

BRASSERIE
CAMILLE

ASSIETTES À PARTAGER

Planche de charcuterie en chiffonnade :

Jambon de Bayonne (*IGP du Domaine Abotia, Pays Basque*), coppa, chorizo, jambon à l'os

petite planche (2 pers) : 14€ / grande planche (4 pers) : 25€

Assiette de crudités, tapenade maison, sauce blanche aux herbes **13,50 €**

CAMILLE VA CHEZ LE MARAICHER

SALADE CÉSAR

Poulet grillé, œuf basse température, copeaux de parmesan,
croutons à l'ail, salade croquante, sauce César maison

14,50 €

SALADE ITALIENNE

Tomates anciennes, mozzarella di buffala, Jambon de Bayonne (*IGP du Domaine Abotia, Pays Basque*),
pignons de pin, olives noires, mesclun, basilic frais, pesto maison

15,50 €

ASSIETTE CAMILLE

Tarte fine du moment, charcuterie en chiffonnade, petit bol de soupe du jour, crudités, fromage

15,90 €

SALADE PROMENADE EN MER

Saumon *Label Rouge* gravelax, crevettes, avocat, pamplemousse, tomates cerises, mesclun, sauce blanche aux agrumes

16,90 €

TARTARE DE SAUMON FRAIS

Saumon *Label Rouge*, tomates, avocat, aneth, échalotes, huile d'olive, citron

16,90 €

BRASSERIE
CAMILLE

CAMILLE VA CHEZ LE BOUCHER

(accompagnements à choisir)

CARPACCIO DE BŒUF

Copeaux de parmesan, tomates confites, champignons, pesto maison

14,90 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Viande Charolaise (à préparer par vos soins)

16,50 €

BAVETTE GRILLÉE (200g)

Copeaux de parmesan, oignons rouges, roquette, jus de viande corsé

16,90 €

ENTRECÔTE GRILLÉE (250g)

Sauce « L'ENTRECÔTE »

17,90 €

ESCALOPE MILANAISE

Linguine à la sauce tomate

17,50 €

LE BURGER D'ARTHUR

Tomates, miel, chèvre, oignons rouges confits, salade, sauce burger maison

16,50 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Ratatouille - Légumes Vapeur - Riz

BRASSERIE
CAMILLE

CAMILLE SE PROMÈNE EN ITALIE

GNOCCHIS À LA NAPOLI PICANTE

Sauce au Gorgonzola et chorizo

14,50 €

LINGUINE LUCIE

Tomates cerises, pignons, pesto, mozzarella, roquette,
chiffonnade de Jambon de Bayonne (*IGP du Domaine Abotia, Pays Basque*)

15,90 €

RAVIOLIS AUX ARTICHAUTS

Crème de parmesan, chiffonnade de coppa

14,90 €

RISOTTO SAFRANÉ AUX GAMBAS

16,90 €

CAMILLE VA CHEZ LE PÂTISSIER

(Tous nos desserts sont préparés avec des oeufs BIO)

Café / Thé gourmand du jour

6,90 € / 7,90 €

Mousse au chocolat, dentelle au carambar

6,90 €

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

6,90 €

MENU ENFANT

Linguine, jambon à l'os

OU

Linguine à la sauce tomate

OU

Steak haché Bio et frites maison

+ sirop à l'eau

+ yaourt nature Bio

OU

compote à boire Bio

9,90 €

Pavlova aux fruits rouges,
crème chantilly à la vanille

6,90 €

Salade de fruits frais de saison

6,90 €

Fromage blanc crémier nature

5,50 €

BRASSERIE CAMILLE

BOISSONS

Pression 1664 - 25 cl **3,80 €**

Leffe - 25 cl **4 €**

Monaco / Panaché 25 cl **3,80 €**

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

Martini Rosso & Bianco / Campari - 4 cl **3,50€**

Whisky / Get 27 - 4 cl **7€**

Porto - 4 cl **3,50 €**

Muscat "Baumes de Venise" - 10 cl **5€**

Limoncello - 4 cl **5€**

Coca-Cola / Light / Zéro - 33cl **3,50 €**

Limonade / Orangina / Perrier - 25 cl **3,50 €**

Nestea Pêche - 25 cl **3,50 €**

Jus (Orange / Pomme / Ananas / Tomate / A.C.E.) - 20 cl **3,50 €**

Sirop à l'eau **2€**

Evian - 11 / 50 cl **4,90 € / 3,90 €**

Perrier bleu fines bulles - 11 / 50cl **4,90 € / 3,90 €**

Espresso / Déca / Noisette **1,95 €**

Double café **3,50 €**

Capuccino **3,50 €**

THÉS ET INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

3,80€

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 enrichi 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.

BRASSERIE
CAMILLE

VINS

NOS SUGGESTIONS EN ROUGE

	75 cl	50 cl	Verre
Château BAS - AOP Coteaux d'Aix en Provence « HEOL » Cazan Bio Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache <i>Gourmand et fruité avec des notes de réglisse, sous-bois et pruneau. Accompagne agréablement la charcuterie et les viandes blanches.</i>	21 €	-	-
Château LA VERRERIE - AOP Luberon « Bastide » Puget sur Durance Bio Grenache, Syrah, Carignan <i>Croquant et léger avec des notes de réglisse et violette fraîche. Accompagne un carpaccio ou un tartare de bœuf, voire une pièce de bœuf grillée.</i>	24 €	17 €	5,50 €
Château CREMADE 2012 - AOP Palette Le Tholonet Culture Raisonnée Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan <i>Complexe et élégant avec une belle amplitude en bouche. Accompagne la cuisine italienne ou une pièce de bœuf grillée.</i>	34 €	24 €	-

NOS SUGGESTIONS EN BLANCS

	75 cl	50 cl	Verre
Château BARBANAU- AOP Côtes de Provence « Instant » Roquefort Bio Rolle, Clairette <i>Belle finesse et minéralité, des notes de pamplemousse, poire et ananas. Ce vin accompagne aussi efficacement une salade que les produits de la mer.</i>	29 €	19 €	5,50 €
Château BARBANAU - AOP Cassis « Clos Val Bruyère » Cassis Bio Clairette, Marsanne, Ugni Blanc <i>Rond et structuré avec des notes de fleurs blanches. Ce vin accompagne parfaitement un tartare de saumon ou un joli poisson maigre.</i>	32 €	-	-
Château CREMADE 2012 - AOP Palette Le Tholonet Culture Raisonnée Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan <i>Complexe et élégant avec une belle amplitude en bouche, accompagne la cuisine italienne ou une pièce de bœuf grillée.</i>	34 €	24 €	-

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

BRASSERIE
CAMILLE

VINS

NOS SUGGESTIONS EN ROSÉ

	75 cl	50 cl	Verre
Château BAS - AOP Coteaux d'Aix en Provence « HEOL » Cazan Bio Grenache, Cinsault, Syrah <i>Rond et fruité avec des notes de salade de fruit. Ce vin accompagne parfaitement les salades, charcuteries ou les viandes blanches.</i>	21 €	-	-
Château LA VERRERIE- AOP Luberon Puget sur Durance Bio Grenache, Cinsault <i>Croquant et frais avec des notes de réglisse et violette fraîche. Ce vin accompagne efficacement un carpaccio ou un tartare de bœuf, ou une grillade.</i>	25 €	17 €	5,50 €
Château CREMADE 2016 - AOP Palette Le Tholonet Culture Raisonnée Grenache, Mourvèdre, Syrah, Muscats Noirs <i>Fruité, Expressif et généreux un rosé de gastronomie. Un rosé structuré qui s'accorde sur toutes les viandes ou poissons.</i>	34 €	24 €	-

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

	50 cl	Verre
Domaine Château du Rouet - IGP Méditerranée Culture Raisonnée	9 €	3,50 €

NOS SUGGESTIONS EN CHAMPAGNE

	75 cl	Coupe
Champagne Brut AUTREAU à Champillon	45 €	8 €
Champagne Brut Réserve Charles HEIDSIECK à Reims	69 €	10 €