

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 🌱	14,00
ACCIUGA	L'acciuga del Mar Cantabrico servita con burrata, burro demi-sel, bagnetto verde, bagnetto rosso piemontese 🌱	12,00
ZUPPA	Zuppa di cipolle 🌱	8,00
CAPONATA	Caponata di verdure: Melanzane, peperoni, sedano, capperi, olive, pinoli, pomodorini, basilico, aceto di mele 🌱🌱🌱	8,00

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 🌱	8,50
BÉATRICE "COMPLÈTE"	Uovo bio all'occhio di bue, prosciutto cotto, formaggio Emmental 🌱	9,50
VALÉRIE	Formaggio di capra, miele, noci, misticanza 🌱🌱	10,50
BÉCASSINE	Crema di carote, formaggio di capra alla piastra, cipolla caramellata 🌱🌱	11,50
CHLOÉ	Spinaci*, panna, salmone marinato alle erbe di Provenza 🌱	13,00




LE GALETTES DI CHEZ CAMILLE

PREPARATE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)



PAULINE	Crema di piselli e menta, zeste di limone, robiolina caprina di Roccaverano D.O.P.  	11,00
LUCILLE	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, provola affumicata alla piastra  	11,50
LUCILLE VEGAN	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, crema di tofu con erbe   	12,50
LAETITIA	Curry di lenticchie e spinaci con tzatziki vegano   	11,50
BELLE DES CHAMPS	Camembert, buche de chèvre, Bleu d'Auvergne, Reblochon de Savoie, mandorle tostate  	13,00
ANGÉLIQUE	Asparagi in due consistenze, uovo pochè, salmone marinato alle erbe di Provenza 	15,00
ALINE	Agretti saltati in padella, capesante scottate, anacardi salati 	15,00
PATRICIA	Brie, patate Anna, prosciutto crudo, miele di millefiori 	14,00
ISABELLE	Crema di patate, zucca alla griglia, porchetta di Ariccia, salsa chimichurri 	14,00

OMELETTE

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

ADELINE	Prosciutto cotto e formaggio Emmental 	8,50
OLIVE	Spinaci* e formaggio Emmental  	8,50

INSALATE

BÉRENGÈRE	Misticanza, petto di pollo, scaglie di parmigiano, pancetta croccante, uovo sodo, crostini di pane, salsa Caesar	11,50
FANNY	Misticanza, uovo sodo, pomodori, tonno, olive riviera, acciughe 	10,00
ATHENAÏS	Misticanza, Feta greca, olive nere, cipolle rosse, pomodorini, origano, salsa Tzatziki 	10,50

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	8,00
JOSÉPHINE	Mele caramellate, crema frangipane, coulis di frutti rossi	8,00
PÉTRONILLE	Marmellata di pesca, cioccolato fondente, 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	3,00
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 D.O.C.G. 75cl 100% Arneis Bouquet: Fresco e fruttato Gusto: Asciutto con sentori dimandorla Contenuto alcolico: 13,5%Vol.	5,50 / 24,00
Domaine Ménard-Gaborit- AOC Muscadet Sèvre at Maine sur Lie Cuvée Les Princes 75cl 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)

DomaineBesson - 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 intensità, carnoso e rotondo, finale gradevolmente persistente.

Contenuto alcolico:13,5 %Vol.

7,50 / 37,50

Joseph Cattin - Gewurztraminer Réserve - 75cl

100% Gewurztraminer

Bouquet: Al naso è potente e complesso con note di frutti maturi e di frutta esotica (litchi e mango). Floreale con note di rosa e di agrumi. Spezie (menta, chiodi di garofano, pepe) e miele.

Gusto: Al palato il suo bouquet intenso sviluppa ricchi aromi di frutti esotici, di rosa, di spezie e di liquirizia. Vino strutturato, ben costruito e con bell'ampiezza.

Contenuto alcolico:13%Vol.

6,00 / 30,00

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 diAsti, 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 - Mercuriol - Valle del Rodanonord

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

VINI ROSSI

(bicchiere/bottiglia)

Samazeuilh - Chateau Recougne AOC Bordeaux Supérieur 75cl

77%Merolt - 14% Cabernetfranc 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

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 75cl

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

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

40%Syrah - 30% Mourvèdre - 30% Grenache - ValledelRodano 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

AOC Côtes de Provence Caprice de Clementine Rosé 75cl

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 Piemonte DOC Brut Spumante 75cl

Chardonnay

Bouquet: Profumi floreali e fruttato con lievi note di lievito

Gusto: fresco ed equilibrato

Gradazione alcolica: 12% Vol.

4,50 / 20,00

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

Joseph Cattin - Crémant d'Alsace Rosé 75cl

100% Pinot Noir Bouquet: Al naso e fresco con profumi di frutti rossi e

frutti bianchi Gusto: Al palato mantiene le promesse olfattive, fresco,

ricco, goloso Gradazione alcolica: 12% Vol.

8,50 / 39,00

Champagne Bernard Naudé - Brut Tradition 75cl

90% Pinot Meunier - 10%Pinot Noir - Valle della Marna

Bouquet: Al naso evoca profumi di pesche sciropate, 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
Blanche Birrificio Canediguerra - Alessandria Rinfrescante e delicata birra di frumento di antica tradizione belga, dal color paglierino chiaro quasi opalescente e dalla schiuma fine e pannosa. Al naso offre fragranze di frutta matura e coriandolo, mentre il corpo vellutato lascia poi spazio ad un finale floreale. Gradazione alcolica: 5,4% Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Malto di frumento, lievito, luppolo, spezie (scorza di arancia, coriandolo) CONTIENE GLUTINE	6,50
Luppolo Alberto Birrificio Filodilana- Avigliana, Torino Birra ad alta fermentazione di stampo americano. Luppolo Alberto è un'American Pale Ale ideata per far scoprire al consumatore le bevute d'oltreoceano. Caratterizzata con il più classico e rivoluzionario dei luppoli americani: il Cascade, la bevuta si presenta in perfetto equilibrio tra i profumi di agrumi e le note erbaceo-balsamiche Gradazione alcolica: 4,5% GLUTEN FREE 	6,50
Santa Giulia Brown Ale - Birrificio Clandestino - Livorno La Santa Giulia è una English Brown Ale fatta come una volta. Bene! Color tonaca di frate, birra dominata di malti con sentori di caramello, miele, nocciola e frutta secca. Bevuta appagante, mai stucchevole Gradazione alcolica: 6 % Ingredienti: acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito. GLUTEN FREE 	7,00
Goslar 1826 Gose - Birrificio Clandestino - Livorno Birra chiara di frumento ispirata allo stile storico tedesco delle "Gose". Si utilizzano fermenti lattici selezionati, coriandolo e sale; note aromatiche agrumante e lattiche accompagnano una bevuta dalla bollicina vivace, rinfrescate, piacevolmente acida e sapida. Ingredienti: acqua, malto d'orzo, fumento, avena, luppolo, lievito, sale, coriandolo, bergamotto Gradazione alcolica: 4,5 % CONTIENE GLUTINE	7,50

CAFFETTERIA

Infusi – Selezione di té e tisane	2,50
Caffè espresso	2,00
Caffè macchiato	2,00
Caffè d'orzo tazza piccola ☼	2,00
Caffè d'orzo tazza grande ☼	2,10
Ginseng tazza piccola ☼	2,00
Ginseng tazza grande ☼	2,10
Doppio espresso	2,70
Americano	2,70
Marocchino	3,20
Decaffeinato	2,00
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	6,00
-------------------------------	------

KIR BRETON

Sidro secco e Crème de Cassis	6,00
-------------------------------	------

KIR CAMILLE

Sidro secco e Calvados	6,00
------------------------	------

KIR ROYAL

Prosecco e Crème de Cassis	6,00
----------------------------	------

PASTIS

Pastis 51 e acqua	6,00
-------------------	------

DIGESTIVI

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