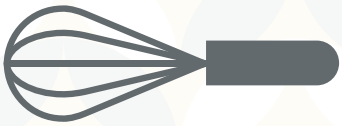
chez Camille

– petit bistrot –



PER INIZIARE

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	13,00
ACCIUGA	L'acciuga del Mar Cantabrico servita con burrata, burro demi-sel, bagnetto verde, bagnetto rosso piemontese	12,00
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)

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

LE GALETTES DI CHEZ CAMILLE

PREPARATE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)

MARINE	Fagiolini*, patate, pomodorini al pesto di basilico senza aglio, stracciatella	11,00
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 erbette	12,00
MANON	Misticanza, pomodorini, formaggio di capra, guacamole piccante, salmone marinato	14,00
MARGOT	Pomodorini, filetti di acciuga, formaggio primo sale, capperi, olive riviera, basilico	12,50
MICHELLE	Zucchine trifolate, filetto di branzino scottato, salsa al mango, chips di verdure	13,00
ZOÉ	Fior di latte, ricotta, fiori di zucchina, pancetta croccante, zeste di limone	12,00
ELEONORE	Pomodorini confit, burrata, crema di melanzana e basilico, prosciutto crudo	11,50

OMELETTE

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

ADELINE	Prosciutto cotto e formaggio Emmental	8,00
OLIVE	Spinaci* e formaggio Emmental	8,00

INSALATE

BÉRENGÈRE	Misticanza, petto di pollo, scaglie di parmigiano, pancetta croccante, uovo sodo, crostini di pane, salsa Caesar	11,00
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)

TRADIZIONALI	A scelta tra: Cioccolato fondente, Nutella, marmellata di arancia, marmellata di albicocca, miele, zucchero, caramello al burro salato	6,00
LOULOU	Zucchero e succo di limone fresco	5,00
SOPHIE	Confettura di albicocca e cioccolato fondente	6,00
MARTINE	Marmellata d'arancia e cioccolato fondente	6,00
JEANNE	Cocco e cioccolato fondente	6,00
CHARLOTTE	Cioccolato fondente, gocce di cioccolato bianco, mandorle, panna montata	7,50
BÉNÉDICTE	Amarene, cioccolato fondente, granella di nocciole, panna montata	7,00
SUZETTE	Succo di limone e arancia, flambata al Grand Marnier	7,00
JOSÉPHINE	Mele caramellate, crema frangipane, coulis di frutti rossi	8,00
PÉTRONILLE	Marmellata di pesca, cioccolato fondete, amaretti sbriciolati	7,50

DOLCI MONOPORZIONI E TORTE PORZIONATE

Semifreddi del giorno. Gluten free	6,00
Tarte Tatin Gluten free Servita con gelato alla crema senza glutine, Crème fraîche o panna	6,00
Brownie. Gluten free	3,00
Macarons con diversi gusti	2,00
Dessert del giorno	6,00

BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale/frizzante, bicchiere	0,50
Acqua microfiltrata, naturale/frizzante, bottiglia 50 cl	1,00
Soft drink	
Cocacola, Cocacola Zero	3,00
Acqua Tonica, Gazzosa, Chinotto Lurisia	3,50
Tè freddo al limone o pesca Estathe	3,00
Sidro di mela dolce/secco o 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

Domaine 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. 6,50/ 30,00

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. 7,50 / 37,00

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. 6,50 / 30,00

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 intenistà, carnoso e rotondo, finale gradevolmente persistente.
Contenuto alcolico:13,5 %Vol. 7,50 / 37,50

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. 7,00 / 35,00

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)

Domaine 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. 7,50 / 37,50

VINI BIO (bicchiere/bottiglia)

Château l'Ermite d'Auzan
AOP Costières de Nîmes – Auzan Blanc
60% Roussanne – 20% Viognier – 20% Grenache Blanc - Valle del Rodano meridionale
Bouquet: All naso è fresco presenta aromi di frutti e fiori bianchi, pesca, litchi.
Gusto: Al palato è rotondo, fresco e persistente.
Gradazione alcolica: 12,5%Vol. 5,50 / 30,00

Château l'Ermite d'Auzan
AOP Costières de Nîmes – Auzan Rouge
40% Syrah – 30% Mourvèdre - 30% Grenache - Valle del Rodano meridionale
Bouquet: All naso presente profumo di ribes nero, vaniglia, cannella.
Gusto: Al palato gusto pieno ed ampio, tannini morbidi.
Gradazione alcolica: 14%Vol. 5,50 / 30,00

Château l'Ermite d'Auzan
AOP Costières de Nîmes – Auzan Rosé
50% Grenache – 50% Cinsault - Valle del Rodano meridionale
Bouquet: All naso è fresco con sentori di frutti rossi, lampone, ribes nero.
Gusto: Al palato ricco e fresco, frutti rossi.
Gradazione alcolica: 12,5%Vol. 5,50 / 30,00

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. 7,00 / 32,00

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

Balbi Soprani - Alta Langa DOCG Metodo classico 75cl
Pinot nero / Chardonnay
Bouquet: Profumo ampio, ricorda la frutta bianca e gli agrumi con sentori di crosta di pane e vaniglia
Gusto: Pieno, corposo, buon rapporto tra sapidità e freschezza
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
8,00 / 37,00

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.
8,00 / 35,00

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.
- / 45,00

BIRRE ARTIGIANALI

Tosa
Birrificio Filodilana - Avigliana, Torino
Birra a bassa fermentazione di ispirazione bavarese dal colore chiaro. Tosa è una Helles con tipici sentori di miele d'acacia e crosta di pane. Bevuta appagante ma dal corpo snello con un finale lievemente erbaceo donato dai luppoli nobili tedeschi dell'Hallertau.
Gradazione alcolica: 4,5%
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, fiocchi d'orzo, zucchero, luppolo, lievito.
CONTIENE GLUTINE 6,00

Sweetch
Blanche
La bianca irresistibile. Ha fascino, carisma ed eleganza, e lo sa bene. Poco alcolica, è adatta a qualsiasi momento della giornata: non ti stordirà... prima della terza!
Gradazione alcolica: 4,7,%
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, avena, luppolo, spezie, lievito.
CONTIENE GLUTINE 6,50

Ghoost
Maibock
Strong Lager ispirata alle MaiBock, Ghoost è un tipo solitario. Birra ambrata chiara, intensa e con un carattere coriaceo, ma calmo. Sa controllare la sua forza, e in bocca scivola via in modo sorprendente rispetto alla elevata alcolicità.
Gradazione alcolica: 8%
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.
CONTIENE GLUTINE 7,00

Xtra 2.0
Hazy DDH IPA
Birra dal colore dorato opaco e corpo medio. Luppolatura intensa con amaro bilanciato, esaltata da un doppio dry hop con luppoli americani. Incredibilmente aromatica, con profumi e sapori protagonisti assoluti. Punti forti: scorrevole e strutturata.
Gradazione alcolica: 6,6 %
Ingredienti: acqua, malto d'orzo italiano e UE, frumento UE, malto d'avena UE, fiocchi d'avena, malto di frumento, luppolo, lievito.
CONTIENE GLUTINE 7,00

Riappala - American IPA
Birrificio Clandestino - Livorno
Storica IPA made in Livorno con una luppolatura moderna che dona, sia in aroma sia al gusto, sentori di frutta tropicale (pompelmo e mango) e agrume (lime). Birra dal corpo leggero, intensa e bilanciata tra aroma e amaro.
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito.
Gradazione alcolica: 6,5 % vol.
SENZA GLUTINE 7,00

CAFFETTERIA

Infusi — Selezione di té e tisane	2,50
Caffè espresso	1,50
Caffè macchiato	1,50
Caffè d'orzo tazza piccola	1,50
Caffè d'orzo tazza grande	1,70
Ginseng tazza piccola	1,50
Ginseng tazza grande	1,70
Doppio espresso	2,50
Americano	2,50
Marocchino	3,00
Decaffeinato	1,50
Cioccolata calda	3,00
Cioccolata calda con panna	3,50

APERITIVO

CEZAR CIDER
Rosmarino, Prosecco e sidro secco 7,00

KIR
Vino bianco e Crème de Cassis 5,00

KIR BRETON
Sidro secco e Crème de Cassis 5,00

KIR CAMILLE
Sidro secco e Calvados 5,00

KIR ROYAL
Prosecco e Crème de Cassis 5,00

PASTIS
Pastis 51 e acqua 5,00

DIGESTIVI

Cognac	10,00
Armagnac	10,00
Calvados	6,00
Grappa	6,00
Amari nazionali	5,00
Amari francesi	6,00

*** 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. ***(Può contenere tracce di senape e lupino)***

Ingredienti della crêpe dolce: Farina di grano 00, zucchero, sale, latte parzialmente scremato, uova, burro e vaniglia.

Coperto €2