



L'Expérience Pierre Lambert évolue et vous propose une partition gastronomique inspirée par les produits de saison. Le chef orchestre dans ce menu, ses idées du moment, ses techniques affinées et sa folle créativité.

Vous pouvez ainsi composer votre expérience en choisissant bouchées et plats selon votre inspiration !

Snacks

Sablé parmesan et tartare de boeuf au miso épicé.....	5€
L'avant match: jambon/beurre, bière, cacahuètes.....	7€
Rouleau de maquereaux à la Thai.....	6€/2pièces
Pizza comme une Hawaïenne.....	5€/la part

Starter

Souvenir du Papi.....	8€
Coussin de palette ibérique.....	12€
Retour de boîte: Soupe à l'oignon.....	7€
Burger Balls.....	8€
Otoro (thon gras) comme un jambon.....	18€

Mer

L'oeuf de 100ans, huitre.....	12€
Thon gras, framboise, nuage de dashi.....	14€
Tartelette avocat, crevette «Obsilue» et shiso.....	12€
Banh cùn de langoustines.....	12€/pièce

Viande

Tacos à lécher.....	10€
Suprême de pigeon, miso/cacao genièvre.....	16€
Wagyu A5 de Miyazaki (faux filet 80gr) basilic thaï.....	60€
Poitrine de porc confite 72h char Siew.....	14€

Légumes

Chou pointu, tonkatsu.....	8€
Pack choy, kimechee, feta.....	8€

Pain

Focaccia et son beurre miso.....	6€
----------------------------------	----

Fromage

Soupe de camembert, wasabi.....	8€
---------------------------------	----

Dessert

Tacos.....	10€
Lactimiel.....	8€
Barbe à papa, yaourt, olive noire.....	5€
Mini esquimau aux saveurs de saison.....	4€/pièce
Financier coco.....	2€

Le chef peut aussi composer votre expérience

OI 43 33 25 35

Ouverture le mardi à partir de 20h
du mercredi au samedi, le midi à partir de 12h
le soir à partir de 20h