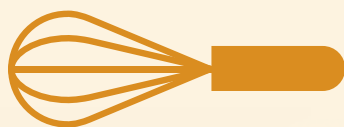


chez
Camille

– petit bistrot –



Menu d'Été

Les Entrées

Toutes les entrées sont servies avec du pain de farine 00 ou pain sans gluten sur demande

Tartare      _____ 14,00 €

Tartare de boeuf (160gr) à la Française: oignons, câpres, anchois, graines de moutarde, cornichons, tomates séchées, jaune d'oeuf

Anchois     _____ 12,00 €

Anchois de la Mer Cantabrique avec burrata, beurre demi-sel, sauce verte, sauce rouge piémontaise

Caponata      _____ 8,00 €

Ratatouille à l'italienne, avec légumes: aubergines, poivrons, céleri, câpres, olives, pignons de pin, tomates cerises, basilic, vinaigre de cidre



Les Omelettes

Cuite sur la crêpière sans matière grasse (avec salade mixte et tomates)

Adeline   _____ 9,00 €

Jambon, fromage

Olive    _____ 9,00 €

Épinards* et fromage

Les Galettes traditionnelles



Préparées avec de la farine de sarrasin (sans gluten)

Adèle    _____ 9,00 €

Jambon, fromage, salade mixte

Béatrice     _____ 10,00 €

Oeuf bio sur le plat, jambon, fromage, salade mixte

Valérie    _____ 11,00 €

Salade mixte, fromage de chèvre, miel, noix

Bécassine       _____ 11,50 €

Crème de carotte, fromage de chèvre grillé, oignons caramélisés

Chloé      _____ 13,00 €

Épinards*, crème, saumon mariné aux herbes de Provence

*Ce produit pourrait être congelé

Les Galettes saisonnières

Préparées avec de la farine de sarrasin (sans gluten)

Marine       11,00 €

Haricots verts*, pommes de terre, tomates cerise au pesto de basilic sans ail, fromage straciatella

Lucille      11,50 €

Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, provola fumée grillée, salade mixte

Lucille Vegan     12,50 €

Aubergines grillées, pesto de pistache, tomates séchées, crème de tofu aux herbes, salade mixte

Laetitia      11,50 €

Curry de lentilles et d'épinards avec tzatziki végétalien, salade mixte

Manon      15,00 €

Salade mixte, tomates cerise, fromage de chèvre, guacamole épicé, saumon mariné

Michelle      14,00 €

Courgette sautée, filet de bar poêlé, sauce à la mangue, chips de légumes, salade

Zoé     12,50 €

Mozzarella, ricotta, fleurs de courgette, pancetta croquante, zeste de citron

Éléonore     12,00 €

Tomates cerise, burrata, crème d'aubergine et basilic, jambon cru, salade mixte

Les Salades

Servies avec du pain nature ou, sur demande, du pain sans gluten

Bérengère     11,50 €

Salade mixte, filet de poulet, copeaux de parmesan, pancetta croquante, oeuf dur, croutons de pain, sauce César

Fanny    10,00 €

Salade mixte, oeuf dur, tomates, thon, olives noires, anchois

Athenais   10,50 €

Salade mixte, feta grecque, olives noires, oignons rouges, tomates cerises, origan, sauce tzatziki



*Ce produit pourrait être congelé

Les Desserts

Portion individuelle

Brownie Sans gluten     _____ 3,00 €

Tarte Tatin Sans gluten     _____ 6,00 €

Avec glace à la crème sans gluten, crème fraîche épaisse ou de la crème fouettée

Semifreddo Sans gluten  _____ 6,00 €

Macarons    _____ 2,00 €

Avec des goûts différents

Dessert du jour _____ 6,00 €



Les crêpes sucrées

Préparées avec farine 00, lait et oeufs (contient du gluten)

Les traditionnelles     _____ 6,00 €

À choisir parmi: chocolat noir, Nutella, confiture d'orange, confiture d'abricot, miel, sucre, caramel au beurre salé

Loulou    _____ 5,00 €

Sucre et jus de citron fraîchement pressé

Sophie     _____ 6,00 €

Confiture d'abricot et chocolat noir

Martine     _____ 6,00 €

Confiture d'orange et chocolat noir

Jeanne     _____ 6,00 €

Noix de coco et chocolat noir

Charlotte     _____ 7,50 €

Chocolat noir, pépites de chocolat blanc, amandes, chantilly

Bénédicte     _____ 7,00 €

Cerises noires, chocolat noir, noisettes hachées, chantilly

Suzette     _____ 8,00 €

Jus de citron et d'orange flambé au Grand Marnier

Joséphine      _____ 8,00 €

Pommes caramélisées, crème de Frangipani, coulis de fruits rouges

Pétronille     _____ 7,50 €

Confiture de pêches, chocolat noir, biscuits amaretti émiettés

Eaux et Boissons sans alcool

Eau microfiltrée - le verre _____ 0,50 €

Eau microfiltrée plate ou gazeuse

Eau microfiltrée - la bouteille de 50cl _____ 1,00 €

Eau microfiltrée plate ou gazeuse

Cocacola - Cocacola Zero _____ 3,00 €

Eau tonique - Gazzosa - Chinotto _____ 3,00 €

Thé glacé citron ou pêche _____ 3,00 €



Cidre

Cidre - le verre _____ 5,00 €

Doux, Brut ou Rosé

Cidre - la bouteille _____ 15,00 €

Doux, Brut ou Rosé

Boissons chaudes

Infusions _____ 2,50 €

Sélection de thés et d'infusions

Café espresso _____ 2,00 €

Café 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 €

Cappuccino  _____ 3,00 €

Café allongé _____ 2,70 €

Marocchino  _____ 3,20 €

Chocolat chaud, café, lait

Décafeiné _____ 2,00 €

Chocolat chaud  _____ 3,00 €

Chocolat chaud à la crème  _____ 3,50 €

Apéritifs et Digestifs

Cezar Cider _____ 7,00 €

Romarin, Prosecco et cidre brut

American Gold _____ 7,00 €

Bitter Campari, vermouth rouge, cidre brut, glaçons, zeste de citron et rondelle d'orange

Sparkling Gold _____ 7,00 €

Aperol, cidre brut, glaçons, rondelle d'orange

Hugo Spritz _____ 7,00 €

Liqueur de fleur de sureau, cidre brut, eau de seltz, feuille de menthe et rondelle d'orange, glace

Kir _____ 5,00 €

Crème de Cassis et Vin blanc

Kir Breton _____ 5,00 €

Crème de Cassis et Cidre brut

Kir Camille _____ 5,00 €

Calvados et Cidre brut

Kir Royal _____ 5,00 €

Crème de Cassis et Prosecco

Pastis _____ 5,00 €

Pastis 51, eau

Cognac _____ 10,00 €

Armagnac _____ 10,00 €

Calvados _____ 6,00 €

Grappa _____ 6,00 €

Liqueur amère italienne nationale _____ 5,00 €

Liqueur française _____ 6,00 / 8,00 €

Charge de couvert 2,00 €

Certains produits peuvent contenir des allergènes (arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, lupin, mollusques, poisson, céleri, moutarde, sésame, soja, oeufs et sulfites).

Pour plus d'informations, veuillez consulter notre personnel de salle.

Ingrédients de la galette de sarrasin: farine de sarrasin, eau et sel
(peut contenir des traces de moutarde et de lupin).

Ingrédients de la crêpe sucrée: farine de blé type 00, sucre, sel, lait demi-écrémé, oeufs, beurre et vanille.



Végétarien



Végan



Sans gluten



Gluten



Céleri



Fruits à coque



Poisson



Soja



Graines de sésame



Arachides



Crustacés



Oeufs



Mollusques



Lait



Moutarde



Sulfites



Lupin

Les ajouts ou remplacements d'ingrédients peuvent entraîner une modification du prix.