

# À partager !

Planche de charcuterie (*saucisson Ibérique/chorizo ibérique/ jambon Serrano/ terrine au piment d'Espelette*) 18€

Huitres spéciales Lambert n°3  
3 pièces / 6 pièces/9 pièces 9€ / 18€ / 27€

## Les boissons

### Les apéritifs

Kir vin blanc (12cl)	3€ <sup>50</sup>
Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ <sup>50</sup>
Pineau rosé ou blanc (6cl)	4€ <sup>50</sup>
La Quintinye (6cl)	4€ <sup>50</sup>
▲ Vermouth royal rouge	
▲ Vermouth royal blanc	
▲ Vermouth royal extra dry	
Suze (4cl)	4€ <sup>50</sup>
Kir pétillant maison (12cl)	8€ <sup>00</sup>
<i>Vouvray Gautier, crème de fruits</i>	
Kir Impérial (12cl) Champagne Deutz	13€
<i>brut, crème de fruits</i>	
Single malt (4cl)	11€
Baby (2cl)	5€ <sup>50</sup>
▲ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
▲ Lagavulin (16 ans d'âge)	
<b>Whisky Français breton</b>	
▲ Kornog	
▲ Gwalarn Pure Malt	
▲ Gwalarn cognac cask finish	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€

### Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	8€
Champagne Deutz brut (15cl)	13€

### Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	11€
<i>Campari 5 cl, Quintinye Vermouth rouge 2cl, Perrier 2 cl</i>	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	11€
<i>5 cl Gin, 5 cl de Grand Marnier, jus d'orange et coulis de fruits rouges</i>	
Mojito (25cl)	11€
<i>Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Perrier</i>	
Spritz (25cl)	11€
<i>Aperol 6 cl, Prosecco 10 cl, Perrier</i>	
Spritz Saint Germain (25cl)	11€
<i>Saint Germain 5 cl, Prosecco 10cl, Perrier</i>	
June Spritz (25cl)	11€
<i>40 ml June Pêche de Vigne et Fruits d'Été, 60 ml de prosecco, 30 ml d'eau pétillante</i>	
June Tea (25cl)	11€
<i>4 cl June Pêche de Vigne et Fruits d'Été, 2 cl jus de citron vert frais, 12 cl Fuzz Tea thé noir pêche</i>	

June Summer Crush (25cl) 11€  
*4cl June JUNE Pastèque, 4cl jus de cranberry, 1/2 citron vert, Top limonade*

Basil Smash (25cl) 11€  
*40ml G'vine floraison, 4 à 6 feuilles de basilic frais, 20 ml jus de citron vert frais, 15 ml sirop de sucre*

### Les bières pression

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>
Bière du mois	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>

### Les bières bouteille

IPA Bio de Montmorillon (33cl) 8€

### Au fil de l'eau

	1L	0,75L	0,5L
Chateldon 	-	6€	-
Eau aquachiar  micro-filtrée plate	3€	-	-
Eau aquachiar  micro-filtrée gazeuse	3€	-	-

*Démarche éco responsable kilomètre 0*

### Les sodas

Fuze Tea (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Coca Cola / Coca Zéro (33cl)	3€ <sup>80</sup>
Badoit Rouge (33cl)	3€ <sup>80</sup>
Orangina (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Schweppes tonic (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Limonade (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Jus de fruits Meneau (25cl)	
<i>orange, tomate, abricot, ananas, framboise, pomme</i>	6€

### Le cocktail sans alcool

Cocktail maison (25cl) 7€<sup>50</sup>  
Smoothie de fruits frais

### Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€ <sup>40</sup>
Café, Décaféiné double (10cl)	4€ <sup>60</sup>
Thé ou infusion (18cl)	
<i>Coffret de thé et d'infusions à votre disposition</i>	3€ <sup>80</sup>

# Les plats à la carte



## Les entrées

Pâté en croute truffé, jeunes pousses et pickles d'oignons rouges	14€
Carpaccio de poulpe de galice, gel citron jaune, mangue et agrumes	16€
Raviole de bœuf dans son bouillon, copeaux de foie gras et jardin de cress	16€
Foie gras mi-cuit, crumble champignons, gelée de pommes, chutney échalotes	18€
Huitres spéciales Lambert n°3, granité gin citron-vert, perles de vinaigre et yuzu	18€

## Les incontournables

Burger de bœuf Aubrac, pain buns maison, sauce barbecue et tomme de Savoie, oignons frits	18€
Foie de veau croustillant, écrasé de pommes de terre, crème de moutarde à l'ancienne	18€
Tartare de bœuf au couteau, préparé et frites maison	18€
Merlan façon Colbert, mayonnaise condimentées, frites maison	18€
Ⓥ Risotto d'épeautre, choux fleur rôti et carottes	18€
Linguines aux coquillages, mouclade au curry Breton	20€

## Les poissons

Pavé de Truite en croute de chorizo, cuisine de petit épeautre	22€
Turbot rôti au beurre de combawa, risotto aux algues et tuile à l'encre de seiche	24€
Saint jacques snackées, sommités de choux fleur rôtis, lard croustillant et noisettes	26€
Sole entière 300/400g façon meunière, pommes fondantes, beurre blanc	30€

## Les Viandes

Épaule d'agneau confite au thym, écrasé de pommes de terre, jus au Ras el hanout	22€
Magret de canard, foie gras poêlé, carottes rôties, gastrique orange	24€
Côte de cochon de l'Aveyron rôtie, ail en chemise, pommes bouchon, et sauce aux morilles	24€
Pigeonneau en deux façons, filets rôtis, la cuisse confite, potimarron caramélisé, jus réduit truffé	28€

## Les fromages Laetitia Gaborit meilleur ouvrier de France

Saint-Marcelin 80gr	7€50
Assiette de fromages	9€50
Planche de 4 fromages à partager	18€

## Les desserts

Le chocolat exotique (ganache chocolat blanc, tartare de mangue, sorbet exotique)	9€
Éclair croustillant vanille, praliné noisette d'Enzo	9€
Finger chocolat noir, crème café et tuile grué de cacao	9€
Le Citron entier en texture	11€
Café ou rhum arrangé gourmand : <i>cookie, verrine crémeux vanille, pate de fruit, macarons chocolat, tartelette arabica</i>	11€

Ⓥ Plat végétarien

**NOS PLATS DEMANDENT UN TEMPS DE PRÉPARATION DE 20 MINUTES SUIVANT LES CUISSONS**

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

# AU fil du temps

38€

Hors supplément

Pâté en croute truffé, jeunes pouces et pickles d'oignons rouges

ou

Carpaccio de poulpe de galice, gel citron jaune, mangue et agrumes



Pavé de Truite en croute de chorizo, cuisine de petit épeautre

ou

Magret de canard, carottes rôties, gastrique orange

Foie gras poêlé (en supplément 6€)



Éclair croustillant vanille praliné noisette d'Enzo

ou

Le chocolat exotique (ganache chocolat blanc, tartare de mangue, sorbet exotique)

## L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 22€<sup>90</sup>

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17€<sup>90</sup>

Plat 13€<sup>90</sup>

## Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson

14€



## La table du chef

Un moment privilégié  
avec le chef autour  
d'un menu Inspiration

en 5 services 59€ avec accord mets & vins 83€

De 4 à 10 personnes **sur réservation uniquement**



## Les Vins blancs

12cl 75cl

Chardonnay Tradition IGP – Domaine Tour de Beaumont <i>100% Chardonnay</i>		24€
IGP Gascogne Villa chambre d'amour moelleux <i>Gros Manseng sauvignon</i>	6€	25€
Ardèche IGP Granges de Mirabel Bio <i>100% Viognier</i>	7€	28€
ANJOU AC Cheninposteur AB <i>100% Chenin blanc</i>	6€	25€
AOC Mâcon-Lugny Les Crays - Maison Joseph Drouhin <i>100% chardonnay</i>	8€	30€
IGP OC Chardonnay ECOTERRA AB <i>100% Chardonnay</i>	5€	25€
Pouilly Fumé Ladoucette <i>100% Sauvignon</i>		42€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€



## Carte des Vins d'exception à disposition

## Les Vins rouges

Cabernet franc AOP (sans sulfite) – Domaine Tour de Beaumont <i>100% Cabernet Franc</i>		20€
Languedoc Baron D'Oppia <i>40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan</i>	5€	22€
Chinon rouge Marc Bredif <i>100% Cabernet Franc</i>	7€	26€
Prunelle rouge Côtes de Provinces <i>65% syrah, 35% grenache</i>	7€	26€
B de Maucailloux Bordeaux supérieur <i>50% Cabernet Franc, 50% merlot</i>	7€	28€
Crozes Hermitage Petite ruche - Maison Chapoutier <i>100% syrah</i>	9€	32€
Lionel Osmin - Tannat sans soufre <i>100% Tannat</i>	6€	25€
Château Le Puy Emilien Bordeaux vin de france <i>85% merlot, 15% Cabernet sauvignon</i>		42€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

## Les Vins rosés

Prunelle Rosé Côtes de Provinces <i>23% grenache, 57% Cinsault, 4% Syrah, 3% Rolle</i>	6€	26€
Studio By Miraval Méditerranée IGP – Château Miraval <i>40% Cinsault, 40% Grenache, 10% Rolle, 10% Tibouren</i>	6€	27€
Languedoc AOP « Elle & Lui » - Domaine d'Hondrat <i>100% Mourvèdre</i>		29€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€