



# Camelia



Chef de cuisine  
Thierry Marx





## LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
<b>CHAMPAGNE</b>		
Roederer « Brut Premier »	26	145
2010 Roederer Rosé	30	
2011 Roederer Rosé		170
Bollinger « Special Cuvée »		150
Bollinger « Rosé »		170
Ruinart « Blanc de Blancs »		200
2007 Dom Pérignon		470
2007 Cristal Roederer		510
 <b>CIDRE &amp; POIRÉ</b>		
		75cl
2015 Sydre « Argelette », Eric Bordelet		50
2015 Poiré « Authentique », Eric Bordelet		65



# ENTRÉES

- LE PRESSÉ DE LÉGUMES** **G** 26  
Grillés, mozzarella , pesto de basilic et poudre d'olives noires  
PRESSED GRILLED VEGETABLES  
Mozzarella, basil pesto and black olive powder
- LES LÉGUMES VERTS DU PRINTEMPS** **G L V N** 22  
Semi pris de petit pois et chou kale croustillant  
SPRING GREEN VEGETABLES  
Green peas mousse and crispy kale cabbage
- LE TOURTEAU** **G L N** 28  
En cannelloni, sorbet avocat et condiments agrumes  
CRAB  
In cannelloni, avocado sorbet and citrus condiment
- LA GAMBERO ROSSO** **G** 32  
En court bouillon, crémeux de pois chiches,  
condiments datte et citron  
GAMBERO ROSSO  
In short broth, creamy chickpeas, date and lemon condiment
- LE FOIE GRAS** **G** 26  
Comme un nougat glacé, chutney de fruits exotiques  
FOIE GRAS  
Frozen nougat style, exotic fruit chutney
- L'ASPERGE VERTE** **V G N** 27  
Citron confit, tapioca et sauce vin jaune  
GREEN ASPARAGUS  
Confit lemon, tapioca and yellow wine sauce



Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts  
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence  
d'allergènes dans la composition des plats.

All our dishes are Homemade and cooked in our kitchen.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have

- V** VÉGÉTARIEN VEGETARIAN  
**G** SANS GLUTEN GLUTEN FREE  
**L** SANS LACTOSE LACTOSE FREE  
**N** SANS FRUITS À COQUES WITHOUT NUTS

\* PROVENANCE DE NOS VIANDES : FRANCE ET ARGENTINE

\* ORIGINS OF OUR MEATS : FRANCE AND ARGENTIN

# PLATS

- LE RISONI DE CALAMAR** **N** 36  
A l'encre, tagliatelles de seiche, légumes croquants  
**CALAMARI RISONI**  
With squid ink, tagliatelle of cuttlefish, crunchy vegetables
- LE CABILLAUD** **G N** 36  
Snacké, agrumes confits et pétales de radis  
**COD**  
Flash grilled, candied citrus and radish petals
- LA LOTTE** **G L N** 42  
Rôtie au beurre noisette, asperges vertes et déclinaison de mûres  
**MONKFISH**  
Roasted « beurre noisette »,  
green asparagus and blackberry in various way's
- LA SOLE DE PETIT BATEAU** **N** 58  
Glacée à la moutarde à l'ancienne,  
pommes de terre fondantes au persil  
**SOLE « PETIT BATEAU »**  
Glazed in aged mustard, soft potatoes with parsley
- LA POULARDE DE CULOISEAU** **L G N** 48  
Au sautoir, artichauts farcis frits et jus acidulé  
**Culoiseau Poultry**  
Sautéed, fried stuffed artichokes and tangy juice
- L'ENTRECÔTE ARGENTINE** **L N** 56  
Grillée, quinoa acidulé, sauce Chimichurri  
**RIB STEAK OF ARGENTINA**  
Grilled, tangy quinoa, Chimichurri sauce
- LE RIS DE VEAU** **N** 54  
Meunière, asperges blanches et écume de lard  
**SWEETBREAD**  
« Meunière » style, white asparagus and bacon foam
- PALERON DE VEAU** **G N** 44  
Braisé, légumes printaniers et purée à la moutarde de Brive  
**VEAL CHUNCK**  
Braised, spring vegetables and mashed potatoes with Brives mustard
- LES TAGLIATELLES FRAÎCHES** **V** 36  
Brousse et ail des ours  
**HOMEMADE TAGLIATELLE**  
Brousse cheese and wild garlic
- LES PETITS POIS** **G L V** 38  
Déclinaison en plusieurs textures  
Green peas  
In several textures

# FROMAGES

- SÉLECTION DE FROMAGES Affinés par la maison Mons** 22  
Ripened cheeses from Mons



# LES PÂTISSERIES

15€

Servies de 12h30 à 19h

## LE SAINT-HONORÉ

Arlette caramel et vanille, chantilly mascarpone vanille, crémeux et coulant vanille, caramel tendre

Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped cream with vanilla, creamy vanilla, soft caramel

## SWEET N STRONG

Pâte au chocolat et grué caramélisé, crémeux Abinao, mousse Guanaja et poivre de Jamaïque

Chocolate and caramelized cocoa beans pieces, Abinao cream, Guanaja mousse with Jamaican pepper

## LE JUBI

Croustillant praline et boulgour soufflé, biscuit japonais, mousse légère à la noisette

Crispy praliné and blown bulgur, japanese biscuit, light hazelnut mousse

## LE NOCTIS

Sablé au cacao, crémeux Itakuja, gelée passion-vanille mousse au chocolat et poivre de Jamaïque,

Cocoa shortbread, creamy Itakuja, passion-vanilla jelly, chocolate mousse with Jamaican pepper

## BLACK PEARL

Biscuit amande vanille, crémeux vanille, mousse vanille, croustillant « rice krispies » à la vanille.

Almond vanilla biscuit, creamy vanilla, vanilla mousse, vanilla "rice krispies" crunch

## ZEN

Biscuit au citron vert, compote de granny smith acidulée, enrobage chocolat acidulé au poivre de Sichuan vert, mousse légère au shiso vert

Lime biscuit, sour Granny Smith compote, green Sichuan pepper chocolate coating, shiso mousse

## ORENJI

Pâte à choux, chantilly infusée à l'orange, crémeux bergamote (frais), gel orange, compotée d'orange gélifiée, disque de dulcey, cage de pâte à chou, jeunes pousses de shiso pourpre

Puff pastry, whipped cream with orange, creamy bergamot (fresh), orange gel, compote of gelled orange, disk of dulcey, cage of puff pastry, young shoots of purple shiso



## LES DESSERTS

15€

Servis de 19h à 23h

**ANANAS RÔTIÉS, STREUZEL A LA CARDAMOME ET CHIPS D'OLIVE**  
Cube d'ananas rôties, streuzel à la cardamome, sorbet ananas,  
chantilly coco, chips d'olive Kalamata.

Roasted pineapple, cardamom streuzel, pineapple sorbet,  
coconut whipped cream, Kalamata olive chips.

**TUBE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT**

Tuile et sablé au cacao, crémeux guanaja, sorbet Kalamansi,  
espuma grué de cacao

Cocoa tuile, cocoa shortbread, creamy guanaja,  
calamondin sorbet, cocoa espuma.

**POIRE CONFÉRENCE ET PAIN D'ÉPICE**

Compote de poire conférence, crumble aux épices, sorbet poire,  
disque de chocolat dulcey et espuma pain d'épice

« Conference » pear compote and sorbet, spice crumble,  
chocolate "dulcey" and "pain d'épice" espuma

**STRUCTURE DE ROOIBOS ET BASILIC**

Crémeux rooibos, sorbet Rooibos, biscuit basilic,  
ganache montée au basilic, tuile croustillante, chlorophylle de basilic.

Creamy rooibos, rooibos sorbet, basil biscuit, basil ganache, crunchy tuile.

**VACHERIN GLACE CITRON ET NOISETTE**

Sorbet citron, glace praliné, chantilly vanille, fine feuille de meringue,  
noisettes effilées torréfiées

Lemon sorbet, praliné ice cream, vanilla whipped cream,  
meringue thin leaves and roasted hazelnuts

## LES ESQUIMAUX MAISON

12€

Homemade ice cream bars

**SORBET CITRON, ENROBAGE CHOCOLAT ET MUSCOVADO**

Lemon sorbet, muscovado and chocolate coating

**CRÈME GLACÉE CHOCOLAT, ENROBAGE CHOCOLAT AU LAIT,  
ET ÉCLATS DE COOKIES**

Chocolate ice cream, milk chocolate and cookie chip

**CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT NOIR**

Vanilla and dark chocolate ice cream



# SÉLECTION DE VINS AU VERRE

LES MILLÉSIMES ET RÉFÉRENCES SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER.

LA CARTE COMPLÈTE DES VINS AINSI QUE CELLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
LE SUR MESURE SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

NOS VINS BLANCS		14cl
2012	Alsace Riesling AOC, « Rosenberg » Domaine Albert Mann	23
2015	Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	20
2014	Savigny-les-Beaune 1er Cru AOC, « les Hauts Jarrons » Louis L.Jadot	28
2015	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	30
2016	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	18

NOS VINS ROUGES		
2015	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	16
2011	Beaune 1 <sup>er</sup> cru AOC, « Clos des Couchereaux » L. Jadot	28
2015	Crozes-Hermitage AOC, Les Galets, Domaine des Hauts Chassis	15
2014	Pomerol AOC, La Gravette de Certan	38
2013	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	27

NOS VINS ROSÉS		
2016	Côtes de Provence AOC, Château Peyrassol	17
2016	Sancerre rosé AOC, Vincent Pinard	13

NOS VINS LIQUOREUX		8cl
2009	Gewurztraminer v.t, Domaine Trimbach	25
2013	Beerenauslese, Domaine Kracher	19
2006	Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Samuel Tinon	22
2014	Cartagène, Mas Jullien, France	15
2015	Cantina Marabino, Italie, Moscato di Noto	20



NOTRE SOMMELIER SE TIENT À VOTRE DISPOSITION AFIN DE VOUS PROPOSER  
UN ACCORD METS ET VIN, AU VERRE OU AU DEMI-VERRE





## LES THÉS ET INFUSIONS

<b>Darjeeling</b> Thé noir d'Inde	12
<b>Earl Grey</b> Thé noir du Sri Lanka	12
<b>Chai</b> Thé noir du Sri Lanka	14
<b>Assam Breakfast</b> Thé noir d'Inde	12
<b>Bohea Lapsang Organique</b> Thé noir fumé de Chine	12
<b>Thé vert « Dragon Well »</b> Thé vert de Chine	14
<b>Perles de Jasmin</b> Perles de thé vert au jasmin de Chine	14
<b>Wuyi Oolong</b> Thé noir bio de Chine	14
<b>Royale Cooked Pu erh 1990 S</b> Thé millésimé de Chine	16
<b>Aiguilles d'Argent</b> Thé blanc de Chine	14
<b>Genmaicha</b> Thé vert du Japon agrémenté de riz soufflé	14
<b>Sencha</b> Thé vert du Japon	14
<b>Gyokuro Organique</b> Thé vert de Kyushu, Japon	14
<b>Rooibos</b> Infusion d'Afrique du Sud	12
<b>Infusion Menthe Poivrée</b>	12
<b>Infusion Citronnelle et Gingembre</b>	12
<b>Infusion Verveine Citron</b>	12
<b>Infusion Camomille</b>	12



## CAFÉS

<b>Espresso</b>	8
<b>Décaféiné</b>	8
<b>Double espresso</b>	11
<b>Café américain</b>	11
<b>Cappuccino - Café latte</b>	11
<b>Chocolat chaud maison</b>	11



## SODAS / JUS DE FRUITS

### SODAS :

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	12
Orangina	12
Tonic (Fever Tree)	12
Ginger Ale (Fever Tree)	12
Bitter Lemon (Fever Tree)	12
Ginger Beer (Fever Tree)	12
Limonade (Lorina)	12
Red Bull, Red Bull Light	12

JUS DE FRUITS FRAIS	12
---------------------	----



## BIÈRES

La Parisienne, Galia, Budweiser, Heineken, Asahi, Corona	15
Buckler (sans alcool)	12



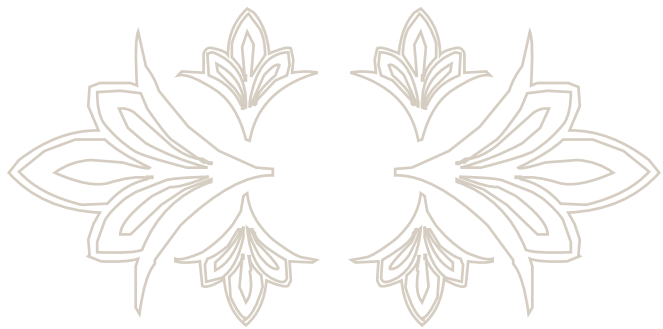
## EAUX MINÉRALES

### PLATES

Evian 33 cl	8
Evian 75 cl	10
Wattwiller 50 cl	10

### PÉTILLANTES

Perrier 33 cl	8
Badoit 33 cl	8
Badoit 75 cl	10
Chateldon 75 cl	12
San Pellegrino 100 cl	10





Camelia

