

Camelia



SUNDAY BRUNCH

108 EUROS

128 EUROS (avec une coupe de champagne)

54 EUROS (moins de 12 ans)

LES ENTREES DU COMPTOIR STARTERS FROM THE BUFFET



Soupe de saison
Hot seasonal soup

•

Maki fusion

•

Assortiment Libanais
Lebanese selection

•

Sélection de terrines par Gilles Verot
Selection of terrines by Gilles Verot

•

Sélection de charcuterie & saumon fumé
Selection of cold meats & smoked salmon

•

Sélection de salades
Salads selection

•

Sélection de fromages
Cheese selection

PLAT AU CHOIX

YOUR CHOICE OF MAIN COURSE



Classique pastilla d'agneau, légumes de saison,
jus d'agneau au cumin
Lamb pastilla, seasonal vegetables,
lamb jus with cumin

•

Lotte poêlée,
pomme purée aux agrumes, consommé de homard
Pan fried burbot,
mashed potatoes with citrus fruit, lobster
consommé



•

Œufs Bénédicte
Eggs Benedict

•

Les tagliatelles fraîches
ricotta, tétragone et pignons de pin torréfiés
Homemade tagliatelle
ricotta, baby spinach, pine nuts

•

Poulet thaï au curry vert, riz basmati
Thai green chicken curry, basmati rice

•

Cheeseburger et frites maison
Homemade cheeseburger and French fries



LE COMPTOIR DES PATISSERIES CHOICE OF DESSERT

ANIMATION ICE-ROLL
Glaces Artisanales
Home made ice-cream

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction des saisons
Menus are likely to change in accordance with seasons

