

## **CAMILLE VA CHEZ LE MARAICHER & LE POISSONNIER**

### **VÉGÉ BOWL DU MOMENT**

Il change toutes les semaines, retrouvez le détail sur notre ardoise du jour !

**17,9 €**

### **SALADE CESAR REVISITÉE PAR TIC & TAC**

Filet de poulet croustillant pané à la panko et au parmesan, bacon crispy ou pas!!!

Œuf poché au piment d'Espelette, copeaux de parmesan, tomates cerises,

Crouçons maison, salade iceberg croquante, sauce César maison

**18,5 €**

### **AVOCADO FOCCACIA VÉGÉ**

Ecrasé d'avocat au citron, oeuf poché au piment d'Espelette, émietté de fêta, pickles de radis croquant,

Ciboulette, graines de sésame, salade de crudités & mesclun de jeunes pousses

**18,9 €**

### **TARTARE DE SAUMON FRAIS LABEL ROUGE**

Tomates, avocat, aneth, échalotes, huile d'olive, citron, frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

**18,9 €**

### **MR Poulpe & Miss Gambas in a roll !**

Tentacule de poulpe & gambas à la mayo by Tic & Tac (fenouil, citron vert, oignons rouges, ail & ciboulette),

Pain brioché toasté, bisque de homard maison, mâche,

Frites fraîches et salade de crudités & mesclun de jeunes pousses

**19,9 €**

### **FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE**

Sauce vierge d'été (citron confit, olive noire, tomate, poivron, oignon rouge, ail, persil, huile d'olive),

Accompagnement du moment

**21,5 €**

## **CAMILLE VA CHEZ LE BOUCHER**

### **CARPACCIO DE BOEUF**

Copeaux de parmesan, tomates confites, champignons, pesto verde maison,  
Frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

**18,5 €**

### **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU**

Bœuf Charolais

(à préparer par vos soins - cornichon, câpres, échalotes, persil)

Frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

**18,9 €**

### **BURGER MARCEL PAGNOL**

Pain burger toasté, steak haché de boeuf Charolais, tome de brebis poivrée,

Poivrons marinés, crème d'ail rôti, pickles d'olive noire, salade, tomate,

Frites fraîches et mesclun de jeunes pousses

**19,5 €**

### **ESCALOPE MILANAISE**

Linguine à la sauce tomate & pesto verde maison

**21,5 €**

### **ENTRECÔTE GRILLÉE (250G)**

Beurre à la Calabrese (ou pas!!!) - Poivron, ail, pignon, piment d'Espelette

Frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

**22,9 €**

## CAMILLE SE PROMÈNE EN ITALIE

### **PENNE À LA NORMA (VEGE) 16,9 €**

Mijoté de tomates et aubergines maison,  
Ricotta aux herbes fraîches

### **PASTA PAPARDELLE AMALFI (VEGE) 17,9 €**

Tagliatelles de courgettes grillées au citron,  
Burrata crémeuse, câprons, tomates cerises confites,  
Pignons de pin, pasta pappardelle

## MENU ENFANT

### **PENNE SAUCE AU CHOIX :**

Carbonara, Bolognaise

OU

### **STEAK HACHÉ ET FRITES FRAICHES**

OU

### **NUGGETS MAISON ET FRITES FRAICHES**

+ sirop à l'eau

+ boule de glace vanille OU

compote à boire Bio OU Fromage blanc

**10,9 €**

## CAMILLE VA CHEZ LE PÂTISSIER TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

### **CAFÉ / THÉ GOURMAND DU JOUR**

**8,9 € / 9,9 €**

### **CAFÉ / THÉ MINI MOELLEUX CHOCOLAT**

**4,9 € / 5,9 €**

### **CAFÉ / THÉ MOCHI GLACÉ**

**5,5 € / 6,5 €**

Mangue passion, citron yuzu, framboise,  
chocolat noisette, vanille

### **HEALTHY DOUCEUR BY CAMILLE**

Fromage blanc, graines de chia,  
Granola bio de Catherine Kluger,  
Brunoise de fruits frais, sirop d'agave

**7,9 €**

### **SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON**

**7,9 €**

### **MI-CUIT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT PRALINÉ**

(10 minutes de cuisson)

**7,9 €**

### **CARPACCIO D'ANANAS**

Au sirop maison infusé à la menthe et à la vanille,  
Sorbet framboise, zestes de citron vert, éclats de crumble

**7,9 €**

### **PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON**

Crème chantilly à la vanille

**7,9 €**

### **MOUSSE AU CHOCOLAT, DENTELLE AU CARAMBAR**

**7,9 €**

### **GLACES ARTISANALES**

**SORBETS** : Melon, pêche, framboise, mangue, citron

**CRÈME GLACÉE** : Chocolat, vanille, café, pistache

**3,9 € (une boule) 6,9 € (deux boules)**

## BOISSONS

Pression O'Ross - 25 cl **3,95 €**

Monaco / Panaché - 25 cl **3,95 €**

Leffe / Hoegarden - 25 cl **4,9 €**

Pietra - 33 cl **5,9 €**

Anisés (Pastis 51 / Ricard) - 2 cl **3,5 €**

Martini Rosso & Bianco - 4 cl **4,5 €**

Whisky - 4 cl **7 €**

Porto - 4 cl **4,5 €**

Muscat "Beaume de Venise" - 10 cl **5,5 €**

Limoncello / Get 27 - 4 cl **7 €**

Coca-Cola / Zéro / Perrier - 33cl **3,95 €**

Limonade / Orangina - 25 cl **3,95 €**

Icetea Pêche - 25 cl **3,95 €**

JUS (Abricot/Pomme/Ananas/Tomate) - 20 cl **3,95 €**

Sirop à l'eau **2,9 €**

Evian - 1l 150cl **5,9 € / 4,9 €**

San Pellegrino - 1l 150cl **5,9 € / 4,9 €**

Expresso / Déca / Noisette **2,2 €**

Double café **3,9 €**

Capuccino **4,5 €**

## THÉS ET INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

**4,5 €**

MARCO POLO® FRUITÉ & FLEURI - THÉ NOIR

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

EARL GREY IMPÉRIAL® BERGAMOTE - THÉ NOIR

Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

THÉ VERT FUJI-YAMA TM JAPON - THÉ VERT

Thé vert cultivé sur les pentes du Fuji-Yama. Goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée. Stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

CASABLANCA® MENTHE NANA & BERGAMOTE - THÉ VERT

Mélange frais de thé vert à la menthe nana enrichit de thé noir à la meilleure bergamote. Rencontre orientale.

VERT PROVENCE® FRUITÉ MOELLEUX FLEURI - THÉ VERT

Une image de l'ardent Sud de la France, un grand thé vert au parfum fleuri marié aux saveurs des fruits de Provence, des baies rouges et noires, agrémenté de lavande douce.

VERBENA CITRODORA VERVEINE ODORANTE

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant de cédrat confit.

DREAM TEA® - SANS THÉINE INFUSION VELOUTÉE

Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaitantes, aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre délicat et moelleux des meilleures camomille, verveine, tilleul... agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants.

## VINS

### NOS SUGGESTIONS EN ROUGE

75 cl

Verre

---

**Domaine de RAMATUELLE - AOP Coteaux Varois en Provence**  
**Syrah, Cabernet Sauvignon Culture Raisonnée**

**32 €**

**6,5 €**

*Nez mêlant des notes de sous bois, épices douces, fruits murs, touches vanillées, réglissées.  
Accompagne une pièce de bœuf grillée, carpaccio et tartare de bœuf*

---

**Château CREMADE - AOP Palette Le Tholonet Culture Raisonnée**  
**Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan**

**48€**

-

*Complexe et élégant avec une belle amplitude en bouche.  
Accompagne la cuisine italienne ou une pièce de bœuf grillée.*

### NOS SUGGESTIONS EN BLANC

75 cl

Verre

---

**La BARGEMONE - Coteaux d'Aix en Provence Vin Biologique**  
**50% Sauvignon-Blanc, 50% Vermentino**

**32 €**

**6,5 €**

*Nez intense floral et minéral, en bouche, une attaque franche, puis, de la fraîcheur et de la vivacité avec une belle persistance aromatique sur les arômes floraux et minéraux.*

---

**Château FONTCREUSE - AOP Cassis Culture raisonnée**  
**Clairette, Marsanne, Ugni Blanc**

**43 €**

-

*Bouche structurée, grasse, généreuse et aromatique.  
Ce vin accompagne parfaitement un tartare de saumon ou un joli poisson maigre.*

---

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## NOS SUGGESTIONS EN ROSÉ

75 cl

Verre

---

**Domaine de RAMATUELLE - AOP Coteaux Varois en Provence** **Culture raisonnée**  
**Grenache, Syrah, Cinsault**

**32 €**

**6,5 €**

*Robe rose pâle aux nuances litchi.*

*Nez complexe avec des notes de petits fruits rouges acidulés, pêches et agrumes.*

---

**La BARGEMONE - Coteaux d'Aix en Provence** **Vin Biologique**  
**Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Rolle**

**32 €**

*Fin et nuancé, minéral, note florale de fruits, une pointe de pamplemousse puis une attaque vive et gourmande, sur des saveurs de fruits rouges et pierres blanches*

---

## LE POT LYONNAIS DE CAMILLE (ROUGE, BLANC, ROSÉ)

50 cl

Verre

---

**Famille Sumeire, Château Coussin - IGP Méditerranée**

**11,5 €**

**4,5 €**

**Culture raisonnée**

---

## CHAMPAGNE

75 cl

---

**Champagne Brut Mumm - Cordon Rouge**

**75 €**

---

*L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*