

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,
Croûtons maison, salade iceberg croquante, sauce César maison

18,5 €

SALADE DE LA MÈRE MAURY (VEGE)

Ravioles au chèvre de la Mère Maury (ravioles de Romans depuis 1885),
Chèvre pané, champignons frais, pommes caramélisées, noix, croutons, carottes râpées,
Pickles d'oignons rouges, tomates cerises, cébettes, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au miel

18,5 €

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

Beurre blanc safrané,
Accompagnement du moment

19,9 €

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

Bœuf Charolais

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

18,5 €

BURGER DE TONTON FIFI

Steak haché de bœuf Charolais, Saint Nectaire,
Oignons caramélisés, mayo à la truffe, roquette, tomate,
Frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

18,9 €

ESCALOPE MILANAISE

Linguine à la sauce tomate & pesto verde maison

19,5 €

ENTRECÔTE GRILLÉE (250G)

Beurre Maître d'Hôtel aux 3 poivres (ou pas !),
Frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

20,9 €

CAMILLE SE PROMÈNE EN ITALIE

RAVIOLES AU COMTÉ DE LA MÈRE MAURY (VEGE)

Ravioles au comté de la Mère Maury
(ravioles de Romans depuis 1885),
Crème à la ciboulette by Aymeric,
Tomates cerises rôties, graines de courge torréfiées

17,9 €

GNOCCHIS FARCIS CACIO E PEPE & GUANCALE

Guancale (joue de cochon), roquette et dés de pécorino

18,5 €

LINGUINE À LA TRUFFE & BURRATA (VÉGÉ)

Linguine 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

+ 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

8,9 € / 9,9 €

Café / Thé Mini moelleux chocolat

4,5 € / 5,5 €

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant au nutella
(10 minutes de cuisson)

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.