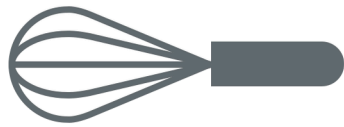








chez
Camille
– petit bistrot –










ENTRÉE

TARTARE	Tartare de boeuf (160gr) à la Française (oignons, câpres, anchois, graines de moutarde, cornichons, tomates séchées) avec jaune d'oeuf 	14,00
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: Aubergines, poivrons, céleri, câpres, olives, pignons de pin, tomates cerises, basilic, vinaigre de cidre   	8,00

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 	8,50
BÉATRICE "COMPLÈTE"	Oeuf bio sur le plat, jambon, fromage 	9,50
VALÉRIE	Salade mixte, fromage de chèvre, miel, noix  	10,50
BÉCASSINE	Crème de carotte, fromage de chèvre grillé, oignons caramélisés,  	11,50
CHLOÉ	Épinards*, crème, saumon mariné aux herbes de Provence 	13,00

LES GALETTES DE CHEZ CAMILLE

PRÉPARÉES AVEC LA FARINE DE SARRASIN (SANS GLUTEN)

PAULINE	Crème de petits pois et menthe, zestes de citron, fromage de chèvre frais 🌱🍃	11,00
LUCILLE	Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, provola fumée grillée 🌱🍃	11,50
LUCILLE VEGAN	Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, crème de tofu aux herbes 🌱🍃🌿	12,50
LAETITIA	Curry de lentilles et d'épinards avec tzatziki végétalien 🌱🍃🌿	11,50
BELLE DES CHAMPS	Camembert, buche de chèvre, Bleu d'Auvergne Reblochon de Savoie, amandes grillées 🌱🍃	13,00
ANGÉLIQUE	Asperges, œuf poché, saumon mariné aux herbes de Provence 🌱	15,00
ALINE	Agretti sautés à la poêle, coquilles Saint-Jacques poêlées, noix de cajou salées 🌱	15,00
PATRICIA	Brie, pommes de terre au four avec beurre et herbes, jambon cru, miel de fleurs sauvages 🌱	14,00
ISABELLE	Crème de pommes de terre, courge grillée, porchetta d'Ariccia, sauce chimichurri 🌱	14,00

OMELETTE

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

ADELINÉ	Jambon, fromage 🌱	8,50
OLIVE	Epinards* et fromage 🌱🍃	8,50

SALADES

BÉRENGÈRE	Salade composée, filet de poulet, copeaux de parmesan, pancetta croquante, oeuf dur, croutons de pain, sauce César	11,50
FANNY	Salade composée, oeuf dur, tomates, thon, olives noires, anchois 🌱	10,00
ATHENAÏS	Salade mixte, feta grecque, olives noires, oignons rouges, tomates cerises, origan, sauce tzatziki 🌱	10,50




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	8,00
JOSÉPHINE	Pommes caramélisées, crème de Frangipani, coulis de fruits rouges	8,00
PÉTRONILLE	Confiture de pêches, chocolat noir, biscuits amaretti émietté	7,50

DESSERT (PORTION INDIVIDUELLE)

Semifreddo. Sans gluten 	6,00
Tarte Tatin Sans gluten 	6,00
Servi avec de la glace à la crème sans gluten, de la Crème fraîche épaisse ou de la crème fouettée.	
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	3,00
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 D.O.C.G. 75cl

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 75cl

100% Melonde 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 Recougne 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

Joseph Cattin - Gewurztraminer Réserve - 75cl

100% Gewurztraminer

Bouquet: au nez il est puissant et complexe avec des notes de fruits murs et de fruits exotiques (litchi et mangue). Floral avec des notes de rose et d'agrumes. Épices (menthe, clous de girofle, poivre) et miel.

Goût: en bouche, son bouquet intense développe de riches arômes de fruits exotiques, de rose, d'épices et de réglisse. Vin structuré, bien construit et avec une belle ampleur.

Teneur en alcool: 13%

6,00 / 30,00

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%

7,00 / 35,00

VINS ROUGES

(verre/bouteille)

Samazeuilh - Chateau Recougne 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

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 75cl

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'Ermitte d'Auzan AOP Costières de Nîmes - Auzan Blanc 75cl

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'Ermitte d'Auzan AOP Costières de Nîmes - Auzan Rouge 75cl

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

AOC Côtes de Provence Caprice de Clementine Rosé 75cl

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 Piemonte DOC Brut Spumante 75cl

Chardonnay

Bouquet : parfums floraux et fruités avec de légères notes de levure

Goût: frais et équilibré

Teneur en alcool: 12%

4,50 / 20,00

Balbi Soprani - Alta Langa D.O.C.G. 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

Joseph Cattin - Crémant d'Alsace Rosé 75cl

100% Pinot Noir

Bouquet : au nez et frais, avec des arômes de fruits rouges et de fruits blancs

Goût : En bouche, il tient les promesses olfactives, frais, riche, gourmand

Teneur en alcool: 12%

8,50 / 39,00

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%

- /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

Blanche

Birrifificio Canediguerra - Alessandria

Bière de blé rafraîchissante et délicate, issue de l'ancienne tradition belge, de couleur paille pâle, presque opalescente, avec une mousse fine et onctueuse. Au nez, elle offre des arômes de fru

its mûrs et de coriandre, tandis que son corps velouté cède la place à une finale florale.

Teneur en alcool: 5,4 %

Ingrédients: Eau, malt d'orge, malt de blé, levure, houblon, épices (écorce d'orange, coriandre) CONTIENT DU GLUTEN

6,50

Luppolo Alberto

Birrifificio Filodilana- Avigliana, Torino

Bière de haute fermentation à l'américaine. Le houblon Alberto est une American Pale Ale conçue pour faire découvrir au consommateur les boissons de l'outre-mer. Caractérisée par le plus classique et révolutionnaire des houblons américains: le Cascade, la boisson se présente en équilibre parfait entre les arômes d'agrumes et les notes herbacées-balsamiques.

Teneur en alcool: 4,5%.

SANS GLUTEN. 

6,50

Santa Giulia

Brown Ale - Birrifificio Clandestino - Livorno

La Santa Giulia est une English Brown Ale brassée à l'ancienne. Bien ! Couleur robe de moine, bière dominée par les malts avec des notes de caramel, miel, noisette et fruits secs. Boisson agréable et satisfaisante, jamais écoeurante.

Teneur en alcool : 6 %.

Ingrédients : eau, malt d'orge, sucre, houblon, levure.

SANS GLUTEN. 

7,00

Goslar 1826

Gose - Birrifificio Clandestino - Livorno

Bière de blé légère inspirée du style historique allemand « Gose ».

Des cultures lactiques sélectionnées sont utilisées avec de la coriandre et du sel ; des notes aromatiques d'agrumes et lactiques accompagnent une bière à la carbonatation vive, au caractère rafraîchissant, avec une finale agréablement acidulée et saline.

Ingrédients: eau, malt d'orge, blé, avoine, houblon, levure, sel, coriandre, bergamote.

Teneur en alcool: 4,5 %.

CONTIENT DU GLUTEN.

7,50

BOISSONS CHAUDES

Infusions – Sélection de thés et d'infusions	2,50
Espresso	2,00
Caffè macchiato	2,00
Caffè d'orzo (petit) ☼	2,00
Caffè d'orzo (grand) ☼	2,10
Café de ginseng (petit) ☼	2,00
Café de ginseng (grand) ☼	2,10
Double espresso	2,70
Café allongé	2,70
Marocchino (chocolat chaud, café, lait)	3,20
Décafeiné	2,00
Chocolat chaud	3,00
Chocolat chaud à la crème	3,50

APERITIF

CEZAR CIDER	
Romarin, Prosecco et cidre brut	7,00
KIR	
Vinblanc et Crème de Cassis	6,00
KIR BRETON	
Cidrebrut et Crème de Cassis	6,00
KIR CAMILLE	
Cidrebrut et Calvados	6,00
KIR ROYAL	
Prosecco et Crème de Cassis	6,00
PASTIS	
Pastis 51, eau	6,00

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.

Charge de couvert €2,00