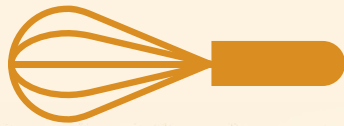


chez Camille

– petit bistrot –



Menu Autunnale

Per iniziare

Tutti gli antipasti sono accompagnati da pane comune o, su richiesta, pane senza glutine

Tartare _____ 14,00 €

La classica tartare di manzo (160gr) condita secondo tradizione francese: cipolle, capperi, acciughe, semi di senape, cetriolini, pomodori secchi, tuorlo d'uovo di quaglia, misticanza

Brandade _____ 10,00 €

Brandade è un'emulsione a base di baccalà, olio d'oliva, latte, patate e prezzemolo

Zuppa di cipolla _____ 8,00 €

Cipolle, brodo vegetale, farina 00, crostini di pane, formaggio Emmental

Caponata _____ 8,00 €

Caponata di verdure: melanzane, peperoni, sedano, capperi, olive, pinoli, pomodorini, basilico, aceto di mele



Le Omelettes

Cotte sulla piastra, senza aggiunta di grassi, accompagnate da misticanza, pomodoro e pane comune o, su richiesta, pane senza glutine.

Adeline _____ 9,00 €

Prosciutto cotto e formaggio Emmental

Olive _____ 9,00 €

Spinaci* e formaggio Emmental

Le Galettes tradizionali



Preparate con farina di grano saraceno (gluten free)

Adèle _____ 9,00 €

Prosciutto cotto, formaggio Emmental, misticanza

Béatrice _____ 10,00 €

Uovo bio all'occhio di bue, prosciutto cotto, formaggio Emmental, misticanza

Valérie _____ 11,00 €

Formaggio di capra, miele, noci, su misticanza

Bécassine _____ 11,50 €

Crema di carote, formaggio di capra alla piastra, cipolla caramellata

Chloé _____ 13,00 €

Spinaci*, panna, salmone marinato alle erbe di Provenza

**Questo prodotto potrebbe essere surgelato*

Le Galettes stagionali

Preparate con farina di grano saraceno (gluten free)

Roxane       12,00 €

Crema di zucca, Roquefort, noci

Lucille      11,50 €

Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, provola affumicata alla piastra, misticanza

Lucille Vegan     12,50 €

Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, crema di tofu con erbe, misticanza

Laetitia       11,50 €

Curry di lenticchie e spinaci con tzatziki vegano, misticanza

Belle de champs      14,00 €

Camembert, Reblochon de Savoie, buche de chèvre, Bleu d'Auvergne, mandorle tostate, misticanza, albicocca secca, prugna secca

Louise     14,00 €

Salmon marinato, burrata, pomodorini su crema di patate, misticanza

Jacqueline     16,00 €

Porri stufati con panna, capesante scottate, pancetta croccante, erba cipollina

Yvonne     13,50 €

Funghi trifolati, salsiccia cruda tipo Bra, Saint Nectaire, misticanza

Anaëlle     14,00 €

Tacole ripassate in padella, petto d'anatra cbt, riduzione all'arancia

Le Insalate

Accompagnate da pane comune o, su richiesta, pane senza glutine

Bérengère     11,50 €

Misticanza, petto di pollo, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante, uovo sodo, crostini di pane, salsa Caesar

Fanny    10,00 €

Misticanza, uovo sodo, pomodori, tonno, olive riviera, acciughe

I Desserts

Porzione singola

Brownie Gluten free      _____ 3,00 €

Tarte Tatin Gluten free      _____ 6,00 €

Servita con gelato alla crema senza glutine, crème fraîche o panna

Semifreddo del giorno  _____ 6,00 €

Macarons   _____ 2,00 €

Con diversi gusti

Dessert del giorno _____ 6,00 €



Le Crêpes dolci

Preparate con impasto di farina 00, latte e uova (contiene glutine)

Le tradizionali     _____ 6,00 €

A scelta: cioccolato fondente, Nutella, marmellata di arancia, marmellata di albicocca, miele, zucchero, caramello al burro salato

Loulou    _____ 5,00 €

Zucchero e succo di limone fresco

Sophie     _____ 6,00 €

Confettura di albicocca e cioccolato fondente

Martine     _____ 6,00 €

Marmellata di arancia e cioccolato fondente

Jeanne     _____ 6,00 €

Cocco e cioccolato fondente

Charlotte     _____ 7,50 €

Cioccolato fondente, gocce di cioccolato bianco, mandorle, panna montata

Bénédicte     _____ 7,00 €

Amarene, cioccolato fondente, granella di nocciole, panna montata

Suzette     _____ 8,00 €

Succo di limone e arancia, flambata al Grand Marnier

Joséphine      _____ 8,00 €

Mele caramellate, crema frangipane, coulis di frutti rossi

Pétronille     _____ 7,50 €

Marmellata di pesca, cioccolato fondente, amaretti sbriciolati

Brigitte     _____ 8,00 €

Crema di marroni, cioccolato fondente, panna montata, meringa



Acqua & Soft drink

Acqua microfiltrata - bicchiere _____ 0,50 €

Acqua microfiltrata naturale/frizzante

Acqua microfiltrata - bottiglia 50 cl _____ 1,00 €

Acqua microfiltrata naturale/frizzante

Cocacola - Cocacola Zero _____ 3,00 €

Acqua Tonica - Gazzosa - Chinotto _____ 3,00 €

Tè freddo al limone o pesca Estathé _____ 3,00 €

Sidro di mela

Sidro di mela - coppa _____ 5,00 €

Dolce, secco o rosé

Sidro di mela - bottiglia _____ 15,00 €

Dolce, secco o rosé

Caffetteria

Infusi _____ 2,50 €

Selezione di té e tisane

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 €

Cappuccino ☕ _____ 3,00 €

Caffè Americano _____ 2,70 €

Marocchino ☕ _____ 3,20 €

Decaffeinato _____ 2,00 €

Cioccolata calda ☕ _____ 3,00 €

Cioccolata calda con panna ☕ _____ 3,50 €



Aperitivi e Digestivi

Cezar Cider _____ 7,00 €

Rosmarino, Prosecco e sidro secco

American Gold _____ 7,00 €

Bitter Campari, vermouth rosso, sidro secco, ghiaccio, fettina di arancia

Sparkling Gold _____ 7,00 €

Aperol, sidro secco, ghiaccio e fettina di arancia

Hugo Spritz _____ 7,00 €

Liquore di fiori di sambuco, Prosecco, seltz, foglie di menta, ghiaccio

Kir _____ 5,00 €

Crème de Cassis e vino bianco

Kir Breton _____ 5,00 €

Crème de Cassis e sidro secco

Kir Camille _____ 5,00 €

Calvados e sidro secco

Kir Royal _____ 5,00 €

Crème de Cassis e prosecco

Pastis _____ 5,00 €

Pastis 51 e acqua

Cognac _____ 10,00 €

Armagnac _____ 10,00 €

Calvados _____ 6,00 €

Grappa _____ 6,00 €

Amari nazionali _____ 5,00 €

Amari francesi _____ 6,00 / 8,00 €

Cover charge 2,00 €

Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni
(arachidi, crostacei, frutta a guscio, glutine, latte, lupino, molluschi, pesce, sedano, senape, sesamo, soia, uova, solfiti); 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.



Vegetariano



Vegano



Senza glutine



Glutine



Sedano



Frutta a guscio



Pesce



Soia



Semi di sesamo



Arachidi



Crostacei



Uova



Molluschi



Latte



Senape



Solfiti



Lupini

Price may vary when adding or replacing ingredients