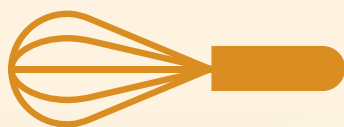


chez Camille

– petit bistrot –



Menu d'Automne

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, salade mixte

Brandade    _____ 10,00 €

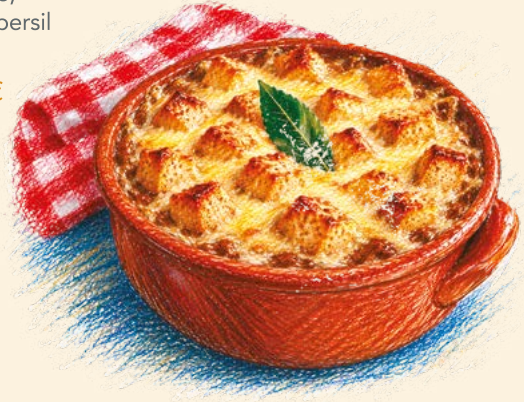
Brandade est une émulsion à base de morue, d'huile d'olive, lait, de pommes de terre et persil

Soupe d'oignons    _____ 8,00 €

Oignons, bouillon de légumes, farine, croûtons, Emmental

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, pain courant ou, sur demande, pain sans gluten)

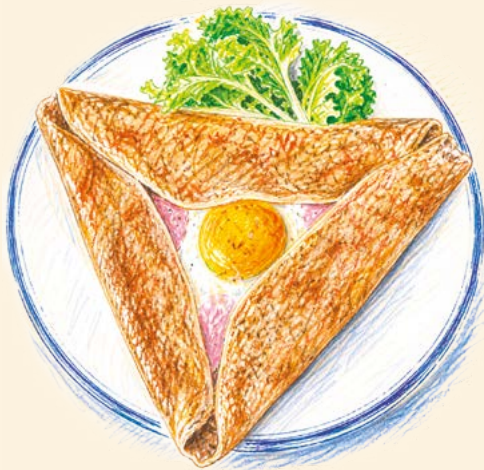
Adeline   _____ 9,00 €

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)

Roxane      12,00 €

Crème de potiron, Roquefort, noix

Lucille      11,50 €

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

Lucille Vegan      12,50 €

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

Laetitia        11,50 €

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

Belle de champs      14,00 €

Camembert, Reblochon de Savoie, buche de chèvre, Bleu d'Auvergne, amandes grillées, salade, abricot sec, prune sec

Louise      14,00 €

Saumon mariné, burrata et tomates sur crème de pommes de terre, salade

Jacqueline      16,00 €

Compote de poireaux à la crème, Saint-Jacques poêlées, lardons croustillants, ciboulette

Yvonne     13,50 €

Champignons sautés, saucisse crue, Saint Nectaire, salade

Anaëlle      14,00 €

Feuilles de navet poêlées, magret de canard, sauce à l'orange

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

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    _____ 6,00 €

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

Brigitte    _____ 8,00 €

Crema di marroni, cioccolato fondente, panna montata, meringa

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 €

Café d'orzo petit ☕ _____ 2,00 €

Café 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, rondelle d'orange

Sparkling Gold _____ 7,00 €

Aperol, cidre brut, glaçons, rondelle d'orange

Hugo Spritz _____ 7,00 €

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau de seltz, feuille de menthe, 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 00, sucre, sel,
lait demi-écrémé, oeuf, beurre, 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.