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



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 €**
Option Accord mets & vins	**13,00€**

La Carte

AUTOMNE 2026

Entrées

Le Ceviche de Gambas — 13,00 €

Aux agrumes, herbes sauvages et pickles de daïkon

Accord mets & vins
*Au verre - **Viognier**, 5,00€*
*A la bouteille - **Pouilly-Fuissé**, 39,00€*

Velouté de butternut — 10,00 €

Bleu, noisettes, huile au safran

Accord mets & vins
*Au verre - **Marsanne**, 4,50€*
*A la bouteille - **Mâcon-Milly-Lamartine**, 29,00€*

Le pâté croûte maison — 11,00 €

Confiture d'échalotes aux myrtilles, pickles de légumes

Accord mets & vins
Au verre - **Pinot Noir**, 5,00€
A la bouteille - **Saint-Amour**, 30,00€

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

Plats

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

Accord mets & vins
Au verre - **Marsanne**, 4,50€
A la bouteille - **Pouilly-Fuissé**, 39,00€

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

Accord mets & vins
Au verre - **Grignan**, 5,50€
A la bouteille - **Crozes-Hermitage**, 37,00€

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

Accord mets & vins
Au verre - **Grignan**, 5,50€
A la bouteille - **Mercurey**, 45,00€

Plat signature

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

Accord mets & vins
Au verre - **Viognier**, 5,00€
A la bouteille - **Pouilly-Fuissé**, 39,00€

Fromage et Desserts

Demi St-Marcellin ou Faisselle (nature, crème ou coulis fruits rouge) — 7,00 €
Accord mets & vins
Au verre - **Pinot Noir**, 5,00€
A la bouteille - **Saint-Amour**, 30,00€

Tarte fine aux pommes — 9,00 €
Au sirop de chartreuse

Accord mets & vins
Au verre - **Prosecco**, 5,50€
A la bouteille - **Selosse Blanc de Blanc**, 69,00€

Le soufflé au chocolat — 9,00 €
Accord mets & vins
Au verre - **Grignan**, 5,50€
A la bouteille - **Les Sorcières**, 34,00€

Cheese-cake au citron vert — 8,00 €
Accord mets & vins
Au verre - **Prosecco**, 5,50€
A la bouteille - **Selosse Blanc de Blanc**, 69,00€

CARTE



DES BOISSONS

Les Cocktails et Bières

Les Spritz

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

APEROL SPRITZ — Le fameux — 10,00 €
CORSICAN SPRITZ — MATTEI CAP CORSE, à découvrir ! SIGNATURE

HUGO SPRITZ — Liqueur fleur de sureau FIORENTE — 12,00 €
LIMONCÈ SPRITZ — Aperitivo alla Siciliana - Limoncello
SARTI SPRITZ — Orange sanguine Mangue Passion
CLÉMENTINE SPRITZ — Liqueur de clémentine MATTEI

Les Cocktails

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

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...

LES MOCKTAILS — 8,00 €
Mojito, Spritz, Gin Tonic

Bière pression

CARLSBERG 5°	**4,00 €**	**7,50 €**

Bières bouteilles 33cl

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

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 et digestifs

Les boissons fraiches

COCACOLA / ICE TEA / TONY MATE / SCHWEPPES 33 cl		4,50 €
PERRIER / LIMONADE "D'AUTREFOIS" / OASIS / SPRITE		4,00 €
SIROP	Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Fraise, Framboise, Violette, Orgeat, Kiwi, Cassis	3,50 €
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 €

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 €