

CAMILLE VA CHEZ LE MARAICHER & LE POISSONNIER

VEGE BOWL BY CAMILLE 16,90 €

Falafel, feta, fève, carottes râpées, concombre, chou rouge, tomate, graines de courge,
Boulghour aux herbes fraîches, sauce fromage blanc aux fines herbes

SALADE CESAR 16,90 €

Poulet croustillant pané, bacon, coleslaw maison, copeaux de parmesan, tomates,
Croûtons, salade croquante, sauce César maison

SALADE GRECQUE 16,90 €

Feta, olives noires, de Kalamata, poivrons rouges, tomates, concombre,
Tzatziki maison et croûtons, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique

SALADE MAMMA MIA !!! (VEGE OU PAS !) 17,50 €

Burrata entière, mini rigatoni au pesto, chiffonnade de jambon italien,
Duo de melon et pastèque, tomates, olives noires,
Oignons rouges, pignons, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique

TARTARE DE SAUMON FRAIS LABEL ROUGE 18,50 €

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

TARTARE DE POULPE 18,90 €

Tartare de poulpe (duo de poivrons rouge et jaune, fenouil, oignon rouge, ail, citron vert)
Pommes grenailles rôties aux herbes de Provence
mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique

FILET DE LOUP OU DAURADE (SELON ARRIVAGE) 19,50 €

Sauce vierge maison, accompagnement du moment

CAMILLE VA CHEZ LE BOUCHER

CARPACCIO DE BOEUF

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

17,90 €

BURGER EL PEPITO !!!

Steak haché de bœuf Charolais, piment jalapeno, cheddar, mayonnaise au paprika fumé,
Poivrons marinés en persillade, tomate, oignon rouge et oignon crispy, salade,
frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

18,50 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

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

18,50 €

ESCALOPE MILANAISE

Linguine à la sauce tomate & pesto maison

18,90 €

ENTRECÔTE GRILLÉE (250g)

Sauce au poivre vert du Kerala, frites fraîches, mesclun de jeunes pousses

19,90 €

CAMILLE SE PROMÈNE EN ITALIE

LINGUINE LUCIE

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

17,50 €

GNOCCHETTIS PESTO ROSSO (VÉGÉ)

Pesto rosso maison
(tomates séchées, pignons, parmesan, ail, huile d'olive)
burrata crémeuse aux fines herbes, roquette

17,50 €

MENU ENFANT

Penne sauce au choix :
Carbonara, 4 fromages, bolognaise
OU
Steak haché et frites maison

+ sirop à l'eau

+ fromage blanc
OU
compote à boire Bio

9,90 €

CAMILLE VA CHEZ LE PÂTISSIER TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

Café / Thé gourmand du jour
7,90 €

Café / Thé Mini moelleux chocolat
4,50 € / 5,50 €

Mi-cuit au chocolat, cœur à la framboise
et chocolat blanc
7,90 €

Pavlova aux fruits de saison,
crème chantilly à la vanille
7,90 €

Mousse au chocolat, dentelle au carambar
7,50 €

Salade de fruits frais de saison
7,50 €

Fromage blanc crémier nature ou
coulis de fruits rouges ou miel amandes
6,50 €

Glaces artisanales

Sorbets : Melon, pêche, framboise, mangue, citron
Crème glacée : Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé
4,90 € (une boule) 6,90 € (deux boules)

BOISSONS

Pression O'Ross - 25 cl **3,95 €**

Leffe / Hoegarden - 25 cl **4,5 €**

Pietra / Desperados - 33 cl **5,5 €**

Monaco / Panaché - 25 cl **3,95 €**

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

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

Whisky / Get 27 - 4 cl **7 €**

Porto - 4 cl **4,50 €**

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

Limoncello - 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 **3,2 €**

Evian - 1l **5,90 €**

Perrier bleu fines bulles - 1l / 50cl **5,90 € / 4,90 €**

San Pellegrino - 1l **5,90 €**

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.

Domaine LA BLAQUE - AOP Pierrevert Alpes de Haute Provence **Vin biologique**

Grenache blanc, Vermentino, Roussane, Viognier

36 €

-

*Nez de fruits à chair blanche, pêche, poire avec des notes de fruits exotiques.
Bouche équilibrée offrant rondeur et persistance.*

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 €

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

Grenache, Cinsault, Syrah

Fruité, Expressif et généreux un rosé de gastronomie.

Un rosé structuré qui s'accorde sur toutes les viandes ou poissons.

41 €

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

69 €

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