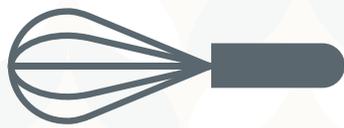


chez
Camille
– petit bistrot –



PER INIZIARE

- 1 TAGLIERE** Tagliere di formaggi francesi accompagnati da composta di zucca, marmellata di cipolle rosse di Tropea, marmellata di fichi, miele di castagno 🌱🍯 14,00
- 2 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
- 3 ACCIUGA** L'acciuga del Mar Cantabrico servita con burrata, burro demi-sel, bagnetto verde, bagnetto rosso piemontese 🌱 12,00
- 4 ZUPPA** Zuppa di cipolla 7,00
- 5 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)

- 6 ADÈLE** Prosciutto cotto e formaggio Emmental 🌱 8,00
- 7 BÉATRICE (COMPLÈTE)** Uovo bio all'occhio di bue, prosciutto cotto, formaggio Emmental 🌱 9,00
- 8 VALÉRIE** Formaggio di capra, miele, noci, misticanza 🌱🍯 10,00
- 9 BÉCASSINE** Crema di carote, formaggio di capra alla piastra, cipolla caramellata 🌱🍯 11,00
- 10 CHLOÉ** Spinaci*, panna, salmone marinato alle erbe di Provenza 🌱 13,00

LE GALETTES DI CHEZ CAMILLE

PREPARATE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)

11 CATHERINE	Uovo bio all'occhio di bue, porro e cavolo nero saltati, patate, scaglie di pecorino  	10,50
12 LUCILLE	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, provola affumicata alla piastra  	11,00
LUCILLE VEGAN	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, crema di tofu con erbe  	12,00
13 BELLE DES CHAMPS	Camembert, formaggio di capra, Bleu, Reblochon de Savoie, mandorle tostate  	12,00
14 LOUISE	Salmone marinato, burrata, pomodorini su crema di patate 	14,00
15 IRIS	Crema di topinambur, cuore di merluzzo mantecato con olio e prezzemolo, ricotta, scaglie di limone, nocciole IGP del Piemonte 	14,00
16 SISSI	Haché di pollo e maiale aromatizzata alla mela e finocchietto, Reblochon de Savoie, sedano rapa, marmellata di cipolle rosse di Tropea 	12,00
17 VERONIQUE	Crema di formaggio Roquefort, speck, noci, prugne secche 	12,50

LE OMELETTE

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

- | | | |
|-------------------|--|------|
| 18 ADELINE | Prosciutto cotto e formaggio Emmental  | 8,00 |
| 19 OLIVE | Spinaci* e formaggio Emmental   | 8,00 |

INSALATE

- | | | |
|---------------------|--|-------|
| 20 BÉRENGÈRE | Misticanza, petto di pollo, scaglie di parmigiano, pancetta croccante, uovo sodo, crostini di pane, salsa Caesar | 11,00 |
| 21 FANNY | Misticanza, uovo sodo, pomodori, tonno, olive riviera, acciughe | 10,00 |

Omelette e insalate sono accompagnate da pane comune
o, su richiesta, pane senza glutine

LE CRÊPES DOLCI

PREPARATE CON IMPASTO DI FARINA 00, LATTE E UOVA (CONTIENE GLUTINE)

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

DOLCI MONOPORZIONI E TORTE PORZIONATE

33 Semifreddi del giorno. Gluten free 	5,00
34 Brownie. Gluten free 	2,50
35 Macarons con diversi gusti	2,00
36 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

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

Ha origine dai grappoli di Barbera coltivati nelle zone della provincia di Asti, dove il terreno è connotato da elementi calcarei, argillosi e sabbiosi.

Bouquet: Profumo morbido, complesso, rileva fragranze di frutti di bosco, prugne e di spezie.

Gusto: Asciutto, rotondo, vellutato e corposo. L'affinamento in botti di legno aggiunge eleganze e morbidezza.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

5,00 / 20,00

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

100% Syrah - Mercurol - 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

Samazeuilh - Chateau Recougne AOC Bordeaux Supérieur 75cl

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

Bouquet: Al naso regala aromi di frutti rossi e more.

Gusto: Al palato parte con sentori di liquirizia che svelano un gusto pieno di frutti rossi e caffè tostato.

Gradazione alcolica: 14,5%Vol.

6,50 / 32,00

VINI ROSSI

(bicchiere/bottiglia)

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

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

100% Pinot Nero

Bouquet: Al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis.

Gusto: Al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Gradazione alcolica: 13,5%Vol.

- / 35,00

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.

- / 40,00

BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO CASTAGNERO (ROSTA)

French kiss

Birra chiara, in stile saison con aggiunta di pepe di Sichuan e lemon zest fresco finale secco, maltato e speziato con un tocco acidulo e rinfrescante

Gradazione alcolica: 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
Cioccolata calda con panna	3,50

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	5,00

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.