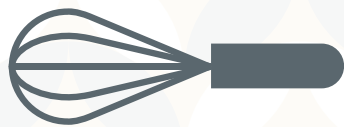





chez
Camille
– petit bistrot –










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 12,00
- 3 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)

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




LE GALETTES DI CHEZ CAMILLE

PREPARATE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)

9 MARINE	Fior di latte, fagiolini*, patate, pomodorini al pesto di basilico senza aglio  	10,50
10 LUCILLE	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, provola affumicata alla piastra  	11,00
11 LUCILLE VEGAN	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, crema di tofu con erbe  	12,00
12 MARGOT	Pomodorini, filetti di acciuga, formaggio primo sale, capperi, olive riviera, basilico 	12,50
13 MICHELLE	Zucchine trifolate, filetto di branzino scottato, salsa al mango e chips di verdure 	13,00
14 MANON	Misticanza, pomodorini, formaggio di capra, guacamole piccante e salmone marinato 	14,00
15 ZOÉ	Ricotta, mozzarella, fiori di zuccina, pancetta croccante, scaglie di limone 	11,00
16 ELEONORE	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)

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



INSALATE

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

LE CRÊPES DOLCI

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

DOLCI MONOPORZIONI E TORTE PORZIONATE

31 Semifreddi del giorno. Gluten free 	5,00
32 Brownie. Gluten free 	2,50
33 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'uso 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'uso 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'uso 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

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