




*chez*  
*Camille*  
– petit bistrot –



## ENTRÉES

---








- |   |                 |   |       |
|---|-----------------|---|-------|
| 1 | <b>TARTARE</b>  | Tartare de boeuf (160gr) à la Française (oignons, câpres, anchois, graines de moutarde, cornichons, tomates séchées) avec jaune d'oeuf   | 12,00 |
| 2 | <b>ANCHOIS</b>  | Anchois de la mer Cantabrique servis avec burrata, beurre demi-sel, sauce verte, sauce rouge piémontaise  | 12,00 |
| 3 | <b>CAPONATA</b> | Ratatouille à l'italienne, avec légumes de saison   | 7,00  |

Tous les entrées sont servis avec du pain de farine 00  
(pain sans gluten sur demande)

## LES GALETTES TRADITIONNELLES BRETONNES

---

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

- |   |                                |   |       |
|---|--------------------------------|---|-------|
| 4 | <b>ADÈLE</b>                   | Jambon, fromage    | 8,00  |
| 5 | <b>BÉATRICE<br/>(COMPLÈTE)</b> | Oeuf bio sur le plat, jambon, fromage    | 9,00  |
| 6 | <b>VALÉRIE</b>                 | Salade mixte, fromage de chèvre, miel, noix                   | 10,00 |
| 7 | <b>BÉCASSINE</b>               | Crème de carotte, fromage de chèvre grillé, oignons caramélisés   | 11,00 |
| 8 | <b>CHLOÉ</b>                   | Épinards*, crème, saumon mariné aux herbes de Provence   | 14,00 |

## LES GALETTES DE CHEZ CAMILLE

---

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

<b>9 MARINE</b>	Mozzarella, haricots verts*, pommes de terre, tomates cerise au pesto de basilic sans ail  	10,50
<b>10 LUCILLE</b>	Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, provola fumé grillé  	11,00
<b>11 LUCILLE VEGAN</b>	Version végétalienne: Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, crème de tofu aux herbes  	12,00
<b>12 MARGOT</b>	Tomates cerise, filets d'anchois, fromage frais, câpres, olives noires, basilic 	12,50
<b>13 MICHELLE</b>	Courgette sautée, filet de bar poêlé, sauce à la mangue, chips de légumes 	13,00
<b>14 MANON</b>	Salade mixte, tomates cerise, fromage de chèvre, guacamole épicé et saumon mariné 	14,00
<b>15 ZOÉ</b>	Ricotta, mozzarella, fleurs de courgette, pancetta croquante, émincé de citron 	11,00
<b>16 ELEONORE</b>	Tomates cerise, burrata, crème d'aubergine et basilic, jambon cru 	11,50

## OMELETTES

---

OMELETTE - CUITE SUR LA CRÊPIÈRE SANS MATIÈRE GRASSE  
(AVEC SALADE MIXTE ET TOMATES)

<b>17 ADELINÉ</b>	Jambon, fromage 	8,00
<b>18 OLIVE</b>	Epinards*, fromage  	8,00

## SALADES

---

<b>19 BÉRENGÈRE</b>	Salade composée, filet de poulet, copeaux de parmesan, pancetta croquante, oeuf dur, croutons de pain, sauce César	11,00
<b>20 FANNY</b>	Salade composée, oeuf dur, tomates, thon, olives noires, anchois	10,00

## LES CRÊPES SUCRÉES

---

- |  |  |      |
|--|--|------|
| <b>21 LES TRADITIONNELLES, À CHOISIR PARMIS:</b> | chocolat noir, Nutella, confiture d'orange, confiture d'abricot, miel, sucre, caramel au beurre salé | 5,00 |
| <b>22 LOULOU</b>                                 | Sucre et jus de citron fraîchement pressé  | 5,00 |
| <b>23 SOPHIE</b>                                 | Confiture d'abricot et chocolat noir   | 6,00 |
| <b>24 MARTINE</b>                                | Confiture d'orange et chocolat noir  | 6,00 |
| <b>25 JEANNE</b>                                 | Noix de coco et chocolat noir  | 6,00 |
| <b>26 CHARLOTTE</b>                              | Chocolat noir, pépites de chocolat blanc, amandes, chantilly   | 7,50 |
| <b>27 BÉNÉDICTE</b>                              | Cerises noires, chocolat noir, noisettes hachées, chantilly  | 7,00 |
| <b>28 SUZETTE</b>                                | Jus de citron et d'orange, flambée au Grand Marnier  | 7,00 |
| <b>29 JOSÉPHINE</b>                              | Pommes caramélisées, crème de Frangipani, coulis de fruits rouges                                    | 7,50 |
| <b>30 SYLVIE</b>                                 | Crème de pistache, éclats de chocolat noir, hibiscus confit  | 7,50 |

## DESSERT (PORTION INDIVIDUELLE)

---

- |           |   |      |
|-----------|---|------|
| <b>31</b> | Semifreddo. Sans gluten  | 5,00 |
| <b>32</b> | Brownie. Sans gluten     | 2,50 |
| <b>33</b> | Dessert du jour   | 5,00 |

## BOISSONS

---

Eau microfiltrée - plate ou gazeuse, le verre 0,50  
Eau microfiltrée - plate ou gazeuse, la bouteille de 50cl 1,00

### Soda

Cocacola, Cocacola Zero, Fanta 33 cl 3,00  
Tonica water - Gazzosa - Chinotto Lurisia 3,50  
Thé glacé (citron, pêche) 3,00

### Cidre: Doux, Brut

Tasse 22 cl 4,00  
Bouteille 75 cl 13,00

### Cidre rosé

Tasse 22 cl 5,00  
Bouteille 75 cl 15,00

## VINS BLANCS

(verre/bouteille)

---

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

*Provenant des raisins Cortese d'une petite région vallonnée de la province d'Alessandria, près de la ville de Gavi*

*Bouquet: Délicat, avec des notes de fruits frais.*

*Goût: Sec, agréable, frais et harmonieux.*

*Teneur en alcool: 12,5%*

5,00 / 20,00

### Balbi Soprani - Roero Arneis DOCG

*100% Arneis*

*Bouquet: Frais et fruité.*

*Goût: Sec avec des notes d'amande.*

*Teneur en alcool: 13,5%*

5,50 / 24,00

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

*Obtenu exclusivement à partir de raisins blancs Moscato de 52 communes situées entre les provinces d'Asti, Alessandria et Cuneo*

*Bouquet: Harmonieux, parfumé, typique des raisins Moscato.*

*Goût: Doux, agréablement aromatique, fruité et harmonieux.*

*Teneur en alcool: 5,5%*

4,00/ 16,00

### Domanine Ménard-Gaborit -

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

*100% Melon de Bourgogne*

*Bouquet: Grande fraîcheur de fruits blancs au nez, avec des notes de fleurs blanches, iodées et salées. L'océan est très proche et son influence se fait sentir.*

*Goût: En bouche, il confirme les arômes avec des notes d'agrumes, de pomme verte, des tanins légers et une excellente minéralité.*

*Teneur en alcool: 12%*

6,00/ 27,00

## VINS BLANCS

(verre/bouteille)

### Domaine Besson - Chablis 75cl

100% Chardonnay provenant de la région Chablis - Bourgogne Chablisi

Bouquet: Le nez est frais et fruité avec des notes fortes d'agrumes, de citron et de pamplemousse et de fleurs blanches.

Goût: En bouche il tient ses promesses olfactives, avec une finale marquée et iodée, persistante, fraîche et délicate.

Teneur en alcool: 13,5%

- / 35,00

### Samazeuilh - Chateau Recougne Bordeaux Blanc 75cl

50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon provenant de la région Galgon, Bordeaux

Bouquet: Arômes de pamplemousse et de pomme verte.

Goût: Sapide, sec, citrine et très fruité avec une finale fraîche et vive.

Teneur en alcool: 13%

6,00 / 29,00

### Domaine Des Rabicattes - Pouilly Fumé 75cl

100% Sauvignon Blanc

Bouquet: Le nez est explosif et exubérant, avec des notes de fruits exotiques, de litchis et de pétales de rose.

Goût: En bouche il se caractérise par une belle intensité, charnue et ronde, finale agréablement persistante.

Teneur en alcool: 13,5%

7,00 / 33,00

## VINS ROUGES

(verre/bouteille)

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

Provenant de raisins Barbera cultivés dans une grande région vallonnée des provinces d'Asti et d'Alessandria, caractérisés par des éléments calcaires, argileux et sableux

Bouquet: Vineux, aérien, aux parfums de mûre, de prune et d'épices.

Goût: Sec, rond, corsé et décisif. Il devient plus harmonieux avec le vieillissement.

Teneur en alcool: 13,5%

5,00 / 20,00

### Domaine Michelas - Saint Jemms -

#### IGP Collines Rhodaniennes Syrah de St. Jemms 75cl

100% Syrah - Mercuriol - Côtes du Rhône Nord

Bouquet: Le nez présente un bouquet explosif d'arômes dominé par la fraîcheur du cassis.

Goût: En bouche l'attaque est fraîche avec des notes de mûre et de cassis.

Teneur en alcool: 13%

6,50 / 32,00

### Bordeaux - Samazeuilh -

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

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

Bouquet: Le nez présente un bouquet chaud et intense de moka et d'épices sucrées.

Goût: En bouche, il détecte des tanins fermes, avec des arômes profonds de cerises noires, enveloppés par de subtiles notes de vanille.

Teneur en alcool: 14,5%

- / 38,00

### Domiane - Durieu Côtes du Rhône 75cl

50% Carignan - 20% Grenache - 15% Syrah - Côtes du Rhône

Bouquet: Notes de fruits noirs, avec des notes importantes de poivre et d'épices.

Goût: franc et puissant.

Teneur en alcool: 14,5%

6,50 / 32,00

## VINS ROSÉS

(verre/bouteille)

### AOC Côtes de Provence Caprice de Clementine

70% Grenache - 30% Cinsault

Bouquet: Le nez est frais et expressif avec des notes de fruits rouges et d'épices, de romarin et de lavande.

Goût: En bouche il est franc, avec une finale sur les fruits rouges et les épices, gras et parfumé.

Teneur en alcool: 13%

6,00 / 28,00

## VINS PÉTILLANTS

(verre/bouteille)

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

Pinot

Bouquet: Délicat, avec un parfum de croûte de pain.

Goût: agréablement sec.

Teneur en alcool: 11,5%

4,00 / 18,00

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

70% Pinot Blanc - 30% Auxerrois

Bouquet: Croquant et fruité, avec fleurs blanches, pomme, poire et pêche blanche.

Goût: La fraîcheur et la vivacité donnent du volume et du relief.

Les bulles soyeuses et fines donnent une finale décisive et gourmande.

Teneur en alcool: 12%

6,00 / 30,00

### Champagne Bernard Naudé - Brut Tradition 75cl

90% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir - Vallée de la Marne

Bouquet: Le nez évoque des arômes de pêches au sirop, de violette et de poivre, de fumée et d'argile, avec des notes de fenouil, de citron vert et de cassis.

Goût: En bouche, il est doux et frais avec une effervescence crémeuse.

La finale est généreuse et laisse une marque fruitée très persistante.

Teneur en alcool: 12%

10,00 / 40,00



## BIÈRES ARTISANALES BIRRIFICIO CASTAGNERO

---

### (ROSTA TURIN)

#### La bianca

Bière blonde, elle est légèrement voilée, l'utilisation du blé rend cette bière rafraîchissante, les levures utilisées développent des arômes de banane mûre et de girofle.

Teneur en alcool: 5,5%

CONTIENT DU GLUTEN

7,00

#### La bionda

Bière blonde, L'utilisation de houblon d'origine américaine, lui confère une agréable amertume et des notes d'agrumes frais.

Teneur en alcool: 5,5%

CONTIENT DU GLUTEN

7,00

#### La ramata

Bière ambrée, notes de caramel données par les malts utilisés, notes de fruits mûrs à chair jaune caractéristiques de la levure utilisée.

Teneur en alcool: 6%

CONTIENT DU GLUTEN

7,00

#### La rossa

Bière acajou, les notes torréfiées des malts et l'utilisation de houblon d'origine allemande amortissent l'éthyle, rendant cette bière agréable et structurée.

Teneur en alcool: 7%

CONTIENT DU GLUTEN

7,00

## BIÈRE BRETONNE

---

#### Bière DREMMWEL GWINIZ DU Blé noir

Une bière ambrée de sarrasin brassée par la Brasserie de Bretagne.

Teneur en alcool: 5,4%

SANS GLUTEN 

7,50

## BOISSONS CHAUDES

---

Infusions — Sélection de thés et d'infusions	2,50
Espresso	1,50
Caffè macchiato	1,50
Caffè d'orzo (petit)	1,40
Caffè d'orzo (grand)	1,60
Café de ginseng (petit)	1,40
Café de ginseng (grand)	1,60
Double espresso	2,50
Café allongé	2,50
Marocchino (chocolat chaud, café, lait)	3,00
Décafeiné	1,50
Chocolat chaud	3,00

## APERITIF

---

<b>1 CEZAR CIDER</b> Romarin, Prosecco et cidre brut	7,00
<b>2 AMERICAN GOLD</b> Bitter Campari, vermouth rouge, cidre brut, glaçons, zeste de citron et rondelle d'orange	7,00
<b>3 SPARKLING GOLD</b> Aperol, cidre brut, glaçons, rondelle d'orange	7,00
<b>4 HUGO SPRITZ</b> Liqueur de fleur de sureau, cidre brut, eau de seltz, feuille de menthe et rondelle d'orange	7,00
<b>5 KIR</b> Vin blanc et Crème de Cassis	5,00
<b>6 KIR BRETON</b> Cidre brut et Crème de Cassis	5,00
<b>7 KIR CAMILLE</b> Cidre brut et Calvados	5,00
<b>8 KIR ROYAL</b> Prosecco et Crème de Cassis	5,00
<b>9 PASTIS</b> Pastis 51, eau	4,00

## LES DIGESTIFS

---

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

\* ce produit pourrait être congelé  
Les éventuels ajouts ou remplacements d'ingrédients sont susceptibles d'entraîner une modification du prix

-  GLUTEN FREE
-  VEG
-  VEGAN

### Allergènes

Certains produits peuvent contenir des allergènes (arachide, crustacés, Fruits à coques, gluten, lait, lupin, moutarde, poisson, céleri, mollusque, sésame, soja, oeuf). Pour plus d'information consulter les membres du personnel.

**Ingrédients de la galette de sarrasin:** farine de sarrasin , eau, sel

**Ingrédients des crêpes sucrées:** farine 00, sucre, sel, lait demi-écrémé, oeuf, beurre, vanille