



Camelia

SUNDAY BRUNCH

98 EUROS

118 EUROS (avec une coupe de champagne)

49 EUROS (moins de 12 ans)

LES ENTREES DU COMPTOIR
STARTERS FROM THE BUFFET



Soupe de saison

Seasonal soup

•

Oeufs à la coque

Boiled eggs

•

Maki fusion

Maki roll

•

Bread Maki

Bread Maki

•

Assortiment Libanais

Lebanese selection

Houmus

Moutabal

Labné

Taboulé

LES ENTREES DU COMPTOIR
STARTERS FROM THE BUFFET

Sélection de terrines par Gilles Verot

Terrine de lapin

Pâté en croûte de canard, figue et fois gras

Selection of terrines by Gilles Verot

Rabbit terrine

Pâté in a duck crust, fig and fois gras

•

Sélection de charcuterie

Jambon blanc

Dinde fumée

Jambon de Parme

Selection of cold meats

French ham

Smoked turkey

Parma ham

•

Poissons fumés

Saumon fumé

Flétan fumé

Smoked fish

Smoked salmon

Smoked halibut

•

Sélection de salades

Caesar

Salade de jour

Cœur de laitue, pomme Granny Smith

Thai

Salads selection

Caesar

Salad of the day

Lettuce heart, Granny Smith apple

Thai

•

Sélection de fromages

Cheese selection

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



PLAT AU CHOIX
YOUR CHOICE OF MAIN COURSE



Poisson
Suggestion du chef
Fish
Chef's suggestions

•

Viande
Suggestion du chef
Meat
Chef's suggestions

•

Œufs Bénédicte
Eggs Benedict

•

Les Tagliatelles fraîches
Crème de mozzarella, pesto rosso et
tomates cerises confites
Homemade Tagliatelle
Mozzarella cream, pesto rosso and
candied cherry tomatoes

•

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

•

Cheeseburger et frites fraîches
Homemade cheeseburger and French fries

•

LE COMPTOIR DES PATISSERIES
CHOICE OF DESSERT