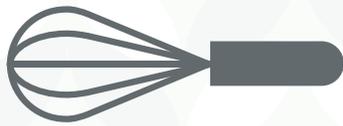


chez
Camille
– petit bistrot –



ENTRÉE

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
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)

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 GAULETTES DE CHEZ CAMILLE

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

MARINE	Haricots verts*, pommes de terre, tomates cerise au pesto de basilic sans ail, fromage straciatella	11,00
LUCILLE	Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, provola fumée grillée 🌱🌱	11,00
LUCILLE VEGAN	Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, crème de tofu aux herbes 🌱🌱🌱	12,00
MANON	Salade mixte, tomates cerise, fromage de chèvre, guacamole épicé, saumon mariné 🌱	14,00
MARGOT	Tomates cerise, filets d'anchois, fromage frais, câpres, olives noires, basilic 🌱	12,50
MICHELLE	Courgette sautée, filet de bar poêlé, sauce à la mangue, chips de légumes 🌱	13,00
ZOÉ	Mozzarella, ricotta, fleurs de courgette, pancetta croquante, zeste de citron 🌱	12,00
ELEONORE	Tomates cerise, burrata, crème d'aubergine et basilic, jambon cru 🌱	11,50

OMELETTE

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

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

SALADES

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

LE TRADITIONNELLES	À choisir parmi: chocolat noir, Nutella, confiture d'orange, confiture d'abricot, miel, sucre, caramel au beurre salé	6,00
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 flambé au Grand Marnier	7,00
JOSÉPHINE	Pommes caramélisées, crème de Frangipani, coulis de fruits rouges	8,00
PÉTRONILLE	Confiture de pêches, chocolat noir, biscuits amaretti émiettés	7,50

DESSERT (PORTION INDIVIDUELLE)

Semifreddo. Sans gluten ☒	6,00
Tarte Tatin Sans gluten ☒ Servi avec de la glace à la crème sans gluten, de la Crème fraîche épaisse ou de la crème fouettée.	6,00
Lutin. 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 ou 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

Domaine 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%

6,50 / 30,00

VINS BLANCS

(verre/bouteille)

Domaine Besson - Chablis 75cl

100% Chardonnay provenant de la région Chablis - Bourgogne Chablis

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%

7,50 / 37,00

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%

6,50 / 30,00

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%

7,50 / 37,50

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%

7,00 / 35,00

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)

Domaine 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%

7,50 / 37,50

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

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%

7,00 / 32,00

VINS PÉTILLANTS

(verre/bouteille)

Balbi Soprani - Corte Castello Pinot Spumante Brut 75cl

Pinot
Bouquet:
Goût:
Teneur en alcool: 11,5% 4,00 / 18,00

Balbi Soprani - Alta Langa DOCG Metodo classico 75cl

Pinot nero / Chardonnay
Bouquet : Arôme ample, évoquant les fruits blancs et les agrumes avec des notes de croûte de pain et de vanille.
Goût : Plein, corsé, avec un bon équilibre entre la salinité et la fraîcheur.
Teneur en alcool : 12,5 % Vol. 8,00 / 37,00

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 - Valléedel 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% - / 45,00

BIÈRES ARTISANALES

Tosa
Birrifificio Filodilana - Avigliana, Torino
Bière de basse fermentation inspirée de la tradition bavaroise, de couleur pâle. Tosa est une Helles aux notes typiques de miel d'acacia et de croûte de pain. Une boisson savoureuse au corps léger, avec une finale légèrement herbacée grâce aux nobles houblons allemands de la région de Hallertau.
Teneur en alcool : 4,5 %
Ingrédients: eau, malt d'orge, flocons d'orge, sucre, houblon, levure.
CONTIENT DU GLUTEN 6,00

Sweetch
Blanche
Sweetch : La blanche irrésistible. Elle a du charme, du charisme et de l'élégance, et elle le sait bien. Faible en alcool, elle est parfaite à tout moment de la journée : elle ne vous assommera pas... avant la troisième !
Teneur en alcool: 4,7%
Ingrédients : eau, malt d'orge, blé, avoine, houblons, épices, levure.
CONTIENT DU GLUTEN 6,50

Ghoost
Maibock
Strong Lager inspirée des MaiBock, Ghoost est un type solitaire. Une bière ambrée claire, intense avec un caractère coriace mais calme. Elle sait contrôler sa force, et surprend par sa douceur en bouche malgré sa forte teneur en alcool.
Teneur en alcool: 8%
Ingrédients : eau, malt d'orge, houblon, levure.
CONTIENT DU GLUTEN 7,00

Xtra 2.0
Hazy DDH IPA
Bière à la couleur dorée trouble et au corps moyen. Caractère houblonné intense avec une amertume équilibrée, rehaussée par un double dry hop avec des houblons américains. Incroyablement aromatique, avec des arômes et des saveurs dominants. Points forts : fluide et bien structuré.
Teneur en alcool: 6,6%
Ingrédients : eau, malt d'orge italien et européen, blé européen, malt d'avoine amère européen, flocons d'avoine, malt de blé, houblons, levure.
CONTIENT DU GLUTEN 7,00

Riappala - American IPA
Birrifificio Clandestino - Livorno
Bière ambrée à fermentation haute, inspirée de la tradition britannique, Borgna est une Extra Special Bitter caractérisée par des notes maltées provenant des malts Maris Otter et Caramel. Des arômes de biscuit et de fruits secs se démarquent, accompagnés d'une légère touche fruitée et de nuances terreuses légèrement amères en finale, typiques du houblon anglais East Kent Golding.
Ingrédients : eau, malt d'orge*, flocons d'orge*, sucre, houblon, levure.
Teneur en alcool: 6,5%
SANS GLUTEN  7,00

BOISSONS CHAUDES

Infusions — Sélection de thés et d'infusions	2,50
Espresso	1,50
Caffè macchiato	1,50
Caffè d'orzo (petit) ☼	1,50
Caffè d'orzo (grand) ☼	1,70
Café de ginseng (petit) ☼	1,50
Café de ginseng (grand) ☼	1,70
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

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
Liqueur amère italienne nationale	5,00
Liqueur française	6,00

*** Les produits marqués d'un astérisque peuvent être congelés or surgelés.**

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.
(Il se peut qu'il contienne des traces de moutarde et de lupin)

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