Camelia

AU MILIEU DE LA TABLE - SHARING STARTERS

Pour deux personnes - for two persons

PÂTÉ EN CROÛTE GILLES VEROT - OLIVES KALAMATA - RADIS AIGRE-DOUX — 28
PÂTÉ EN CROÛTE GILLES VEROT - KALAMATA OLIVES - SWEET AND SOUR RADISH

SAUMON FUMÉ - BETTERAVE - RAIFORT — 20
SMOKED SALMON - BEETROOT - HORSERADISH

TAPENADE D'OLIVES - ANCHOIS - LÉGUMES CROQUANTS - FOCACCIA — 12
OLIVE TAPENADE - ANCHOVY - CRUNCHY VEGETABLES - FOCACCIA

CAVIAR - OSCIÈTRE PETROSSIAN - EUROPE 20 GR — 138

MENU SIGNATURE

19H - 21H30

98

LES ENTRÉES

VELOUTE DE COURGE - SQUASH VELOUTE

VITELLO TONNATO - VITELLO TONNATO

LES PLATS

SAUMON À LA PLANCHA - GRILLED SALMON

FILET DE BOEUF - BEEF FILLET

DESSERT AU CHOIX - CHOICE OF DESSERT

ENTRÉES - APPETIZERS

VELOUTÉ DE COURGE – CHAMPIGNONS SHIITAKÉS - NOISETTES — 23
SQUASH VELOUTÉ - SHIITAKE MUSHROOMS - HAZELNUTS

POIREAUX RÔTIS - VINAIGRETTE À LA TRUFFE - NOISETTES — 23
ROASTED LEEKS - TRUFFLE VINAIGRETTE - HAZELNUTS

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES – AGRUMES — 25
SCALLOP CARPACCIO - CITRUS

VITELLO TONNATO - NOIX DE VEAU - CÂPRES - PARMESAN — 25
VITELLO TONNATO - VEAL - CAPERS - PARMESAN CHEESE

PLATS - MAIN COURSES

MER - SEA

SAINT-PIERRE RÔTI – CRESSON – SALSIFIS – CITRON CONFIT — 58
ROASTED JOHN DORY - WATERCRESS - SALSIFY - CANDIED LEMON

BAR SNACKÉ - PANAIS – BEURRE AUX AGRUMES — 38
GRILLED SEA BASS - PARSNIP - CITRUS BUTTER

SAUMON À LA PLANCHA - ÉPINARD - SAUCE VIN JAUNE — 38
GRILLED SALMON - SPINACH - WINE SAUCE

TERRE - EARTH

VOLAILLE JAUNE LAQUÉE- PATATE DOUCE - BROCOLETTI — 38
GLAZED YELLOW CHICKEN - SWEET POTATOES - BROCOLETTI

PALERON DE BOEUF CONFIT - LÉGUMES D'HIVER – CHÂTAIGNE — 45
BEEF CHUCK - WINTER VEGETABLES - CHESTNUT

FILET DE BOEUF - PURÉE DE POMME DE TERRE - SAUCE AU POIVRE — 58
BEEF FILLET - MASHED POTATOES - PEPPER SAUCE

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN
SANS GLUTEN / GLUTEN FREE
SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS
SANS LACTOSE / LACTOSE FREE

Camelia

AU MILIEU DE LA TABLE - SHARING STARTERS

Pour deux personnes - for two persons

PÂTÉ EN CROÛTE GILLES VEROT - OLIVES KALAMATA - RADIS AIGRE-DOUX — 28
PÂTÉ EN CROÛTE GILLES VEROT - KALAMATA OLIVE - SWEET AND SOUR RADISH

SAUMON FUMÉ - BETTERAVE - RAIFORT — 20
SMOKED SALMON - BEETROOT - HORSERADISH

TAPENADE D'OLIVES - ANCHOIS - LÉGUMES CROQUANTS - FOCACCIA — 12
OLIVE TAPENADE - ANCHOVY - CRUNCHY VEGETABLES - FOCACCIA

CAVIAR - OSCIÈTRE PETROSSIAN - EUROPE 20 GR — 138

MENU DÉJEUNER

LUNDI AU VENDREDI - hors jours fériés
de 12:30 à 14:30

52

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE - SQUASH VELOUTÉ
OU / OR
POIREAUX RÔTIS - ROASTED LEEKS

LES PLATS

BAR SNACKÉ - GRILLED SEA BASS
OU / OR
VOLAILLE JAUNE LAQUÉE - GLAZED YELLOW CHICKEN
OU / OR
CASARECCE À L'ÉPEAUTRE - SPELT CASARECCE PASTA

ENTRÉES - APPETIZERS

VELOUTÉ DE COURGE – CHAMPIGNONS SHIITAKÉS - NOISETTES — 23
SQUASH VELOUTÉ - SHIITAKE MUSHROOMS - HAZELNUTS

POIREAUX RÔTIS - VINAIGRETTE À LA TRUFFE - NOISETTES — 23
ROASTED LEEKS - TRUFFLE VINAIGRETTE - HAZELNUTS

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES – AGRUMES — 25
SCALLOP CARPACCIO - CITRUS

VITELLO TONNATO - NOIX DE VEAU - CÂPRES - PARMESAN — 25
VITELLO TONNATO - VEAL - CAPERS - PARMESAN CHEESE

PLATS - MAIN COURSES

MER - SEA

SAINT-PIERRE RÔTI – CRESSON – SALSIFIS – CITRON CONFIT — 58
ROASTED JOHN DORY - WATERCRESS - SALSIFY - CANDIED LEMON

BAR SNACKÉ - PANAIS – BEURRE AUX AGRUMES — 38
GRILLED SEA BASS - PARSNIP - CITRUS BUTTER

SAUMON À LA PLANCHA - ÉPINARD - SAUCE VIN JAUNE — 38
GRILLED SALMON - SPINACH - WINE SAUCE

TERRE - EARTH

VOLAILLE JAUNE LAQUÉE- PATATE DOUCE - BROCOLETTI — 38
GLAZED YELLOW CHICKEN - SWEET POTATOES - BROCOLETTI

PALERON DE BOEUF CONFIT - LÉGUMES D'HIVER – CHÂTAIGNE — 45
BEEF CHUCK - WINTER VEGETABLES - CHESTNUT

FILET DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAUCE AU POIVRE — 58
BEEF FILLET - MASHED POTATOES - PEPPER SAUCE

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN
SANS GLUTEN / GLUTEN FREE
SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS
SANS LACTOSE / LACTOSE FREE

VÉGÉTAL - VEGETAL

CHOU-FLEUR LAQUÉ - MISO – HUILE DE CORIANDRE — 36
GLAZED CAULIFLOWER - MISO - CORIANDER OIL

CASARECCE À L'ÉPEAUTRE - MOZARELLA DI BUFFALA - PESTO - TOMATE — 30
SPELT CASARECCE PASTA - MOZARELLA DI BUFFALA - PESTO - TOMATO

ASIE - ASIA

SOUPE WONTON - RAVIOLIS CREVETTES - CHOU PAK CHOY - POITRINE DE PORC — 34
WONTON SOUP - SHRIMP RAVIOLI - PAK CHOY - PORK BELLY

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE - RIZ SAUTÉ À L'ANANAS — 38
CRISPY PORK BELLY - PINEAPPLE FRIED RICE

DIM SUM (5 PIECES) — 27

SELECTION : CRABE - CREVETTE - POULET- BOEUF - EDAMAME
CRAB - SHRIMP - CHICKEN- BEEF - EDAMAME- BEEF - EDAMAME

CRABE ROYAL - ROYAL CRAB — 38
CREVETTE ET LEGUMES - SHRIMP AND VEGETABLES — 27
POULET ET CHOU CHINOIS - CHICKEN AND CHINESE CABBAGE — 27
BOEUF - BEEF — 27
EDAMAME ET TRUFFE - EDAMAME AND TRUFFLE — 29

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

LÉGUMES DE SAISON — 15
SEASONAL VEGETABLES

PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE — 14
MASHED POTATOES

SALADE DE SUCRINE & TOMATE — 10
LITTLE GEM AND TOMATO SALAD

POMMES ALLUMETTES — 14
MATCHSTICK POTATOES

FROMAGE - CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES « RODOLPHE LE MEUNIER » — 22
CHEESE SELECTION « RODOLPHE LE MEUNIER »

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE — 15
PISTACCHIO CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT PUR BELIZE — 15
PURE BELIZE CHOCOLATE MOUSSE

BABA AU RHUM À LA VANILLE — 15
VANILLA RUM BABA

CHOUX CAFÉ ET CONFITURE DE LAIT — 15
COFFEE AND DULCE DE LECHE CREAM PUFFS

ASSIETTE DE FRUITS — 18
FRUIT SELECTION