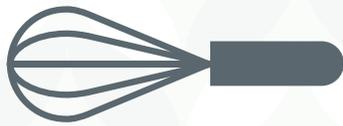


chez
Camille
– petit bistrot –



ENTRÉES

- | | | | |
|----------|----------------------------|--|-------|
| 1 | PLATEAU DE FROMAGES | Plateau de fromages français avec potiron compoté, marmelade d'oignons rouges, marmelade de figes, miel de châtaignier 🌱🍷 | 14,00 |
| 2 | TARTARE | Tartare de boeuf (160gr) à la Française (oignons, câpres, anchois, graines de moutarde, cornichons, tomates séchées) avec jaune d'oeuf 🌱 | 12,00 |
| 3 | ANCHOIS | Anchois de la Mer Cantabrique avec burrata, beurre demi-sel, sauce verte, sauce rouge piémontaise 🌱 | 12,00 |
| 4 | SOUPE | Soupe d'oignons | 7,00 |
| 5 | CAPONATA | Ratatouille à l'italienne, avec légumes de saison 🌱🍷 | 7,00 |

Tout les entrées sont servis avec du pain de farine 00
ou pain sans gluten sur demande

LES GALETTES TRADITIONNELLES BRETONNES

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

- | | | | |
|-----------|----------------------------|--|-------|
| 6 | ADÈLE | Jambon, fromage 🌱 | 8,00 |
| 7 | BÉATRICE (COMPLÈTE) | Oeuf bio sur le plat, jambon, fromage 🌱 | 9,00 |
| 8 | VALÉRIE | Salade mixte, fromage de chèvre, miel, noix 🌱🍷 | 10,00 |
| 9 | BÉCASSINE | Crème de carotte, fromage de chèvre grillé, oignons caramélisés 🌱🍷 | 11,00 |
| 10 | CHLOÉ | Épinards*, crème, saumon mariné aux herbes de Provence 🌱 | 13,00 |

LES GALETTES DE CHEZ CAMILLE

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

- | | | |
|----------------------------|---|-------|
| 11 CATHERINE | Oeuf bio sur le plat, poireau et chou noir sautés, pommes de terre, flocons de pecorino 🌱🌿 | 10,50 |
| 12 LUCILLE | Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, provola fumé grillé 🌱🌿 | 11,00 |
| LUCILLE VEGAN | Version végétalienne: Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, crème de tofu aux herbes 🌱🌿 | 12,00 |
| 13 BELLE DES CHAMPS | Camembert, chèvre, Bleu, Reblochon de Savoie, amandes grillées 🌱🌿 | 12,00 |
| 14 LOUISE | Saumon mariné, burrata et tomates cerises sur crème de pommes de terre 🌱 | 14,00 |
| 15 IRIS | Crème de topinambour, cabillaud crémé à l'huile et au persil, ricotta, flocons de citron, noisettes 🌱 | 14,00 |
| 16 SISSI | Haché de poulet et porc aux pommes et fenouil, Reblochon de Savoie, céleri-rave, confiture d'oignons rouges 🌱 | 12,00 |
| 17 VERONIQUE | Crème de Roquefort, speck, noix, pruneaux séchés 🌱 | 12,50 |

OMELETTES

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

18 ADELINE	Jambon, fromage 	8,00
19 OLIVE	Epinards*, fromage  	8,00

SALADES

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

Toutes les omelettes et les salades sont servies avec du pain de farine 00
ou pain sans gluten sur demande

LES CRÊPES SUCRÉES

PRÉPARÉES AVEC FARINE 00, LAIT ET OEUFS (CONTIENT DU GLUTEN)

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

DESSERT (PORTION INDIVIDUELLE)

33	Semifreddo. Sans gluten 	5,00
34	Brownie. Sans gluten 	2,50
35	Macarons	2,00
36	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

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 Recogne 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 - La Baudria - Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore 75cl

Il est issu des raisins Barbera cultivés dans les régions de la province d'Asti, où le sol est caractérisé par des éléments calcaires, argileux et sableux.

Bouquet: Doux et complexe, notes parfumées de baies, de prunes et d'épices.

Goût: Sec, rond, velouté et corsé. Le vieillissement en fûts de bois apporte élégance et douceur.

Teneur en alcool: 14,5%

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

Samazeuilh - Chateau Recogne AOC Bordeaux Supérieur 75cl

77% Merolt - 14% Cabernet franc 9% - Cabernet Sauvignon

Bouquet: Le nez dégage des arômes de fruits rouges et de mûres.

Goût: En bouche, il commence par des notes de réglisse qui révèlent un goût plein de fruits rouges et de café torréfié..

Teneur en alcool: 14,5%

6,50/ 32,00

VINS ROUGES

(verre/bouteille)

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

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

100% Pinot Nero

Bouquet: Le nez présente de légères notes fruitées de mûres et de cassis.

Goût: En bouche, il est élégant, avec une bonne structure, une grande douceur et élégance.

Teneur en alcool: 13,5%

- / 35,00

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%

- / 40,00

BIÈRES ARTISANALES BIRRIFICIO CASTAGNERO (ROSTA TURIN)

French kiss

Bière blonde, style saison avec l'ajout de poivre de Sichuan et de zeste de citron frais finale sèche, maltée et épicée avec une touche acidulée et rafraîchissante.

Teneur en alcool: 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
Chocolat chaud à la crème	3,50

APERITIF

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

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