

CAMILLE VA CHEZ LE MARAICHER & LE POISSONNIER

SALADE ATHENA VÉGIE 17,5 €

Feta, semoule à la menthe, olives noires, poivrons rouges, tomates, concombre, Tzatziki maison et croûtons, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique

SALADE CESAR BY CAMILLE 17,5 €

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

VÉGÉ BOWL DU MOMENT 17,5 €

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

ASSIETTE TOSCANE 18,5 €

Focaccia italienne, chiffonnade de jambon de Parme, duo de melon et pastèque, demi burrata crémeuse, tomates cerises au pesto, tagliatelle de courgettes au citron, pignons de pin, roquette,

AVOCADO TOAST & SAUMON GRAVLAX 18,9 €

Ecrasé d'avocat au citron et herbes fraîches, saumon gravlax maison, crème cheese aux herbes, betterave chiogga, tagliatelles de carottes, tomates cerises, roquette

TARTARE DE SAUMON FRAIS LABEL ROUGE 18,9 €

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

FILET DE LOUP DE MEDITERRANÉE 19,9 €

Sauce vierge (courgette, poivron, tomate, oignon rouge, basilic, zestes de citron vert), Accompagnement du moment

CAMILLE VA CHEZ LE BOUCHER

CARPACCIO DE BOEUF

Copeaux de parmesan, tomates confites, champignons, pesto verde 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 DOLCE VITA

Steak haché de bœuf Charolais, aubergines grillées, mozza, pesto rosso maison,
coppa (ou pas !), roquette, tomate, oignon rouge
Frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

18,9 €

ESCALOPE MILANAISE

Linguine à la sauce tomate & pesto verde maison

18,9 €

ENTRECÔTE GRILLÉE (250g)

Beurre Maître d'Hôtel au piment d'Espelette et fleur de sel (ou pas !),
Frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

19,9 €

CAMILLE SE PROMÈNE EN ITALIE

LINGUINE LUCIE

Tomates fraîches, mozza, pesto verde maison, chiffonnade de jambon italien, pignon, roquette

17,5 €

GNOCCHETTIS FAÇON NORMA (VÉGÉ)

Gnocchettis poêlés à la sauce tomate maison au basilic frais, aubergines grillées et demi burrata crémeuse aux fines herbes

17,9 €

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

+ boule de glace au choix OU compote à boire Bio OU Fromage blanc

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 (10 minutes de cuisson)

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 €

Glaces artisanales

Sorbets : Melon, pêche, framboise, mangue, citron

Crème glacée : Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé

3,90 € (une boule) 6,90 € (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 €**

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.