

*Les plats que nous vous proposons sont réalisés maison, un produit brut frais, cuisiné par le chef & son équipe. Nous nous efforçons de viser au plus juste lors de nos préparations, mais certains produits sont en quantités limités ...*

### **Les entrées ...**

Caillette maison de porc à la provençale	11€
Soupe de poisson de roche maison et ses suivants	14€
Salade froide de lentilles vertes avec pommes granny & chair de crabe	14€
🍷 Tourte aux champignons frais de saison: <i>trompette de la mort, cèpes, girolles, champignons de paris</i> & sa salade composée	16€
Saint Marcellin rôti au four avec ses mendiants sur son duo de pommes, salade composée & son jambon cru	17,90€
🍷 Carpaccio de cèpes ( <i>sous réserve de l'arrivage</i> ) sur son lit de salade : Mizuna et moutarde rouge, copeaux de parmesan	15€

### **Les pâtes ...**

♥♥ Tagliatelles fraîches maison, à la truffe d'automne de Bourgogne, Uncinatum & son foie gras poêlée ♥♥	26€
Raviolis ricotta, écrevisses, asperges sauce crustacés à l'estragon	16€

### **Le poisson frais...**

Filets de dorade royale à la braise sur son lit de fenouil	19,90€
Noix de St Jacques Françaises, fraîches & son espuma de poireaux à la truffe d'automne de Bourgogne	29€

### **Les viandes ...**

♥♥♥♥ <i>Le coup de cœur de nos clients</i> ♥♥♥♥	
Tartare de bœuf <i>SIMMENTAL</i> haché minute <i>Salade composée, frites</i>	17,90€
Brochette d'onglet de bœuf à la braise sauce poivre	17,50€
Entrecôte de bœuf Simmental, 200gr à la braise 200gr sauce poivre vert	23€
Gardianne de taureau	16,50€

*Pour les personnes ayant un régime alimentaire spécifique, des intolérances nous sommes à votre écoute et nous sommes là pour vous renseigner en cas de doute sur les préparations des plats et leur contenance.*

Les prix incluent les taxes et le service. / Provenance viande de bœuf : Union Européenne

Dimanche - Lundi – mardi – jeudi = MIDI / Vendredi - samedi = MIDI & SOIR  
Mercredi = fermeture hebdomadaire



*La table de chez nous !*

8 avenue Jules Ferry – 13410 Lambesc  
04 42 57 05 68

**NOTRE MENU – 28€**

Soupe de poisson de roche

**Ou**

Timbale de lentilles, pommes granny, chair de crabe

**Ou**

Caillette maison de porc à la provençale

**XXXXX**

Gardianne de taureau

**Ou**

Brochette d'onglet de bœuf à la braise

**Ou**

Filet de dorade royale à la braise

**Ou**

Raviolis écrevisses, asperges, ricotta sauce crustacés estragon

**Ou**

Raviolis ricotta, courge musqué sauce sauge

**XXXXX**

Dessert Ou café

*Supplément de 3,50€ pour un café gourmand*

**« Formule enfant » à 9,00 €**

*Tous les jours*

Un sirop au choix (grenadine – fraise - menthe – pêche – orgeat – citron PAC )

Steak haché de bœuf – frites & légumes

ou croquettes de cabillaud – frites & légumes

Dessert ou une boule de glace

Dimanche - Lundi – mardi – jeudi = MIDI / Vendredi - samedi = MIDI & SOIR  
Mercredi = fermeture hebdomadaire