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

Bienvenue à La Cambuse

À La Cambuse, les saisons transforment le lieu sans jamais changer son âme.

L'été, notre terrasse-guinguette de 450 m² prend des airs de vacances. Les soirées s'allongent, les verres se partagent entre amis, comme dans un petit coin de Sud aux portes de Lyon.
Cet esprit demeure en hiver. Notre terrasse couverte et chauffée reste en effet accessible sur réservation pour les groupes et les événements privés. Notre salle de séminaire située côté terrasse continue également de vous accueillir pour vos réunions, repas d'affaires et réceptions.

Lorsque l'hiver s'installe, La Cambuse se réinvente. La terrasse laisse alors place à l'atmosphère chaleureuse de notre restaurant d'intérieur, plus intimiste, plus confortable, où l'on aime se retrouver autour d'une cuisine raffinée, soignée et inspirée des saisons.

Afin de répondre à toutes les envies, nous vous proposons deux façons de profiter de La Cambuse :

La Formule du Midi, proposée en semaine, pour celles et ceux qui souhaitent déjeuner rapidement tout en profitant d'une cuisine de qualité.

La Carte et le Menu Signature sont proposés midi et soir, pour ceux qui souhaitent prendre le temps de la dégustation. Une cuisine plus élaborée, des assiettes soignées et le plaisir de partager un véritable moment de gourmandise et de convivialité.

Quelle que soit la formule choisie, notre ambition reste la même : **vous accueillir avec attention et sincérité, vous faire plaisir et vous permettre de passer un agréable moment parmi nous**. Nous sommes heureux de vous recevoir et vous remercions de votre présence.

Robin, Hugo et l'ensemble de l'équipe de La Cambuse.

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

CARTE



DES BOISSONS

Les Cocktails et Mocktails

Les Spritz

LE GUINGUETTE SPRITZ SIGNATURE — **13,00 €**
MATTEI CAP CORSE, Prosecco, Liqueur pêche, Eau pétillante, Purée de Fraise

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
SARTI SPRITZ Orange sanguine Mangue Passion
CLÉMENTINE SPRITZ Liqueur de clémentine MATTEI — **12,00 €**

Les Cocktails

MOJITO CLASSIQUE — **9,50 €**
Fraise ou Passion, supplément 1,00 €

SEX ON THE CAMBUSE SIGNATURE — **10,00 €**
Vodka CIROC, Crème de pêche, Jus GRANINI ACE et cranberry.

GIN TONIC SUREAU SIGNATURE — **11,00 €**
Gin MATTEI, Liqueur de fleur de sureau FIORENTE, Tonic LA FRENCH

MULE — **10,00 €**
London (Gin MATTEI), Jamaican (Rhum HAVANA) ou Moscow (vodka CIROC)

LES INCONTOURNABLES — **9,50 €**
Gin Tonic, Rhum Coca, Turbo Tony, Vodka Redbull...

Mocktails

VIRGIN MOJITO — **8,00 €**
Fraise ou Passion supplément 1,00 €

VIRGIN SPRITZ — **8,00 €**
Crodino, jus orange, eau gazeuse

VIRGIN GIN TONIC — **8,00 €**
Gin Tanqueray 0,0°

Apéritifs

KIR — **5,50 €**
Cassis, mure, framboise ou pêche

RICARD — **4,00 €**

CAMPARI/MARTINI — **5,50 €**

AMARETTO — **6,00 €**

Les bières et alcools

Bière pression




1664 BLANCHE 5°	4,50 €	8,00 €
CARLSBERG 5°	4,00 €	7,50 €
IPA BROOKLYN BODEGA 5°	5,00 €	9,00 €
PIETRA ROSSA 6,5°	5,50 €	9,00 €

Supplément sirop + 0,40€

Bières bouteilles 33cl

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

Digestifs 4cl

GET 27 / GET 31	6,00 €
LIMONCELLO	6,00 €
BAILEYS	7,00 €
TEQUILA ESPOLON	8,00 €
COGNAC MEUKOW	9,50 €
CHARTREUSE VERTE	9,50 €
ARMAGNAC ARMIN	10,00 €

LIQUEURS JACOULOT
8,50 €

MENTHE POIVRÉE, ABRICOT,

SAPIN, VEIRVEINE, POIRE

GIN

LN MATTEI DRY	9,00 €
SAKURAO GIN JAPONAIS	11,00 €

RHUM

DIPLOMATICO RESERVA	10,00 €
ZACAPA GRAN RESERVA	12,00 €

WHISKY

JACK DANIEL'S	9,00 €
PM SINGLE CORN BIO	11,00 €

LIQUEURS MAISON 7,50 €

Rhum ambré, Poire caramélisées, vanille

Rhum blanc, romarin

Les vins

Les incoutournables
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 Rouges

CÔTES-DU-RHÔNE AOP, VALLÉE DU RHÔNE, LES TERRES BLANCHES	4,00 €	-
PINOT NOIR VDF, LANGUEDOC, POTEL-AVIRON	5,00 €	25,00 €
GRIGNAN L'INITIAL H AOP, GRIGNAN, les adhemars	5,50 €	27,00 €
TOURIGA BIO, VALLÉE DU RHÔNE, LES AMOUREUSES		41,00 €
SAINT-AMOUR AOC, BEAUJOLAIS, STÉPHANE AVIRON		30,00 €
CÔTES DU ROUSSILLON 'LES SORCIERES' AOC, LANGUEDOC, CLOS DES FÉES		34,00 €
CROZES-HERMITAGE CUVÉE "L" AOC, VALLÉE DU RHÔNE, DOMAINE COMBIER		37,00 €
MERCUREY AOC, BOURGOGNE, CHATEAU DE CHAMILLY		45,00 €
CÔTE-RÔTIE AOC, VALLÉE DU RHÔNE, DOMAINE BURGAUD		96,00 €

Les vins

Les incoutournables
Les préférés de l'équipe

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 €	43,00 €
DIABLE AND CO AOP, CÔTE DE PROVENCE, DOMAINE DES DIABLES	6,00 €	28,00 €	55,00 €
MIRAVAL AOP, CÔTE DE PROVENCE, MAISON JOLIE PITT		39,00 €	
L'HYDROPATHE AOP CÔTE DE PROVENCE, SAINTE VICTOIRE, DOMAINE DES DIABLES		38,00 €	

Les Spiritueux

	12,5 cl	75 cl
PROSECCO EXTRA DRY DOP, SANFELETTO, ITALIE	5,50 €	27,00 €
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC AOC, CHAMPAGNE, SELOSSE-PAJON	10,50 €	69,00 €
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE AOC, CHAMPAGNE, G.H. MUMM		89,00 €
CHAMPAGNE BRUT RUINART AOC, CHAMPAGNE, MAISON RUINART		110,00 €

Les Pots Lyonnais

	26 CL	46 CL
ROUGE, CÔTES-DU-RHÔNE AOP, VALLÉE DU RHÔNE, LES TERRES BLANCHES	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 €

Les boissons

Les boissons fraiches

COCACOLA, ZERO, CHERRY	33 cl	**4,50 €**
FUZETEA / ICETEA	25 cl	**4,50 €**
PERRIER	33 cl	**4,00 €**
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, Cassis	**3,50 €**
DIABOLO		**4,00 €**
CRODINO	Apéritif amer style Bitters 17,5 cl	**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	**2,50 €**	**CAFÉ LATTE**	**6,00 €**
ALLONGÉ	**2,60 €**	**THÉ ET INFUSIONS**	**3,90 €**
NOISETTE	**2,70 €**	**CHOCOLAT CHAUD**	**4,50 €**
MACCHIATO	**3,90 €**	**CAPPUCCINO**	**4,10 €**

CARTE



Restaurant

Les Formules du midi

Uniquement les midis, hors week-end et jours fériés. À consulter sur l'ardoise.

Plat du jour	**17,00 €**
Entrée du jour, Plat du jour ou Plat du jour, Dessert	**22,00 €**
Entrée du jour, Plat du jour, Dessert	**26,00 €**

Le Menu Signature

Midis et soirs. Au choix sur la carte ci-dessous

Entrée, Plat, Dessert	**39,00 €**
Entrée, Plat, Fromage et Dessert	**43,00 €**

La Carte

AUTOMNE 2026

Entrées

Le Ceviche de Gambas — **13,00 €**
Aux agrumes, herbes sauvages et pickles de daîkon

Velouté de butternut — **10,00 €**
Bleu, noisettes, huile au safran

Le pâté croûte maison — **11,00 €**
Confiture d'échalotes aux myrtilles, pickles de légumes

Plats

Noix de Saint-Jacques rôties — **26,00 €**
Crêpe et sa tombée de poireaux, jus de veau au Timut, crème cappuccino

Le filet de boeuf Wellington — **28,00 €**
Délicatesses rôties, pleurotes, jus au porto

Le cochon de 8h — **25,00 €**
Mille feuille de Charlotte, jus aux morilles et quetsches

Plat signature

Le poulpe — **28,00 €**
Sur son escalope de foie gras, artichauts, jus au Sauternes

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

Fromage et Desserts

Demi St-Marcellin ou Faisselle (nature, crème ou coulis fruits rouge)	7,00 €
Tarte fine aux pommes Au sirop de chartreuse	9,00 €
Le soufflé au chocolat	9,00 €
Cheese-cake au citron vert	8,00 €

Digestifs 4cl

GET 27 / GET 31	6,00 €
LIMONCELLO	6,00 €
BAILEYS	7,00 €
TEQUILA ESPOLON	8,00 €
COGNAC MEUKOW	9,50 €
CHARTREUSE VERTE	9,50 €
ARMAGNAC ARMIN	10,00 €

RHUM

DIPLOMATICO RESERVA	10,00 €
ZACAPA GRAN RESERVA	12,00 €

LIQUEURS JACOULOT
8,50 €

MENTHE POIVRÉE, ABRICOT,

SAPIN, VEIRVEINE, POIRE

GIN

LN MATTEI DRY	9,00 €
SAKURAO GIN JAPON	11,00 €

WHISKY

JACK DANIEL'S	9,00 €
PM SINGLE CORN BIO	11,00 €

LIQUEURS MAISON 7,50 €

Rhum amnbré, Poire caramélisées, vanille

Rhum romarin

Les boissons chaudes

EXPRESSO	2,50 €
ALLONGÉ	2,60 €
NOISETTE	2,70 €
MACCHIATO	3,90 €
CAFÉ LATTE	6,00 €
THÉ ET INFUSIONS	3,90 €
CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
CAPPUCCINO	4,10 €

La Cambuse

RESTAURANT & GUINGUETTE

HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi - Jeudi: 10h00 - 15h00 / 18h00 - 23h00

Vendredi - Samedi: 10h00 / 15h00 - 18h00 - 23h30

ADRESSE

27 Av. de la République
69160 Tassin-la-Demi-Lune

PARKING

Parking de l'Horloge,
12 montée de Verdun, Tassin la demi lune

Gratuit le midi et le soir à partir de 19h00

lacambuse.tassin