

L'Horloge Gourmande

Carte



English menu



Carte en ligne



Cuisine de saison • Lambesc
D7N Quartier du Libran • 04 42 22 74 80

Formule et menu enfant

Formule du midi

Du mardi au vendredi

Le plat du jour	15,00 €
L'entrée et le plat	19,00 €
Le plat et le dessert	19,00 €
L'entrée le plat et le dessert	23,00 €

Option boisson + **2 €** : Un soft, une pression phocéenne de 25 cl
ou un verre de vin de 12,5 cl

Café offert

Menu enfant **11,90 €**

Boisson : Sirop ou diabolo au choix

Le plat : Aiguillette de poulet panée servie avec un
accompagnement et une sauce au choix

Ou

Petite pizza.. Comme les grands

Ou

Le plat du jour (le midi en semaine)

Dessert : Une boule de glace au choix

Ou

le fondant au chocolat

Entrées, salades et plats

Entrées à partager... ou pas

Le gras c'est la vie **18,00 €**

Sélection de charcuteries du moment, beurre
et cornichons

Bien affiné **20,00 €**

Sélection de fromages du moment

Ni l'un ni l'autre.. les deux **22,00 €**

Pour les plus indécis

Entrées

St Marcellin rôti **8,50 €**

thym ou miel ou les deux

Duo campagnard **6,50€**

Duo de charcuterie du moment

L'Horloge italienne **11,00 €**

tomates anciennes, 1/2 burrata, roquette,
pesto, crème balsamique

La petite César **8,50 €**

salade romaine, aiguillette de poulet
panée, copeaux de parmesan, anchois,
croutons à l'ail

Salades

Grande Horloge italienne **17,50 €**

tomates anciennes, burrata, roquette,
pesto, crème balsamique

Salade César **16,00 €**

salade romaine, aiguillettes de poulet
panées, copeaux de parmesan, anchois,
croutons à l'ail

Plat maison

Émincé de poulet curry **18,00 €**
curry madras

Andouillette de Troyes **18,00 €**

Escalope milanaise **18,00 €**

Aiguillettes de
poulet panées **18,00 €**
à la chapelure panko

Tartare de bœuf ~ 160 g **21,00 €**

Coupé au couteau ~ 320 g **27,00 €**

**Tous nos plats sont servis avec
deux accompagnements
et une sauce au choix.**

Supplément garniture **3,50 €** (salade **2,00€**)

Supplément sauce **1,00 €**

Accompagnements

- Gratin Dauphinois
- Frites
- Riz basmati
- Légumes cuisinés
- Salade

Sauces

Roquefort • Poivre • Fondue d'échalotes •
Moutarde à l'ancienne

Nos plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à
nous consulter pour plus d'informations.

Boissons et eaux

Softs et jus de fruits

Coca-Cola 33 cl	4,00 €
Coca-Cola Zéro 33 cl	4,00 €
Orangina 25 cl	4,00 €
Sprite 25 cl	3,80 €
Fanta Orange 25 cl	3,80 €
Ice Tea 25 cl	3,80 €
Oasis 25 cl	3,80 €
Jus de tomate	4,00 €
Jus d'orange	4,00 €
Jus de pomme	4,00 €
Jus d'ananas	4,00 €
Nectar d'abricot	3,80 €
Limonade 25 cl	3,80 €

Sirops et diabolos

Diabolo	3,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €
Parfums Grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, pêche, Pac, gambetta	

Eaux

Evian 25 cl	3,50 €
Evian 50 cl	5,00 €
Badoit 25 cl	3,50 €
Badoit 50 cl	5,00 €
Perrier 33 cl	3,80 €

Desserts

Desserts

Le petit gourmand	4,50 €
Un café et sa mignardise	
Le grand gourmand	11,00 €
Un café et ses 4 mignardises	
Fondant au chocolat	7,90 €
Crumble	7,50 €
Tiramisu	6,90 €
Pavlova	6,00 €
Tartelette fraise	6,00 €
Île flottante	6,00 €
Salade de fruits saisonnière	6,00 €
Coupe de fraises	5,00 €
Gaufre	5,00 €

Digestifs

Baileys 4 cl	5,50 €
Calvados Père Magloire VS 4 cl	5,50 €
Cognac Hennessy VS 4 cl	9,00 €
Eau-de-vie de poire 4 cl	5,50 €
Get 27 4 cl	4,50 €
Génépi 4 cl	5,00 €
Limoncello 4 cl	4,50 €

Boissons chaudes

Café	5,00 €	Chocolat chaud	5,00 €
Café allongé	5,00 €	Thé Dammann	5,00 €
Noisette	5,00 €	Fruits rouges, caramel, Earl Grey, vanille, Jardin Bleu, menthe	
Double café	5,00 €	Tisane Dammann	5,00 €
Double café noisette	5,00 €	Verveine, du Berger	
Cappuccino	5,00 €	Irish coffee	5,00 €
Décaféiné	5,00 €		

Pizzas et grillades au feu de bois

Pizzas au feu de bois

Margherita	10,90 €	Chèvre miel	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, olives noires, origan		Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, olives noires, origan	
Royale	13,90 €	Riviera Gourmande	17,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan		Sauce tomate, mozzarella, jambon serrano, tomates séchées, roquette, pesto	
4 Fromages	14,90 €	Végétarienne	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, emmental, olives noires, origan		Sauce tomate, mozzarella, aubergine, poivrons, champignons, oignons, olives noires, origan	
Basquaise	14,50 €	Anchois	10,90 €
Sauce tomate, mozzarella, poulet, oignons, poivrons, origan		Sauce tomate, anchois, olives noires	
Chorizo	14,50 €	<u>Suppléments</u>	
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, olives noires, origan		Oeuf 1,50 €	
Toutes nos pizzas sont à base de sauce tomate sauf mention contraire.			
Base crème possible 1,00 €		fromage au choix 2,00 €	
		charcuterie au choix 2,50 €	

Grillades au feu de bois

Entrecôte (environ 250 g)	25,00 €
Côte de bœuf (environ 500 g)	32,00 €
Bavette (environ 200 g)	16,50 €
Faux filet (environ 250 g)	22,00 €
Rib's de porc (environ 400 g)	19,00 €

**Toutes nos grillades sont servies
avec deux accompagnements
et une sauce au choix.**

Supplément garniture	3,50 € (salade 2,00€)
Supplément sauce	1,00 €

Accompagnements

- Gratin Dauphinois
- Frites
- Riz basmati
- Légumes cuisinés
- Salade

Sauces

Roquefort • Poivre • Fondue d'échalotes •
Moutarde à l'ancienne

Cuisson des viandes

Bleue : Saisie à l'extérieur, cœur rouge et tiède

Saignante : Cuite à l'extérieur, cœur rouge et chaud

À point : Cuite avec un cœur rosé

Bien cuite : Cuite à cœur, sans rouge

Alcools et mocktails

Apéritifs

Ricard 2 cl	2,50 €
Ricard 4 cl	4,50 €
Pastis 2 cl	2,50 €
Pastis 4 cl	4,50 €
Martini rouge 6 cl	5,00 €
Martini blanc 6 cl	5,00 €
Whisky J&B baby 2 cl	3,00 €
Whisky J&B 4 cl	5,00 €
Jack Daniel's 2 cl	3,90 €
Jack Daniel's 4 cl	6,50 €
Campari 6 cl	5,00 €
Porto rouge 8 cl	5,00 €
Porto blanc 8 cl	5,00 €
Suze 6 cl	5,00 €
Kir 15 cl	6,00 €
Gin 4 cl	5,00 €
Rhum 4 cl	5,00 €
Rhum 4 cl	6,50 €
"Le Vieux Clément"	
Vodka 4 cl	5,00 €

Supplément : Soft ou jus de fruit
+ **1,00 €**

Cocktails

9,90 €

Mojito

4 cl de rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Sex on the Beach

4 cl de vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Spritz

6 cl de prosecco, 4 cl d'Aperol, Perrier

Planteur

5 cl de rhum, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de canne

Caïpirinha

6 cl de cachaça, citron vert, cassonade

L'Américano

2 cl de noilly prat, 4 cl de campari, 6 cl de Martini rouge, trait de gin, Perrier

Mocktails

7,90 €

Virgin Mojito

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Virgin Sex on the Beach

Sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Virgin Planteur

Sirop de rhum, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de canne

Pétillants

Champagne Louis Constant 15 cl	7,00 €	Bouteille	28,00 €
Prosecco 15 cl	7,00 €	Bouteille	28,00 €
Kir royal 15 cl	15,00 €	Kir pétillant 15 cl	8,00 €

Bières

Pression phocéenne 25 cl	3,50 €	Pression phocéenne 50 cl	6,50 €
Pression Affligem 25 cl	4,50 €	Pression Affligem 50 cl	8,50 €
Monaco 25 cl	4,00 €	Monaco 50 cl	7,50 €
Panaché 25 cl	3,80 €	Panaché 50 cl	7,00 €
Mont Blanc 33 cl	6,50 €	Desperados 33 cl	6,50 €
Bouteille Blanche ou génépi		Bouteille	

La carte des vins

Les rouges

	Verre	Bouteille
Château de Calavon	4,00 €	21,00 €
Côtes de Gascogne AOP "Papa Roc"	4,50 €	22,80 €
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP "Les Gavelles"	5,00 €	24,70 €
Côtes-du-Rhône AOP "Domaine de Dionysos"	5,00 €	24,80 €
Saumur Champigny AOP "Domaine Julien Fouet"	5,80 €	28,90 €
Hautes Côtes de Beaune AOP "Domaine Labry"	6,50 €	32,40 €
Vacqueyras AOP "Château des Hautes Ribes"	7,00 €	35,00 €

Les blancs

Château de Calavon	4,00 €	21,00 €
Lubéron AOP "Loulou Charmeur"	4,50 €	22,40 €
Touraine AOP "Domaine du Bouc"	5,00 €	24,20 €
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP "Les Gavelles"	5,00 €	24,70 €
Tariquet "Premières Grives"	5,50 €	25,90 €
Bourgogne Aligoté AOP "J. Moreau et Fils"	5,50 €	27,40 €
Bourgogne AOP "Château d'Igé"	5,80 €	27,90 €
Côtes de Provence AOP "Château de Pourcieux"	5,80 €	28,90 €
Les Collines Rhodaniennes AOP "Pierre Gaillard"	6,00 €	29,50 €
Chablis AOP "J. Moreau et Fils"	7,00 €	34,60 €
Pessac-Léognan AOP "Château Larrivet Haut Brion"	8,50 €	43,40 €

Les rosés

Château de Calavon	4,00 €	21,00 €
Lubéron AOP "Loulou Charmeuse"	4,50 €	22,20 €
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP "Les Gavelles"	5,00 €	24,70 €
Côtes de Provence AOP "Château de Pourcieux"	5,80 €	28,90 €
Château Roubine	7,00 €	35,40 €

Pichet Virant IGP Blanc/Rouge/Rosé 25 cl **6,00 €** 50 cl **10,00 €**