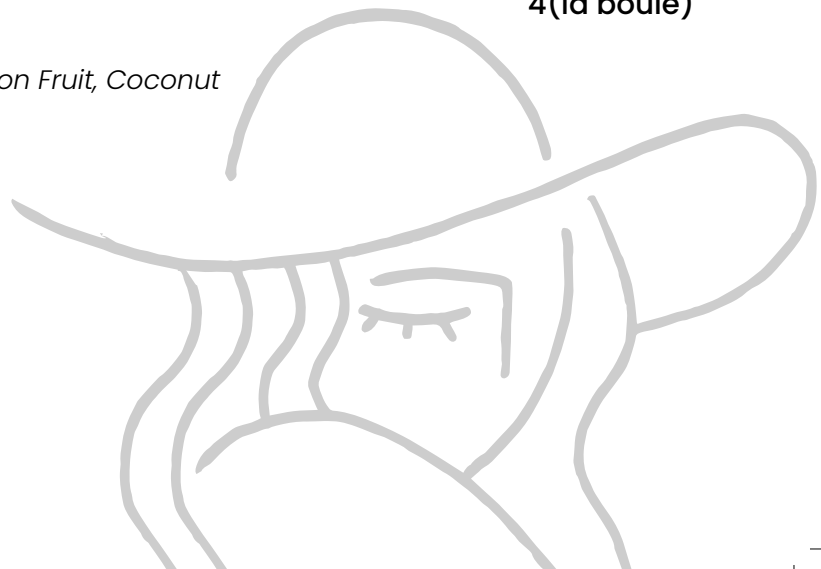
**Tiramisu** **Tiramisu individuel - 12 | Tiramisu à partager - 18**  
*Mascarpone, Café, Biscuit Cuillère, Poudre de Cacao*  
*Mascarpone, Coffee, Biscuit, Cacao Powder*

**Île Flottante** **Île Flottante individuelle - 12 | Île Flottante à partager - 18**  
*Blancs d'Œufs cuits au four, Crème Anglaise faite Maison, Caramel Maison,*  
*Eclats de Noisettes Caramélisés*  
*Cooked Eggs White, Homemade Custard, Homemade Caramel, Caramelized Hazelnut*

**Nage de Fraises au Basilic et Poivre, avec son Sorbet Citron** 10  
*Strawberries in Basil and Pepper Infusion, Lemon Sorbet and Pepper*

**Crèmes Glacées** 🌿 4 (la boule)  
*Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Rhum Rasin, Noisettes*  
*Ice Cream : Chocolate, Vanilla, Coffee, Pistachio, Rum Raisin, Hazelnuts*

**Sorbets** 🌿 4 (la boule)  
*Fraise, Framboise, Citron, Mangue, Passion, Coco*  
*Sorbets : Strawberry, Raspberry, Lemon, Mango, Passion Fruit, Coconut*





13 square Mérimée - 06400 Cannes  
[www.labambolacannes.com](http://www.labambolacannes.com)