



WINE BAR & TAPAS

## Horaires

Lundi à Samedi : 12h-15h ; 17h-21h

# MENU

2025

[www.chambert.com](http://www.chambert.com)

# SÉLECTIONS

BALADE VÉGÉTARIENNE 12 €  
*Vegetarian dish*

BURRATA - Tomates 12€  
*Burrata & Fresh tomato salade*

SÉLECTION DE FROMAGES - *Maison Marty - Cahors* 15 €  
*Organic cheeses selection*

SÉLECTION DE CHARCUTERIES - 17 €  
*Cooked & Cured meat selection*

DÉGUSTATION DE FROMAGES ET CHARCUTERIES 37 €  
*Cheese, Cooked & Cured meat selection*

## TOASTY - *Grilled Croques*

TOASTY EVEREST 13 €  
2 délicieux croc-toasts grillés avec Jambon, oignon, fromage, salade  
*2 yummy Toasties : Bacon, onion, organic cheese with side salad...*

TOASTY CHEEZY 14 €  
2 délicieux croc-toasts grillés avec Cantal et tomme de brebis  
*2 yummy Toasties : 3 differents cheese with side salad...*

TOASTY QUERCY 16 €  
2 délicieux croc-toasts grillés avec confit de canard, oignon, fromage, salade  
*2 yummy Toasties : Duck confit, onion, organic cheese with side salad...*

## CROQUETAS - 4 Pièces

CROQUETAS - Jambon Ibérique, Aioli 6€  
*Deep fried croquetas with dry ham*

CROQUETAS - Chipiron, Aioli 8,5€  
*Deep fried croquetas with black ink squid*

CROQUETAS - Fromage Bleu, Aioli 6 €  
*Deep fried croquetas with Blue cheese*

## BROCHETTES - Skewers

PETIT COEUR DE CANARDS EN PERSILLADES	9 €
<i>Charcoal grilled Small Duck Heart grilled with garlic &amp; parsley</i>	
AIGUILLETES CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE	12.5 €
<i>Charcoal Grilled Duck Breast Tenderloin marinated in basque Pepper</i>	
CHORIZOS GRILLÉS	10 €
<i>Grilled spanish sausages</i>	

## COMPLÉMENTS / SIDES

FRITES Fraîches – <i>Real french fries</i> 😊	5 €
PETITE SALADE - <i>Local Vegetable</i>	4€
OLIVES LUCQUES (IGP)	6.5 €
CHIPS / <i>crisps</i>	3 €

## DESSERTS

CRÊPES MAISON AUX OEUFS BIO	
Beurre Sucre -	4 €
Nocciolata BIO -	5.5 €
Confiture de prune -	4.5 €

GLACES ( <i>Ice cream</i> ) <i>Artisanales du Lot</i>		
Chocolat, Vanille, Fraise, Mangue, Gingembre, Citron	1 / 2 / 3 boules	3€ / 5€ / 6.5 €