Depuis 2013, Sophie & Sébastien vous souhaitent la bienvenue
dans leur petit restaurant - 13410 Lambesc

Quelle que soit la saison, notre carte est de grande qualité avec des produits frais cuisinés sur place par le chef diplômé & son équipe.
Nous vous informons que t*out changement de garniture peut engendrer une modification de tarif, merci de votre compréhension.*

A la carte

Les entrées…

Panna cotta aux asperges vertes de Mallemort, pesto ail des ours, tuile chorizo	14€
Œufs parfaits crémeux d'artichaud, émulsion Clamart (petit pois - lardons)	12€
Gravelax de saumon, printanière de légumes, mayo wasabi	14€
↳ Possibilité en version en plat	20€

Le veggie…

Risotto aux asperges vertes du domaine Saint Vincent à Mallemort & Parmasan	20€

Les poissons frais…

Filet de dorade royale rôti, chimichurri, petits légumes	24€
Queue de lotte cuisson basse température à la bisque Tandoori, sumac	29€

Les viandes …

Râble de lapin farce fine aux pruneaux	23€
Brochette d'onglet de bœuf grillée à la braise sauce poivres	24€
Filet de bœuf (environ 150gr) à la braise, beurre maître d'hôtel	30€

♥ ***Le plat signature du chef** accompagné d'une **Salade composée, frites***

Tartare de bœuf, *classique, race SIMMENTAL préparé pour vous*	22€
Tartare de bœuf poêlé aux saveurs Mexicaine *Piment fumé de chipotle, coriandre, avocats, oignon …*	22€

La Gourmandise… Bol de frites 5€

En fin de semaine, n'hésitez pas à nous demander la suggestion du chef …
Tarif en fonction de cours

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mardi - mercredi – jeudi = MIDI / Vendredi - samedi = MIDI & SOIR
Dimanche & lundi = fermeture hebdomadaire

Depuis 2013, Sophie & Sébastien vous souhaitent la bienvenue
dans leur petit restaurant - 13410 Lambesc

NOTRE MENU :

✓ entrée + plat : 35€
✓ entrée + plat + dessert à 7€: 42€

Panna cotta aux asperges, pesto ail de ours, tuile chorizo
Ou Œufs parfaits crémeux d'artichaud, émulsion Clamart (petit pois - lardons)
Ou Gravelax de saumon, printanière de légumes, mayo wasabi

XxXxX

Filet de dorade royale rôti chimichurri, petits légumes
Ou Tartare de bœuf poêlé aux saveurs Mexicaine
Ou Tartare de bœuf classique race Simmental, préparé pour vous
Ou Râble de lapin farce fine aux pruneaux
Ou Brochette d'onglet de bœuf grillée à la braise sauce poivres

Carte des desserts à votre disposition
Dessert à la carte **7€**
2 boules de glace **7€**
Café ou Thé gourmand **10€**

« Formule enfant » à 11,00 € (jusqu'à 12ans)
A l'attention des familles : Nous avons le plaisir de vous recevoir au cœur d'un jardin végétalisé pour un moment de détente. Merci de veiller à ce que vos enfants respectent ce lieu. Nous comptons sur vous 😊.

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

Nous consulter pour le plat : Produits frais & fait maison

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mardi - mercredi – jeudi = MIDI / Vendredi - samedi = MIDI & SOIR
Dimanche & lundi = fermeture hebdomadaire