



Camelia



Chef de cuisine
Thierry Marx



LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE		
Roederer « Brut Premier »	26	
2011 Roederer Rosé	34	
2012 Roederer Rosé		170
Bollinger « Spécial Cuvée »		150
Bollinger Rosé		170
Ruinart « Blanc de Blancs »		175
2009 Dom Pérignon		470
2009 Cristal Roederer		510
 CIDRE & POIRÉ		
		75cl
2016 Sydre « Argelette », Eric Bordelet		50
2017 Poiré « Authentique », Eric Bordelet		65



ENTRÉES

Tomates de plein champ variétés anciennes et burrata, relevées de fraises et huile d'olive vanillée G	26
Selection of heirloom tomatoes and burrata, spiced with strawberries and vanilla olive oil	
Pastilla de tourteau, nouvelle version, sauce aigre-douce N L	23
Modern crab pastilla with sweet and sour sauce	
Concassée de melon et de concombre, fêta sous pression V G	17
Diced melon and cucumber, feta cheese foam	
Gambas poêlées et rafraîchies aux agrumes, poireaux en sifflets G N L	19
Flash grilled prawns refreshed with citrus fruits, leek wedges	
Carpaccio de poulpe, piquillos et condiments safranés G N L	26
Octopus carpaccio, piquillos and saffron condiments	
Salade niçoise G N L	17 / 32
Niçoise salad	



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

* ORIGINS OF OUR MEATS : FRANCE

PLATS

- Risoni à l'encre, tagliatelles de seiches et légumes croquants** **N** 38
Squid ink risoni, cuttlefish tagliatelle and crisp vegetables
- Daurade royale à la plancha, Ajo blanco comme un jardin de tomates et de mûres** **L** 30
Plancha grilled gilthead seabream, Ajo blanco tomatoes and blackberries "garden"
- Goujonnettes de saumon, fenouil en texture et pastèque** **G L N** 36
Salmon "goujonnettes", textured fennel and watermelon
- Cabillaud à la nacre, pak choi braisé et riz japonais parfumé au yuzukosho** **G N** 34
Cod, braised bok choy and yuzukosho flavored japanese rice
- Volaille fermière, polenta au maïs, pêches de saison et jus à la marjolaine** **G N** 39
Free-range poultry, corn polenta, seasonal peaches and marjoram jus
- Filet de veau snacké, carottes au sarrasin, algue nori et jus au ponzu** **N** 44
Flash grilled veal filet, buckwheat carrots, nori seaweed and ponzu jus
- Selle d'agneau rôtie, chutney de mangue et papaye infusée au vadouvan** **G L N** 48
Roasted lamb saddle, mango chutney and vadouvan infused papaya
- Onglet de bœuf de Salers, artichauts en barigoule garnis de ratatouille à la provençale** **G** 42
Salers hanger beef steak, "barigoule" artichokes stuffed with ratatouille
- Tagliatelles fraîches au pesto rosso et crème de mozzarella** **V N** 32
Homemade tagliatelle with pesto rosso and mozzarella cream
- Légumes d'été, aubergines et courgettes grillées, sauce barbecue végétale** **V G N L** 28
Summer vegetables with grilled eggplant and zucchini, vegetal barbecue sauce

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.

The vintages and references are subject to change.
Please do not hesitate to ask us for help.

LA CARTE COMPLÈTE DES VINS AINSI QUE CELLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE
LE SUR MESURE SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR DEMANDE.
The full wine list as well as the list from the fine dining restaurant are also available upon request.

NOS VINS BLANCS

14cl

2016	Alsace Pinot Gris AOC, « Albert » Domaine Albert Mann	15
2017	Chablis 1 ^{er} cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	20
2016	Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru AOC, « les Hauts Jarrons » Louis Jadot	25
2017	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	28
2017	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	17
2016	Côtes du Roussillon AOP, « Mas Cristine »	12

NOS VINS ROUGES

2017	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	15
2011	Beaune 1 ^{er} cru AOC, « Clos des Couchereaux » Louis Jadot	28
2017	Crozes-Hermitage AOC, « Les Galets » Domaine des Hauts Châssis	14
2014	Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Jean Faure	29
2013	Haut-Médoc AOC, "Demoiselle de Sociando Mallet"	18
2014	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	25

NOS VINS ROSÉS

2017	Côtes de Provence AOC, Château Peyrassol	14
2018	Côtes de Provence AOC, « Clos Mireille »	16
2017	Sancerre AOC, Vincent Pinard	13

NOS VINS LIQUOREUX

8cl

2011	Gewurztraminer v.t, Domaine Trimbach	18
2016	Beerenauslese, Domaine Kracher	19
2014	Cartagène, Mas Jullien, France	12



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

Our sommelier would be happy to organise a wine-pairing, either by the glass or by half-glass.

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, Heineken, Asahi, Corona	15
1664 (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

