

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

### **SALADE CESAR BY CAMILLE**

Poulet croustillant pané, bacon (ou pas !!!), coleslaw maison, copeaux de parmesan, tomates, croûtons, salade iceberg croquante, sauce César maison

**17,5 €**

### **VEGE BOWL DU MOMENT**

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

**17,5 €**

### **SALADE MONSIEUR SEGUIN**

Tartines de chèvre chaud, jambon blanc à la truffe, pommes de terre grenailles, champignons de Paris, noix, tomates cerises, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique

**17,9 €**

### **SALADE DE LA MÈRE MAURY**

Ravioles au basilic de la Mère Maury (ravioles de Romans depuis 1885), chiffonnade de jambon italien, artichauts grillés, quenelle de ricotta à la ciboulette, tomates cerises, olives noires, oignons rouges, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique

**17,9 €**

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

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

**18,9 €**

### **FILET DE DAURADE ROYALE**

Contisée aux olives noires de Provence, sauce au corail d'oursin, accompagnement du moment

**19,9 €**

## **CAMILLE VA CHEZ LE BOUCHER**

### **CARPACCIO DE BOEUF**

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

**17,9 €**

### **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU**

Viande Charolaise (à préparer par vos soins - cornichon, câpres, échalotes, persil) frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

**18,5 €**

### **BURGER MONT BLANC**

Steak haché de bœuf Charolais, compotée d'oignons et lardons (ou pas !!), tome de Savoie fondante, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, tomate, salade, frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

**18,9 €**

### **ESCALOPE MILANAISE**

Linguine à la sauce tomate & pesto maison

**18,9 €**

### **ENTRECÔTE GRILLÉE (250g)**

Sauce béarnaise du Chef (ou pas !!), frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

**19,9 €**

## CAMILLE SE PROMÈNE EN ITALIE

### **PAD THAÏ DE LINGUINE AU POULET ET LÉGUMES CROQUANTS**

Sauce magique satay (beurre de cacahuètes, épices, ail, soja)

**17,9 €**

### **RAVIOLES AU COMTÉ DE LA MÈRE MAURY (VEGE)**

Ravioles au comté de la Mère Maury

(ravioles de Romans depuis 1885),

Crème aux champignons des bois, cèpe snacké

**18,5 €**

### **GNOCCHETTIS À LA TRUFFE & BURRATA (VÉGÉ)**

Gnocchettis poêlés à la crème de truffe  
et demi burrata crémeuse aux fines herbes

**18,9 €**

## MENU ENFANT

Penne sauce au choix :

Carbonara, 4 fromages, bolognaise

OU

Steak haché et frites maison

OU

Nuggets maison et frites maison

+ sirop à l'eau

+ fromage blanc OU

compote à boire Bio

**9,9 €**

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

Café / Thé gourmand du jour

**7,9 € / 8,9 €**

Café / Thé Mini moelleux chocolat

**4,5 € / 5,5 €**

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant au nutella

**7,9 €**

Crumble aux pommes,  
glace à la vanille macadamia

**7,9 €**

Pavlova aux fruits de saison,  
crème chantilly à la vanille

**7,9 €**

Mousse au chocolat, dentelle au carambar

**7,9 €**

Salade de fruits frais de saison

**7,9 €**

Fromage blanc crémier nature ou  
coulis de fruits rouges ou miel amandes

**6,9 €**

## 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 €**

Chouffe - 33 cl **7,5 €**

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 / 50cl **5,9 € / 4,9 €**

Perrier bleu fines bulles - 1l / 50cl **5,9 € / 4,9 €**

San Pellegrino - 1l **5,9 €**

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**

*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*

**32 €**

**6,5 €**

---

#### Château CREMADE - AOP Palette Le Tholonet **Culture Raisonnée**

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan

*Complexe et élégant avec une belle amplitude en bouche.*

*Accompagne la cuisine italienne ou une pièce de bœuf grillée.*

**48 €**

-

---

### NOS SUGGESTIONS EN BLANC

75 cl

Verre

---

#### La BARGEMONE - Coteaux d'Aix en Provence **Vin Biologique**

50% Sauvignon-Blanc, 50% Vermentino

*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.*

**32 €**

**6,5 €**

---

#### Château FONTCREUSE - AOP Cassis **Culture raisonnée**

Clairette, Marsanne, Ugni Blanc

*Bouche structurée, grasse, généreuse et aromatique.*

*Ce vin accompagne parfaitement un tartare de saumon ou un joli poisson maigre.*

**43 €**

-

---

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

## VINS

### NOS SUGGESTIONS EN ROSE

75 cl

Verre

---

#### Domaine de RAMATUELLE - AOP Coteaux Varois en Provence **Culture raisonnée**

Grenache, Syrah, Cinsault

*Robe rose pâle aux nuances litchi.*

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

**32 €**

**6,5 €**

---

#### La BARGEMONE - Coteaux d'Aix en Provence **Vin Biologique**

Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Rolle

*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*

**32 €**

---

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

50 cl

Verre

---

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

**Culture raisonnée**

**11,5 €**

**4,5 €**

---

## CHAMPAGNE

75 cl

---

#### Champagne Brut Mumm - Cordon Rouge

**75 €**

---

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