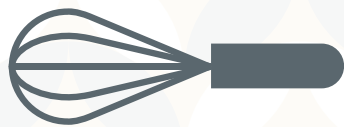






*chez*  
*Camille*  
– petit bistrot –



## PER INIZIARE

---








- 1 TARTARE** La classica tartare di manzo (160gr) condita secondo tradizione francese (cipolle, capperi, acciughe, semi di senape, cetriolini, pomodori secchi), con tuorlo d'uovo di quaglia  12,00
- 2 ACCIUGA** L'acciuga del Mar Cantabrico servita con burrata, burro demi-sel, bagnetto verde, bagnetto rosso piemontese 14,00
- 3 PETTO D'ANATRA** Petto d'anatra al miele con crema di carote  11,00
- 4 CAPONATA** Caponata di verdure di stagione   7,00

Tutti gli antipasti sono accompagnati da pane comune o, su richiesta, pane senza glutine

## LE GALETTES DELLA TRADIZIONE BRETONE

---













PREPARATE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)

- 5 ADÈLE** Prosciutto cotto e formaggio Emmental  8,00
- 6 BÉATRICE (COMPLÈTE)** Uovo bio all'occhio di bue, prosciutto cotto, formaggio Emmental  9,00
- 7 VALÉRIE** Formaggio di capra, miele, noci, misticanza   10,00
- 8 BÉCASSINE** Crema di carote, formaggio di capra alla piastra, cipolla caramellata   11,00
- 9 CHLOÉ** Spinaci\*, panna, salmone marinato alle erbe di Provenza  14,00

## LE GALETTES DI CHEZ CAMILLE

---




PREPARATE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)

<b>10 AURORE</b>	Crema di asparagi, nocciole, uovo poché (uova bio Cascina Mana)  	10,50
<b>11 LUCILE</b>	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, provola affumicata alla piastra  	11,00
	Versione vegan: Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, crema di tofu alle erbe  	12,00
<b>12 PAULE</b>	Crema di piselli e menta, zeste di limone, formaggio caprino fresco (Azienda agricola Korban)  	11,50
<b>13 LOUISE</b>	Salmone marinato, burrata, pomodorini su crema di patate 	14,00
<b>14 DORISSE</b>	Zucchine trifolate, polpo cotto a bassa temperatura*, tzatziki senza aglio 	15,00
<b>15 OLYMPE</b>	Crema di ortica, salsiccia tipo Bra, toma senza lattosio Alta Badia 	12,50
<b>16 ELEONORE</b>	Pomodorini confit, burrata, crema di melanzana e basilico, prosciutto crudo 	11,50

## LE OMELETTE

---

COTTE SULLA PIASTRA, SENZA AGGIUNTA DI GRASSI  
(ACCOMPAGNATE DA MISTICANZA E POMODORO)

- |                   |  |      |
|-------------------|--|------|
| <b>17 ADELINE</b> | Prosciutto cotto e formaggio Emmental   | 8,00 |
| <b>18 OLIVE</b>   | Spinaci* e formaggio Emmental   | 8,00 |

## INSALATE

---

- |                     |  |       |
|---------------------|--|-------|
| <b>19 BÉRENGÈRE</b> | Misticanza, petto di pollo, scaglie di parmigiano, pancetta croccante, uovo sodo, crostini di pane, salsa Caesar | 11,00 |
| <b>20 FANNY</b>     | Misticanza, uovo sodo, pomodori, tonno, olive riviera, acciughe  | 10,00 |



## LE CRÊPES DOLCI

---

<b>21 LE TRADIZIONALI</b> , a scelta tra: cioccolato fondente, Nutella, marmellata di arancia, marmellata di albicocca, miele, zucchero, caramello al burro salato	5,00
<b>22 LOULOU</b> Zucchero e succo di limone fresco	5,00
<b>23 SOPHIE</b> Confettura di albicocca e cioccolato fondente	6,00
<b>24 MARTINE</b> Marmellata d'arancia e cioccolato fondente	6,00
<b>25 JEANNE</b> Cocco e cioccolato fondente	6,00
<b>26 CHARLOTTE</b> Cioccolato fondente, gocce di cioccolato bianco, mandorle, panna montata	7,50
<b>27 BÉNÉDICTE</b> Amarene, cioccolato fondente, panna montata, granella di nocciola	7,00
<b>28 SUZETTE</b> Succo di limone e arancia, flambata al Grand Marnier	7,00
<b>29 JOSÉPHINE</b> Mele caramellate, crema frangipane, coulis di frutti rossi	7,50
<b>30 SYLVIE</b> Crema di pistacchio, scaglie di cioccolato fondente, ibisco candito	7,50

## DOLCI MONOPORZIONI E TORTE PORZIONATE

---

<b>31</b> Semifreddi del giorno. Gluten free 	5,00
<b>32</b> Brownie. Gluten free 	2,50
<b>33</b> Macarons con diversi gusti	2,00
<b>34</b> Dessert del giorno	5,00

## BEVANDE

---

Acqua microfiltrata naturale/frizzante, bicchiere 0,50  
Acqua microfiltrata, naturale/frizzante, bottiglia 50 cl 1,00

### Soft drink

Cocacola, Cocacola Zero, Fanta 33 cl 3,00  
Acqua Tonica, Gazzosa, Chinotto Lurisia 3,50  
Tè freddo al limone o pesca Estathe 3,00

### Sidro di mela dolce/secco

Coppa 22 cl 4,00  
Bottiglia 75 cl 13,00

### Sidro di mela rosé

Coppa 22 cl 5,00  
Bottiglia 75 cl 15,00

## VINI BIANCHI

(bicchiere/bottiglia)

---

### Balbi Soprani - Gavi D.O.C.G. 75cl

*Proveniente dalle uve Cortese di una ristretta zona collinare della provincia di Alessandria nei pressi della città di Gavi*

*Bouquet: Delicato, con sentori di frutta fresca*

*Gusto: Asciutto, piacevole, fresco e armonioso*

*Contenuto alcolico: 12,5%Vol.*

5,00 / 20,00

### Balbi Soprani - Roero Arneis DOCG

*100% Arneis*

*Bouquet: Fresco e fruttato*

*Gusto: Asciutto con sentori di mandorla*

*Contenuto alcolico: 13,5%Vol.*

5,50 / 24,00

### Balbi Soprani - Moscato d'Asti DOCG 75cl

*Ottenuto esclusivamente da uve bianche di Moscato provenienti da 52 comuni tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo*

*Bouquet: Armonico, fragrante, tipico delle uve Moscato*

*Gusto: Dolce, piacevolmente aromatico, fruttato e armonioso*

*Contenuto alcolico: 5,5%Vol.*

4,00/ 16,00

### Domanine Ménard-Gaborit -

### AOC Muscadet Sèvre at Maine sur Lie Cuvée Les Princes

*100% Melon de Bourgogne*

*Bouquet: Al naso grande freschezza di frutti bianchi, con note di fiori bianchi, iodato e sapido. L'oceano è vicinissimo e se ne sente l'influenza*

*Gusto: Al palato conferma i profumi con sentori di agrumi, mela verde, tannini leggeri ed ottima mineralità*

*Contenuto alcolico: 12%Vol.*

6,00/ 27,00

## VINI BIANCHI

(bicchiere/bottiglia)

### Domaine Besson - Chablis 75cl

100% Chardonnay. Proveniente dalla zona Chablis- Bourgogne  
Bouquet: Al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo e fiori bianchi.

Gusto: Al palato mantiene le promesse olfattive, con finale marcato e iodato, persistente, fresco e delicato.

Contenuto alcolico: 13,5%Vol.

- / 35,00

### Samazeuilh - Chateau Recougne Bordeaux Blanc 75cl

50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon, Proveniente dalla zona Galgon - Bordeaux

Bouquet: Al naso presenta aromi di pompelmo e mela verde.

Gusto: Sapido, secco, citrino e molto fruttato con finale fresco e acidulo.

Contenuto alcolico: 13%Vol.

6,00 / 29,00

### Domaine Des Rabicattes - Pouilly Fumé 75cl

100% Sauvignon Blanc

Bouquet: Al naso è esplosivo ed esuberante, presenta note di frutti esotici, litchis e petali di rosa.

Gusto: Al palato si caratterizza per una bella intensità, carnoso e rotondo, finale gradevolmente persistente.

Contenuto alcolico: 13,5 %Vol.

7,00 / 33,00

## VINI ROSSI

(bicchiere/bottiglia)

### Balbi Soprani - Barbera d'Asti D.O.C.G. 75cl

Proveniente da uve Barbera coltivate in un'ampia area collinosa nelle province di Asti e Alessandria, connotata da elementi calcarei, argillosi e sabbiosi

Bouquet: Vinoso, etereo, con fragranze di mora, di prugna e di spezie.

Gusto: Secco, rotondo, corposo e deciso.

Diventa più armonioso con l'invecchiamento.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

5,00 / 20,00

### Domaine Michelas - Saint Jemms - IGP Collines Rhodaniennes Syrah de St. Jemms 75cl

100% Syrah - Mercuroi - Valle del Rodano nord

Bouquet: Al naso presenta un esplosivo bouquet d'aromi dominato dalla freschezza del ribes nero.

Gusto: Al palato l'attacco è fresco sulle note di mora e ribes nero.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

6,50 / 32,00

### Bordeaux - Samazeuilh - Château des Bardes AOC Saint-Emilion Grand Cru 75cl

88% Merlot - 11% Cabernet Sauvignon 1% Cabernet franc

Bouquet: Al naso presenta un bouquet caldo ed intenso di moka e spezie zuccherine.

Gusto: Al palato rileva tannini fermi, con aromi profondi di ciliegie nere, avvolte da sottili note vanigliate.

Gradazione alcolica: 14,5%Vol.

- / 38,00

### Domiane - Durieu Côtes du Rhône 75cl

50% Carignan - 20% Grenache - 15% Syrah - Valle del Rodano

Bouquet: Al naso presenta sentori di frutti neri, con note importanti di pepe e spezie.

Gusto: Franco e potente.

Gradazione alcolica: 14,5%Vol.

6,50 / 32,00

## VINI ROSÉ

(bicchiere/bottiglia)

### AOC Côtes de Provence Caprice de Clementine

70% Grenache - 30% Cinsault

*Bouquet: All naso è fresco ed espressivo con sentori di frutti rossi e spezie, rosmarino e lavanda.*

*Gusto: Al palato è franco, con finale sui frutti rossi e le spezie, untuoso e profumato.*

*Gradazione alcolica: 13%Vol.*

6,00 / 28,00

## VINI SPUMANTE

(bicchiere/bottiglia)

### Balbi Soprani - Corte Castello Pinot Spumante Brut 75cl

Pinot

*Bouquet: Delicato con profumo di crosta di pane.*

*Gusto: Piacevolmente secco.*

*Gradazione alcolica: 11,5% Vol.*

4,00 / 18,00

### Joseph Cattin - Crémant d'Alsace 75cl

70% Pinot Blanc - 30% Auxerrois

*Bouquet: Al naso è croccante e fruttato, spiccano fiori bianchi, mela, pera e pesca bianca.*

*Gusto: Freschezza e vivacità danno volume e rilievo.*

*Le bollicine setose e fini conferiscono un finale franco e goloso.*

*Gradazione alcolica: 12%Vol.*

6,00 / 30,00

### Champagne Bernard Naudé - Brut Tradition 75cl

90% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir - Valle della Marna

*Bouquet: Al naso evoca profumi di pesche sciroppate, violetta e pepato, affumicato ed argilloso, con sentori di finocchio, limone verde e ribes nero.*

*Gusto: Al palato è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa.*

*Al finale si mostra generoso e lascia un'impronta fruttata molto persistente.*

*Gradazione alcolica: 12%Vol.*

10,00 / 40,00



## BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO CASTAGNERO (ROSTA)

---

### La bianca

Birra chiara, si presenta leggermente velata. L'utilizzo di frumento rende questa birra dissetante, i lieviti utilizzati sviluppano profumi di banana matura e chiodi di garofano.

Gradazione alcolica: 5,5%

CONTIENE GLUTINE

7,00

### La bionda

Birra chiara, l'utilizzo di luppoli di origine americana le dona un amaro piacevole e fresche note citriche.

Gradazione alcolica: 5,5%

CONTIENE GLUTINE

7,00

### La ramata

Birra ambrata, note di caramello date dai malti utilizzati, sentori di frutta matura a pasta gialla caratteristici del lievito utilizzato.

Gradazione alcolica: 6%

CONTIENE GLUTINE

7,00

### La rossa

Birra color mogano, le note torrefatte dei malti e l'utilizzo di luppolo di origine tedesca smorzano l'etilico, rendendo questa birra piacevole e strutturata.

Gradazione alcolica: 7 %

CONTIENE GLUTINE

7,00

## BIRRE BRETONI

---

### Bière DREMMWEL GWINIZ DU Blé noir (grano saraceno)

Birra di grano saraceno ambrato prodotta dalla Brasserie de Bretagne.

Gradazione alcolica: 5,4 % vol.

SENZA GLUTINE 

7,50

## CAFFETTERIA

---

Infusi — Selezione di té e tisane	2,50
Caffè espresso	1,50
Caffè macchiato	1,50
Caffè d'orzo tazza piccola	1,40
Caffè d'orzo tazza grande	1,60
Ginseng tazza piccola	1,40
Ginseng tazza grande	1,60
Doppio espresso	2,50
Americano	2,50
Marocchino	3,00
Decaffeinato	1,50
Cioccolata calda	3,00

## APERITIVO

---

<b>1 CEZAR CIDER</b> Rosmarino, Prosecco e sidro secco	7,00
<b>2 AMERICAN GOLD</b> Bitter Campari, vermouth rosso, sidro secco, ghiaccio, scorza di limone e fettina di arancia	7,00
<b>3 SPARKLING GOLD</b> Aperol, sidro secco, ghiaccio e fettina di arancia	7,00
<b>4 HUGO SPRITZ</b> Liquore di fiori di sambuco, sidro secco, selz, foglie di menta e fettina di arancia	7,00
<b>5 KIR</b> Vino bianco e Crème de Cassis	5,00
<b>6 KIR BRETON</b> Sidro secco e Crème de Cassis	5,00
<b>7 KIR CAMILLE</b> Sidro secco e Calvados	5,00
<b>8 KIR ROYAL</b> Prosecco e Crème de Cassis	5,00
<b>9 PASTIS</b> Pastis 51 e acqua	4,00

## DIGESTIVI

---

Cognac	6,00
Armagnac	6,00
Calvados	4,00
Grappa	5,00
Amari	4,00

\* i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati. Eventuali aggiunte o sostituzioni di ingredienti possono comportare variazioni di prezzo.

 GLUTEN FREE

 VEG

 VEGAN

### Allergeni

Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni (arachidi, crostacei, frutta a guscio, glutine, latte, lupino, molluschi, pesce, sedano, senape, sesamo e uova); per maggiori informazioni consultate il personale di sala.

**Ingredienti della galette di grano saraceno:** Farina di grano saraceno, acqua e sale.

**Ingredienti della crêpe dolce:** Farina di grano 00, zucchero, sale, latte parzialmente scremato, uova, burro e vaniglia.