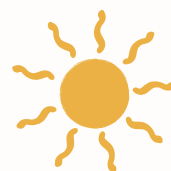




La

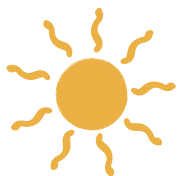
Cambuse



— RESTAURANT & GUinguette —

CHERS CLIENTS, NOUS TRAVAILLONS PRINCIPALEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS. NOTRE CARTE PEUT DONC SUBIR DES MODIFICATIONS.

CERTAINS PRODUITS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES. UNE LISTE EST AFFICHÉE AU BAR. NOTRE CHEF ET ÉQUIPE SONT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE PRÉCISION. PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

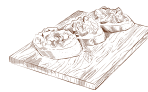


PLANCHES & TAPAS

À partager... ou pas !



LES PLANCHES



VEGGIE

Guacamole et tortillas, crudités, cervelle de canut et gressins

14,00 €

CHARCUTERIE

Jambon Truffé, Saucisson sec, Jambon cru et Spianata (saucisson sec Italien piquant)

18,00 €

FROMAGES

Comte, Saint Nectaire et Picodon

18,00 €

MIXTE CHARCUTERIE - FROMAGES

Assortiment des planches de charcuterie et de fromages

22,00 €



LES TAPAS



TENDERS DE POULET MAISON

14,00 €

BURRATA - 125 G

Pesto, tomates cerises et toast

10,00 €

GUACAMOLE MAISON

Et Tortillas

9,00 €

CROQUETAS DE JAMBON MAISON

6 pièces

13,00 €

PAN CON TOMATE

supplément Jambon cru + 3,00 €
Huile d'olive, ail, tomate, sel et toast

7,00 €

SAUCISSON SEC

Saucisson entier à découper, 200 g

9,50 €

BOL DE FRITES MAISON

6,50 €





LES Entrées



		Format XL
TATAKI DE BŒUF, SAUCE THAÏ	Bœuf snacké	12,00 € 23,00 € garniture comprise
CARPACCIO DE TOMATES & BURRATA		10,50 € 19,00 €
TARTARE DE THON	Thon frais assaisonné à la coriandre, graines de sésame, gingembre, framboises fraîches, citron vert et sauce soja.	11,50 € 22,00 € garniture comprise
SALADE CÉSAR	Poulet pané maison, copeaux de parmesan, tomates cerises	- 17,00 €



LES Plats



POULPE SNACKÉ		22,00 €
Poulpe grillé à la plancha, risotto d'épeautre crémeux et pesto maison		
BAVETTE DE BOEUF	supplément sauce morilles et vin jaune + 4€	24,00 €
250g, Sauce échalote, frites, salade		
CABILLAUD		25,00 €
Risotto d'épeautre, légumes de saison et sauce vierge		
SUGGESTIONS DE L'ARDOISE		-

La signature

GRENOUILLES COMME EN DOMBES		29,00 €
250g, persillées et accompagnées de son gratin Dauphinois		



MENU ENFANT



AU CHOIX :



10 ANS MAX



+ SIROP



+ 2 BOULES DE GLACES

12,00 €

LES Desserts MAISON



FROMAGES	7,00 €	CAFÉ / THÉ GOURMAND	9,50 €
Demi Saint-Marcelin ou faisselle (nature, crème ou coulis fruits rouge)		Option digestif gourmand + 4€ (Liqueurs, Get 27, Limoncello)	
MOUSSE CHOCOLAT	8,50 €	GLACES	Sup chantilly + 2€
TIRAMISÙ NUTELLA SPÉCULOOS	8,50 €	Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Caramel beurre salé, Oreo	
PÊCHES RÔTIES À LA VERVEINE DE LA CAMBUSE	8,00 €	1 boule = 3,50 € 2 boules = 6,00 € 3 boules = 8,00 €	



POUR FINIR EN BEAUTÉ !

EXPRESSO	2,10 €
ALLONGÉ	2,40 €
NOISETTE	2,50 €
CAPPUCCINO	4,10 €



THÉ ET INFUSIONS	3,50 €
CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
MATCHA LATTE	5,50 €
MACCHIATO	3,90 €

LES Digestifs 4 cl

GET 27	6,00 €	CHARTREUSE VERTE	9,50 €
BAILEYS	7,00 €	LIQUEURS voir carte des liqueurs	7,50 €
LIMONCELLO	6,00 €	RHUM ZACAPA GRAN RESERVA	13,00 €
LIOQUEURS JACOULOT voir carte des liqueurs	8,50 €	ARMAGNAC ARMIN	10,00 €
WHISKY P&M CORSE	9,00 €	COGNAC MEUKOW	9,50 €



La
Cambuse
— RESTAURANT & GUINGUETTE —

en quelques mots

Retransmission
événements
sportifs

Évènements privés
sur-mesure

Entreprises
& Groupes

Évènements
musicaux,
activités,...

Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse :

contact@restaurant-lacambuse.fr



[lacambuse.tassin](https://www.instagram.com/lacambuse.tassin)

Suivez-nous !!



[lacambuse.tassin](https://www.facebook.com/lacambuse.tassin)



LES Entrées



VELOUTÉ DE PETITS POIS	Avec menthe (servi froid)		11,00 €
TOMATES ET BURRATA	Filet d'huile d'olive et balsamique	Format XL : 18 €	14,00 €
OEUFs MIMOSA	Accompagné de sa salade croquante		9,00 €
SALADE CÉSAR	Au poulet pané, copeaux de parmesan et sa sauce	Format XL : 18 €	14,00 €

LES Plats Incontournables

PLAT DU JOUR - MIDI/SOIR ET WEEK-END		16,00 € / 19,00 €
Indiqué sur l'ardoise		
PIECE DU BOUCHER		
Accompagnée de frites	supplément sauce morilles, vin jaune + 5€	26,00 €
LE CABILLAUD		
Selon l'humeur du chef		25,00 €
PATES DU JOUR		
Selon l'humeur du chef		16,00 €

La signature

GRENOUILLES COMME EN DOMBES		29,00 €
250g, persillées "comme en Dombes" accompagné de son gratin Dauphinois		

LES Desserts

FROMAGES	7,00 €	MOUSSE CHOCOLAT MAISON	8,00 €
Demi Saint-Marcelin ou fromage blanc (nature, crème ou coulis fruits rouge)			
Café / Thé Gourmand	11,00 €	GLACES	Sup chantilly + 2€
Option digestif gourmand + 4€ (Liqueurs, Get 27, Limoncello)		Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Caramel beurre salé, Oreo	
TARTELETTES FRUITS ROUGES	8,00 €	1 boule = 3,50 €	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	7,00 €	2 boules = 6,00 €	
		3 boules = 8,00 €	

MENU ENFANT



10 ANS MAX

AU CHOIX :

- TENDERS DE POULET ET FRITES
- PÂTES DU JOUR



+ SIROP



+ 2 BOULES DE GLACES

12,00 €



CARTE



DES BOISSONS

CHERS CLIENTS, NOUS TRAVAILLONS PRINCIPALEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS. NOTRE CARTE PEUT DONC SUBIR DES MODIFICATIONS.

CERTAINS PRODUITS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES. UNE LISTE EST AFFICHÉE AU BAR. NOTRE CHEF ET ÉQUIPE SONT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE PRÉCISION. PRIX NETS, SERVICE COMPRIS



VOUS AVEZ SOIF ?



LES Cocktails

LES SPRITZ

LE GUINGUETTE SPRITZ

SIGNATURE

Spritz MATTEI CAP CORSE, Prosecco, Liqueur pêche, Eau pétillante, Purée de Fraise

13,00 €

APEROL SPRITZ

Le fameux

CORSICAN SPRITZ

MATTEI Cap Corse, à découvrir !

SIGNATURE

10,00 €

HUGO SPRITZ

Liqueur fleur de sureau FIORENTE

LIMONCÈ SPRITZ

Aperitivo alla Siciliana - Limoncello

12,00 €

SARTI SPRITZ

Orange sanguine Mangué Passion

EL TONY MATE SPRITZ

Une boisson pétillante à base de maté

LES CLASSIQUES

MOJITO CLASSIQUE

Fraise ou Passion, supplément 1,00 €

9,50 €

SEX ON THE CAMBUSE

SIGNATURE

Vodka CIROC, Crème de pêche, Jus GRANINI ACE et cranberry.

10,00 €

GIN TONIC SUREAU

SIGNATURE

Gin MATTEI, Liqueur de fleur de sureau FIORENTE, Tonic LA FRENCH

11,00 €

MULE

London (Gin MATTEI), Jamaican (Rhum HAVANA) ou Moscow (vodka CIROC)

10,00 €

LES INCONTOURNABLES

Gin Tonic, Rhum Coca, Turbo Tony, Vodka Redbull...

9,50 €

LES

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

8,00 €

Fraise ou Passion supplément 1,00 €

VIRGIN SPRITZ

8,00 €

VIRGIN GIN TONIC

8,00 €

THÉ GLACÉ MAISON

5,00 €

Abricot Mangué Pêche

LES

APERITIFS

KIR

5,50 €

Cassis, mure, framboise ou pêche

RICARD

4,00 €

CAMPARI/MARTINI

5,50 €

AMARETTO

4,50 €

VOUS AVEZ TRÈS SOIF ?

LES BIÈRES PRESSION

1664 BLANCHE 5°
CARLSBERG 5°
IPA BROOKLYN BODEGA 5°
PIETRA ROSSA 6,5°



4,50 € 8,00 €

4,00 € 7,50 €

5,00 € 9,00 €

5,50 € 9,00 €

Supplément sirop + 0,40€

BOUTEILLES 33 cl

CORONA 4,5°	6,50 €
PIETRA LIMONCELLA 6°	7,00 €
DESPERADOS 5,9°	6,50 €

LES DIGESTIFS

GET 27	4 cl	6,00 €
BAILEYS		7,00 €
LIMONCELLO		6,00 €
LIQUEURS JACOULOT		8,50 €
voir carte des liqueurs		
CHARTREUSE VERTE		9,50 €
LIQUEURS	voir carte des liqueurs	7,50 €
RHUM ZACAPA GRAN RESERVA		13,00 €
ARMAGNAC ARMIN		10,00 €
COGNAC MEUKOW		9,50 €
WHISKY P&M CORSE		9,00 €
100% Mais Bio		



LES GROS VOLUMES

PICHETS 1L	
1664 BLANCHE	15,00 €
CARLSBERG	14,00 €
MOJITO	27,00 €

SEAUX BIÈRES

SEAU 6 PIETRA LIMONCELLA	39,00 €
SEAU 6 CORONA	36,00 €
SEAU 6 DESPERADOS	36,00 €



lacambuse.tassin



PLUTÔT VIN BLANC, ROSÉ ?

 Les incontournables

 Les préférés de l'équipe

LES BLANCS



12,5 cl



75 cl

IGP GARD

IGP, GARD, INSTINCT

4,00 €

-



MARSANNE

IGP, RHÔNE, LA POIGNÉE DE MARSANNE

4,50 €

24,00 €

VIOGNIER

IGP, VALLÉE DU RHÔNE, VALLÉON

5,00 €

25,00 €

MÂCON-MILLY-LAMARTINE

AOC, BOURGOGNE, LES ARBILLONS

29,00 €



POUILLY-FUISSÉ

AOC, BOURGOGNE, PHILIPPE CHARMOND

39,00 €

LES ROSÉS



12,5 cl



75 cl



150 cl

IGP DRÔME

IGP, DROME, VALLÉON

4,00 €

-

MOMENT DE PLAISIR

IGP OC, LANGUEDOC ROUSSILLON, MOMENT DE PLAISIR

5,00 €

22,00 €

41,00 €

DIABLE AND CO

AOP, CÔTE DE PROVENCE, DOMAINE DES DIABLES

6,00 €

28,00 €

52,00 €



MIRAVAL

AOP, CÔTE DE PROVENCE, MAISON JOLIE PITT

39,00 €



L'HYDROPATHIE

AOP CÔTE DE PROVENCE, SAINTE VICTOIRE, DOMAINE DES DIABLES

38,00 €

LES POTS

ROUGE, CÔTES-DU-RHÔNE

AOC, VALLÉE DU RHÔNE, VALLÉON

26 CL

46 CL

8,00 €

14,00 €

BLANC, IGP GARD

BOURGOGNE 2023, CHARDONNAY, COSMOS MAISON GILLY

8,00 €

14,00 €

ROSÉ, IGP DROME

IGP, DROME, VALLÉON

8,00 €

14,00 €

ROUGE OU BULLES ?



LES ROUGES



Les incoutournables



Les préférés de l'équipe

CÔTES-DU-RHÔNE

AOC, VALLÉE DU RHÔNE, VALLÉON

PINOT NOIR

VDF, LANGUEDOC, PÔTEL-AVIRON

GRIGNAN

AOP, GRIGNAN, L'INITIAL H



TOURIGA

BIO, VALLÉE DU RHÔNE, LES AMOUREUSES

SAINT-AMOUR

AOC, BEAUJOLAIS, STÉPHANE AVIRON



CÔTES DU ROUSSILLON 'LES SORCIERES'

AOC, LANGUEDOC, CLOS DES FÉES



CROZES-HERMITAGE CUVÉE "L"

AOC, VALLÉE DU RHÔNE, DOMAINE COMBIER

MERCUREY

AOC, BOURGOGNE, DOMAINE LAGARDE



CÔTE-RÔTIE

AOC, VALLÉE DU RHÔNE, DOMAINE BURGAUD



12,5 cl



75 cl

4,00 €

-

5,00 €

25,00 €

5,50 €

27,00 €

41,00 €

30,00 €

34,00 €

37,00 €

45,00 €

96,00 €

LES BULLES



12,5 cl



75 cl

5,50 €

27,00 €

9,50 €

69,00 €

13,00 €

89,00 €

110,00 €

PROSECCO EXTRA DRY

DOP, SANFELETTO, ITALIE



CHAMPAGNE BLANC DE BLANC

AOC, CHAMPAGNE, SELOSSE-PAJON

CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE

AOC, CHAMPAGNE, G.H. MUMM



CHAMPAGNE BRUT RUINART

AOC, CHAMPAGNE, MAISON RUINART



LES BOISSONS FRAICHES

COCACOLA, ZERO, CHERRY	33 cl	4,50 €
FUZETEA / ICETEA	25 cl	4,50 €
PERRIER	33 cl	4,00 €
THÉ GLACÉ MAISON	33 cl	5,00 €
EL TONY MATE	33 cl	4,50 €
LIMONADE "D'AUTREFOIS"	25 cl	4,00 €
ORANGINA, SPRITE, OASIS TROPICAL	25 cl	4,00 €
SCHWEPPES TONIC / AGRUMES	25 cl	4,50 €
SIROP	Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Fraise, Framboise, Violette, Orgeat, Kiwi, Gingembre	3,50 €
DIABOLO		4,00 €
CRODINO	Apéritif amer style Bitters	6,00 €
JUS PAGO	Orange, Tomate, Abricot, ACE, Fraise, Ananas, Pomme	4,50 €



LES EAUX

VITTEL	1 L	5,00 €
VITTEL	50 cl	3,50 €
SAN PELLEGRINO	1 L	5,50 €
SAN PELLEGRINO	50 cl	3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,10 €
ALLONGÉ	2,40 €
NOISETTE	2,50 €
MACCHIATO	3,90 €

THÉ ET INFUSIONS	3,50 €
CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
CAPPUCCINO	4,10 €

