



Camelia



Chef de cuisine
Thierry Marx



LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE		
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
 CIDRE & POIRÉ		
		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 DE PLEINS CHAMPS** **V G L N** 24
En maraîchère, citron confit et bouillon de carotte à la citronnelle
FIELD GROWN VEGETABLES
Lemon confit and citronella carrot broth
- LE TOURTEAU** **V N** 30
Fine gelée exotique, vinaigrette passion-sésame
CRAB
Fine exotic jelly, passion-sesame dressing
- 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 POULPE** **V G N** 28
Laqué au miso, mousse de maïs
et oignons vinaigrés au vieux balsamique
OCTOPUS
Miso glazed, corn mousse
and pickled onions in aged balsamic vinegar
- LES TOMATES** **V G N** 29
De collection, déclinaison de fraise, Burrata, huile vanillée
ASSORTED TOMATOES
Select range of strawberries, 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 SANS FRUITS À COQUES WITHOUT NUTS

* PROVENANCE DE NOS VIANDES BOVINES : FRANCE, ENTRECÔTE : ARGENTINE

* ORIGINS OF OUR MEATS : FRANCE , RIB STEAK : ARGENTIN

PLATS

- LE RISONI DE CALAMAR** **N** 38
A l'encre, tagliatelles de seiche, légumes croquants
CALAMARI RISONI
With squid ink, tagliatelle of cuttlefish, crunchy vegetables
- LE CABILLAUD** **V G L N** 40
Snacké, Temari au coco, citron vert et aloé vera
COD
Flash grilled, coconut Temari, lime and aloe vera
- LE ROUGET DE ROCHE** **V G L N** 54
Rôti au Ras el Hanout,
déclinaison de courgettes et condiment abricot
RED MULLET
Roasted in Ras el hanout,
select range of zucchini and apricots
- LA SOLE DE PETIT BATEAU** **N** 62
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
- LA CANNETTE DE CHALLANS** **G N** 48
En filet, Chartreuse d'aubergine, concassée de tomate et parmesan
CHALLANS DUCKLING FILET
«Chartreuse » eggplant, crushed tomato and Parmesan
- LE MIGNON DE VEAU FERMIER** **L N** 54
Gnocchis à la sauge, ananas rôti, et poivre de Penja
FARMER'S «FILET MIGNON» VEAL
Gnocchi with sage, roasted pineapple and Penja pepper
- LES TAGLIATELLES FRAÎCHES** **V** 36
Brousse et roquette
HOMEMADE TAGLIATELLE
Brousse cheese and rucola salad
- LES PETITS FARCIS DE LÉGUMES** **V G L N** 32
Chauds ou froids
STUFFED VEGETABLES
Hot or cold

FROMAGES

- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS** 22
Selection of fine cheeses



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

2014	Alsace Riesling AOC, « Rosenberg » Domaine Albert Mann	23
2016	Chablis 1 ^{er} cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	18
2014	Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru AOC, « les Hauts Jarrons » Louis L.Jadot	22
2016	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	22
2016	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	17

NOS VINS ROUGES

2016	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	15
2011	Beaune 1 ^{er} cru AOC, « Clos des Couchereaux » L. Jadot	24
2016	Crozes-Hermitage AOC, Les Galets, Domaine des Hauts Chassis	13
2014	Pomerol AOC, La Gravette de Certan	32
2014	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	25

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	16
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

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
Eau de coco (Jax Coco)	12

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



BIÈRES

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



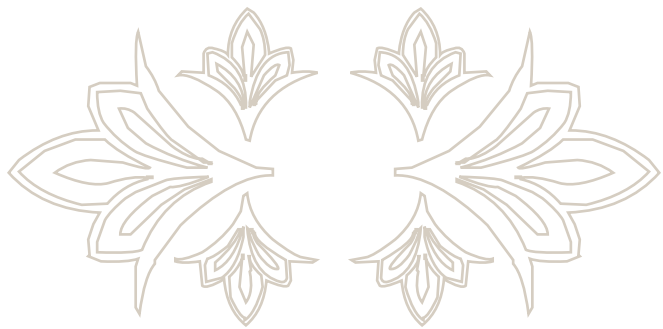
EAUX MINÉRALES

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

