

chez
Camille
– petit bistrot –



ENTRÉES

PLATEAU DE FROMAGES	Plateau de fromages français avec potiron compoté, marmelade d'oignons rouges, marmelade de figues, miel de châtaignier 🌱🍷	16,00
TARTARE	Tartare de boeuf (160gr) à la Française (oignons, câpres, anchois, graines de moutarde, cornichons, tomates séchées) avec jaune d'oeuf 🌱	13,00
ANCHOIS	Anchois de la Mer Cantabrique avec burrata, beurre demi-sel, sauce verte, sauce rouge piémontaise 🌱	12,00
SOUPE	Soupe d'oignons 🌱	8,00
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 GAULETTES TRADITIONNELLES BRETONNES

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

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

LES GALETTES DE CHEZ CAMILLE

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

CANDIDE	Chou sauté, pommes de terre rôties, gorgonzola au mascarpone, œuf poché bio 🌱🌿	12,00
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
BELLE DES CHAMPS	Camembert, buche de chèvre, Bleu d'Auvergne, Reblochon de Savoie, amandes grillées 🌱🌿	13,00
LOUISE	Saumon mariné, burrata et tomates sur crème de pommes de terre 🌱	14,00
MÉLIE	Crème de navet, cabillaud sous vide à l'huile d'olive extra vierge et orange, pignons de pin grillés 🌱	14,00
OPHÉLIE	Œuf au plat bio, champignons sautés, magret d'oie fumé, crème fraîche 🌱	12,00
VÉRONIQUE	Crème de Roquefort, speck, noix, prunes séchées 🌱	13,00

OMELETTES

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

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

SALADES

BÉRENGÈRE	Salade composée, filet de poulet, copeaux de parmesan, pancetta croquante, œuf dur, croutons de pain, sauce César	11,00
FANNY	Salade composée, œuf 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)

LES TRADITIONNELLES, À CHOISIR PARI:	chocolat noir, Nutella, confiture d'orange, confiture d'abricot, miel, sucre, caramel au beurre salé	5,00
LOULOU	Sucre et jus de citron fraîchement pressé	5,00
SOPHIE	Confiture d'abricot et chocolat noir	6,00
MARTINE	Confiture d'orange et chocolat noir	6,00
JEANNE	Noix de coco et chocolat noir	6,00
CHARLOTTE	Chocolat noir, pépites de chocolat blanc, amandes, chantilly	7,50
BÉNÉDICTE	Cerises noires, chocolat noir, noisettes hachées, chantilly	7,00
SUZETTE	Jus de citron et d'orange, flambée au Grand Marnier	7,00
JOSÉPHINE	Pommes caramélisées, crème de Frangipani, coulis de fruits rouges	7,50
PÉTRONILLE	Confiture de pêches, chocolat noir, biscuits amaretti émiettés	7,50
BRIGITTE	Crème de marrons, chocolat noir, chantilly, meringue	8,00

DESSERT (PORTION INDIVIDUELLE)

Semifreddo. Sans gluten 	6,00
Brownie. Sans gluten 	3,00
Macarons	2,00
Dessert du jour	6,00

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 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 DOCG 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 DOCG 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%

7,00 / 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 BIO

(verre/bouteille)

Château l'Ermite d'Auzan - AOP Costières de Nîmes – Auzan Blanc

60% Roussanne – 20% Viognier – 20% Grenache Blanc - Côte du Rhône Sud

Au nez : Le nez est frais avec des arômes de fruits et de fleurs blanches, pêche, litchi.

Goût : En bouche, il est rond, frais et persistant.

Teneur en alcool: 12,5%

5,50 / 30,00

Château l'Ermite d'Auzan - AOP Costières de Nîmes – Auzan Rouge

40% Syrah – 30% Mourvèdre - 30% Grenache - Côte du Rhône Sud

Au nez : Au nez on retrouve un parfum de cassis, de vanille, de cannelle.

Goût : Goût ample et ample en bouche, tanins souples.

Teneur en alcool: 14%

5,50 / 30,00

Château l'Ermite d'Auzan - AOP Costières de Nîmes – Auzan Rosé

50% Grenache – 50% Cinsault - Côte du Rhône Sud

Au nez : Le nez est frais avec des notes de fruits rouges, framboise, cassis.

Goût : Bouche riche et fraîche, fruits rouges.

Teneur en alcool: 12,5%

5,50 / 30,00

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

Balbi Soprani - Alta Langa DOCG - Metodo classico 75cl

Pinot Noir / Chardonnay

Arôme ample rappelant les fruits blancs et les agrumes avec des notes de croûte de pain et de vanille

Goût : Ample, corsé, bon rapport entre saveur et fraîcheur. Mousse fine et persistante

Teneur en alcool: 12,5%

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%

8,00 / 35,00

Champagne Bernard Naudé - Brut Tradition 75cl

90% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir - Vallée del 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

Décaféiné

1,50

Chocolat chaud

3,00

Chocolat chaud à la crème

3,50

APERITIF

CEZAR CIDER

Romarin, Prosecco et cidre brut

7,00

KIR

Vin blanc et Crème de Cassis

5,00

KIR BRETON

Cidre brut et Crème de Cassis

5,00

KIR CAMILLE

Cidre brut et Calvados

5,00

KIR ROYAL

Prosecco et Crème de Cassis

5,00

PASTIS

Pastis 51, eau

5,00

LES DIGESTIFS

Cognac

10,00

Armagnac

10,00

Calvados

6,00

Grappa

6,00

Amari

5,00

*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

Charge de couvert €2,00