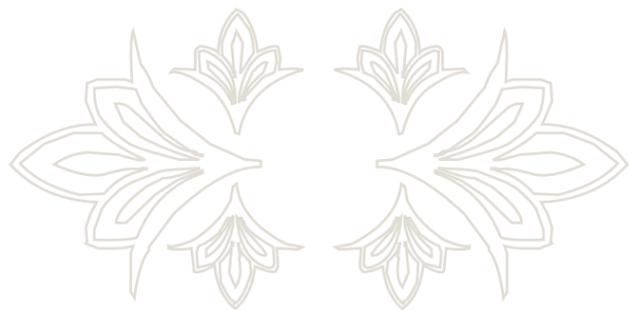




# Camelia



Chef de cuisine  
Thierry Marx



## LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
<b>CHAMPAGNE</b>		
Roederer « Brut Premier »	26	145
2010 Roederer Rosé	28	
2011 Roederer Rosé		170
Bollinger « Special Cuvée »		150
Bollinger « Rosé »		170
Ruinart « Blanc de Blancs »		175
2000 Legras « Blanc de Blancs »		195
2007 Dom Pérignon		470
2007 Cristal Roederer		510
 <b>CIDRE &amp; POIRÉ</b>		
2015 Sydre « Argelette », Eric Bordelet	13	50
2015 Poiré « Authentique », Eric Bordelet		65



Tous nos prix sont nets et exprimés en Euros. Les chèques ne sont pas acceptés.  
Our entire prices are taxes included and in euros device.  
Kindly note that cheques are not accepted.

## ENTRÉES

- LA DAURADE** **G** 34  
En carpaccio, légumes marinés et gelée dashi  
SEA BREAM  
Carpaccio, marinated vegetables and dashi jelly
- LE HOMARD BLEU** **L** 42  
Pastèque grillée, condiment d'un gaspacho  
et vinaigre Saporosso  
BLUE LOBSTER  
Grilled watermelon, gazpacho and vinegar Saporosso
- LA SALADE DE PLEIN CHAMPS** 29  
Comme une Caesar, œuf croustillant  
FIELD SALAD  
Caesar style, crispy hen's egg
- LE TOURTEAU** 31  
Enroulé de concombre, sorbet shiso et wasabi  
CRAB  
Rolled with cucumber, sorbet shiso et wasabi
- LE VEAU** **G** 39  
En tartare, déclinaison de radis et condiment truffé  
VEAL TARTAR  
Radishes in various ways, truffle condiment
- LES TOMATES** **V G** 32  
De collection, déclinaison de fraises, Burrata, huile vanillée  
ASSORTED TOMATOES  
Strawberries in various ways, Burrata, vanilla oil



 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** PRÉSENCE DE NOIX CONTAINS NUTS

\* PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : FRANCE/ITALIE  
\* ORIGINS OF OUR MEATS AND FISH: FRANCE/ITALY

## PLATS

- LE CABILLAUD** 48  
Tchoutchouka, sauce vierge à l'huile d'Argan  
COD  
Tchoutchouka, « vierge » sauce with Argan oil
- LE ROUGET** 52  
Pied de cochon braisé, lentilles corail au citron confit et piquillos  
RED MULLET  
Braised pig hooves, coral lentils with candied lemon and piquillos
- LE SAINT PIERRE** **L G** 63  
Quinoa croustillant à la pistache et au citron confit  
JOHN DORY  
Crispy quinoa with pistachio and candied lemon
- LE RISONI DE CALAMAR** 44  
A l'encre, tagliatelles de seiche, légumes croquants  
CALAMARI RISONI  
With squid ink, tagliatelle of cuttlefish, crunchy vegetables
- LA POULARDE** **G** 56  
De Culoiseau, pommes de terre fondante à la verveine,  
pêches rôties et amandes fraîches  
CULOISEAU POULTRY  
Soft potatoes with verbena, roasted peaches and fresh almonds
- BŒUF DE SALERS** **G** 64  
Scarmoza, tomates et caviar d'aubergines fumé  
SALERS BEEF  
Scarmoza, tomatoes and smoked eggplant caviar
- LE RIS DE VEAU** 58  
Meunière, artichauts barigoule, oignons rouges croustillants  
SWEETBREAD  
« Meunière » style, « Barigoule » artichokes, crispy red onions
- LE COCHON** **G** 46  
Laqué au sésame, makis végétales, mayonnaise au wasabi  
PIGLET  
Glazed with sesame, vegetable maki, wasabi mayonnaise
- LES LÉGUMES D'ÉTÉ** **V** 38  
Cuits comme une ratatouille, sauce tomate et herbes potagères  
SUMMER VEGETABLES  
Cooked like a « Ratatouille », tomato sauce and garden herbs
- LES TAGLIATELLES FRAICHES** **V N** 36  
Ricotta, tétragone et pignons de pin torréfiés  
HOMEMADE TAGLIATELLE  
Ricotta, baby spinach and roasted pine nuts

## FROMAGES

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

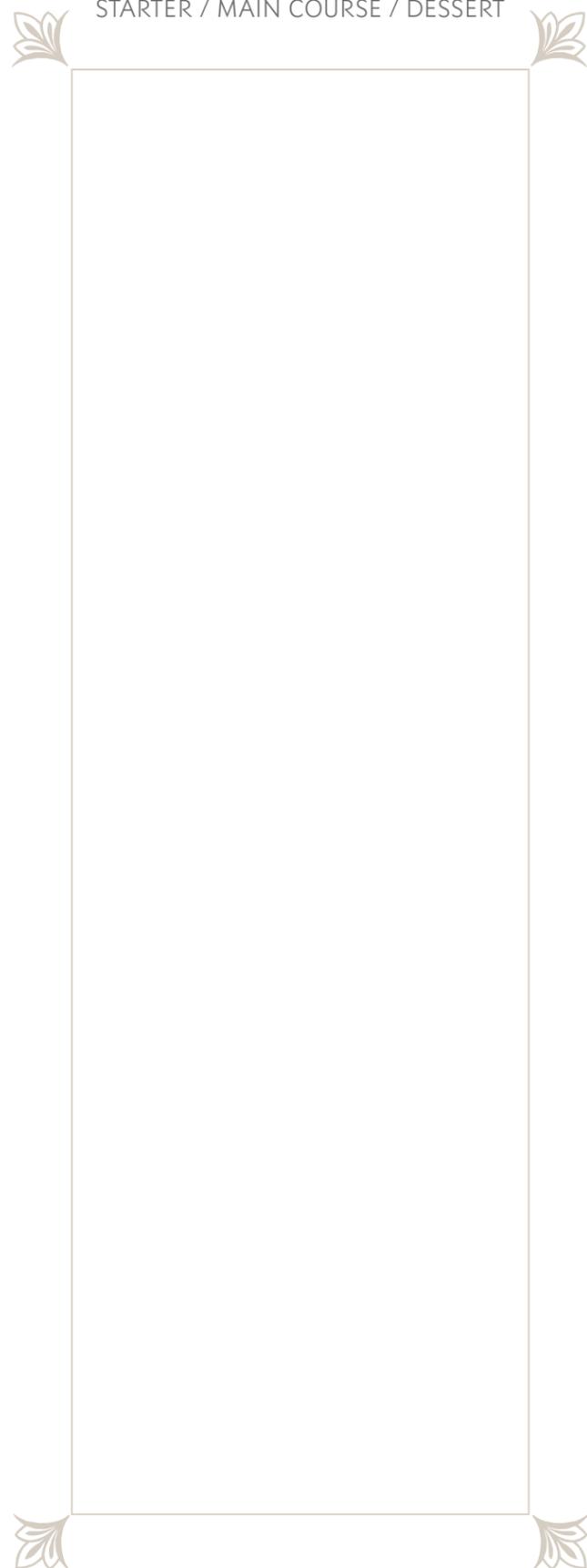
# DAILY MARX

Du lundi au vendredi 12h30 - 14h30  
(Hors Jours Fériés)

From Monday to Friday 12:30 - 14:30  
(Excluding public Holidays)

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT**

STARTER / MAIN COURSE / DESSERT



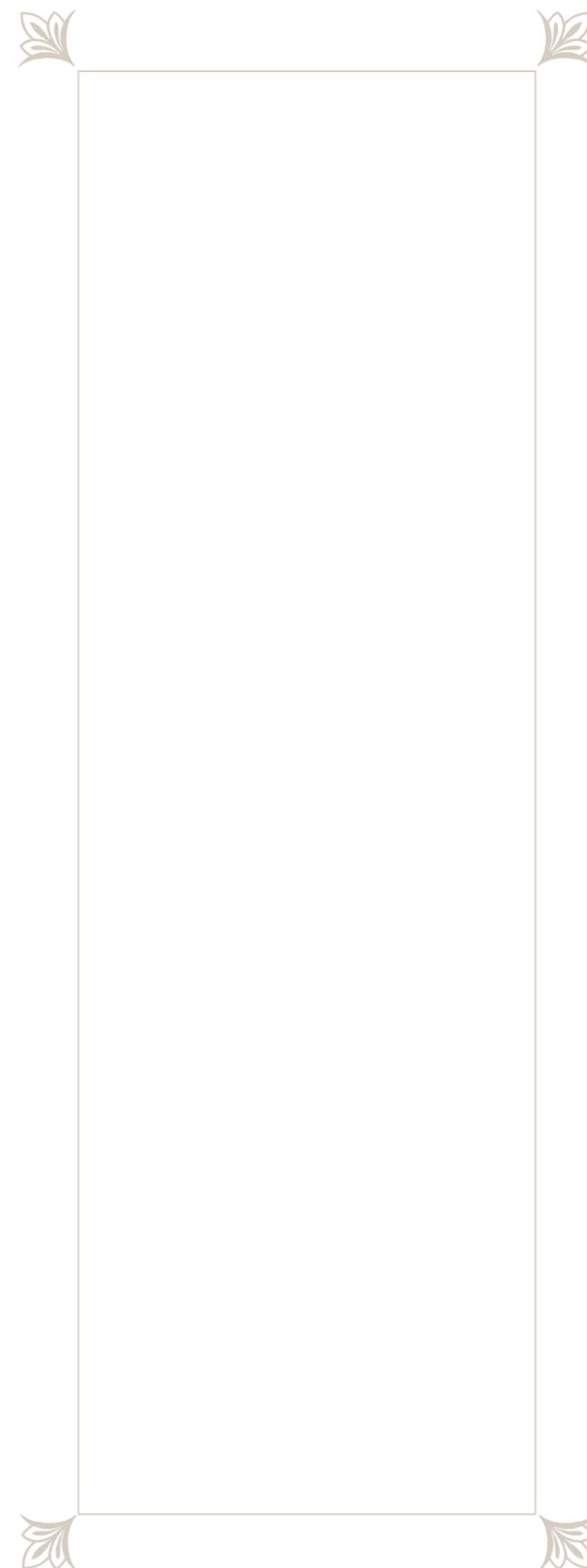
# MENU DEGUSTATION

*TASTING MENU*

19h00 - 22h00

**SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE**

SERVED FOR THE ENTIRE TABLE





## SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### NOS VINS BLANCS 14cl

2015	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	15
2016	Pouilly Fumé AOC, Domaine Pabiot	13
2015	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	22
2015	Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	18
2010	Marsannay AOC, « Le Clos » René Bouvier	15
2014	Pouilly Fuissé AOC, « La Croix » Domaine Denogent	19
2011	Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> cru AOC, « Les Hauts Jarrons » L. Jadot	22
2012	Alsace Riesling AOC, « Rosenberg » Domaine Albert Mann	23
2013	Alsace Pinot Gris AOC, Domaine Trimbach	19
2016	Crozes Hermitage AOC, Alain Graillot	20
2015	Cantina Marabino, « Euréka », IGT Sicilia	14

### NOS VINS ROUGES

2015	Crozes-Hermitage AOC, Les Galets	13
2015	Saumur-Champigny AOC, Thierry Germain	15
2013	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	25
2015	Givry AOC, Clos des Mortières	23
2011	Beaune 1 <sup>er</sup> cru AOC, « Clos des Couchereaux » L. Jadot	24
2012	Haut-Médoc AOC, Château Sociando Mallet	30
2014	Pomerol AOC, La Gravette de Certan	32
2012	Saint-Estèphe AOC, Les Pagodes de Cos d'Estournel	36
2014	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	15
2013	Cantina Marabino, « Noto », IGT Sicilia	13
2013	Barolo AOC, « Roche di Castiglione » Domaine Roccheviberti	28
2014	Cantina Biondi, Etna Rosso DOC, « Outis »	18

### NOS VINS ROSÉS

2016	Sancerre rosé AOC, Vincent Pinard	13
2016	Côtes de Provence AOC, « La Londe » Confidentielle Saint André de Figuière	15
2016	Côtes de Provence AOC, Château Peyrassol	17

## LES 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



## LES THÉS ET INFUSIONS

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

Infusion Menthe Poivrée	12
Infusion Citronnelle et Gingembre	12
Infusion Verveine Citron	12
Infusion Camomille	12



## CAFÉS

Expresso	8
Décaféiné	8
Double expresso	11
Café américain	11
Cappuccino - Café latte	11
Chocolat chaud maison	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



07/2017