



Camelia



Chef de cuisine
Thierry Marx





LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE		
Roederer « Brut Premier »	26	145
2010 Roederer Rosé	34	
2012 Roederer Rosé		170
Bollinger « Spécial Cuvée »		150
Bollinger Rosé		170
Ruinart « Blanc de Blancs »		175
2009 Dom Pérignon		470
2007 Cristal Roederer		510
 CIDRE & POIRÉ		
		75cl
2015 Sydre « Argelette », Eric Bordelet		50
2015 Poiré « Authentique », Eric Bordelet		65



Tous nos prix sont nets et exprimés en Euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
All prices include all relevant taxes and are in Euros.
Kindly note that we do not accept cheques.

ENTRÉES

- L'AUBERGINE** **V G L** 24
Caramélisée au miso et jeunes légumes
EGGPLANT
Caramelized with miso and vegetables
- LE POTIMARRON** **V** 20
Comme un Mont Blanc, châtaignes et champignons
PUMPKIN
Mont Blanc style, chestnuts and mushrooms
- LE TOURTEAU** **G L N** 28
Litchi et Champagne en texture, mayonnaise parfumée à la rose
CRAB
Lychee and Champagne, rose flavored mayonnaise
- LA LANGUE LUCCULUS** **G N** 32
Salsifis au beurre noisette, sauce Périgieux
LUCCULUS TONGUE
Brown butter salsify, Périgieux sauce
- LE POULPE** **G N** 26
Laqué, mousse de maïs
et oignons vinaigrés au vieux balsamique
PEKING OCTOPUS
Balsamic vinegar seasoned onion and corn mousse
- LA BETTERAVE** **V G N** 24
En croûte de sel, stracciatella et grenade
BEETROOT
Salt encrusted, stracciatella and pomegranate



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

- LE RISONI DE CALAMAR** **N** 38
A l'encre, tagliatelles de seiche, légumes croquants
CALAMARI RISONI
Squid ink, tagliatelle of cuttlefish, crunchy vegetables
- LE CABILLAUD** **G N** 38
Snacké, blettes à l'étuvée et sauce aux agrumes
COD
Flash grilled, steamed swiss chard and citrus sauce
- LA BARBUE** 54
Chou-fleur, noisettes torréfiées, condiment grenobloise
BRILL
Cauliflower, roasted hazelnut, grenobloise condiment
- LE MAIGRE SAUVAGE** **N** 54
Raviole, chorizo et girolles
WILD MEAGRE
Ravioli, chorizo and girolle mushrooms
- LA POULARDE DE CULOISEAU** **G** 46
Carottes de pleins champs et jus perlé à l'huile de noisette
CULOISEAU POULTRY
Field grown carrots and pearl jus with hazelnut oil
- LE RIS DE VEAU** **N** 50
Rôti au curry, mousseline de céleri et huile de livèche
SWEETBREAD
Curry roasted, celery mousseline and lovage oil
- LA CANETTE DE CHALLANS** **G N** 44
Panais, raisins et genièvre
CHALLANS DUCKLING FILET
Parsnip, grapes and juniper
- LE FILET DE BŒUF DE SALERS** **G N** 50
Champignons au porto, jus monté au foie gras
SALERS BEEF FILET
Mushrooms with Porto, foie gras jus
- LES TAGLIATELLES FRAÎCHES** **V N** 32
Champignons du moment et crème de champignons de Paris
HOMEMADE TAGLIATELLE
Seasonal mushrooms and creamy Paris mushrooms sauce
- LES LÉGUMES D'AUTOMNE** **V G L** 32
Châtaignes et huile d'amande douce
AUTUMN VEGETABLES
Chestnuts and sweet almond oil

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	17
2016	Chablis 1 ^{er} cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	20
2015	Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru AOC, « les Hauts Jarrons » Louis Jadot	28
2016	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	28
2017	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	22
2016	Côtes du Roussillon AOP, « Mas Cristine »	12

NOS VINS ROUGES

2016	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	18
2011	Beaune 1 ^{er} cru AOC, « Clos des Couchereaux » Louis Jadot	28
2016	Crozes-Hermitage AOC, « Les Galets » Domaine des Hauts Châssis	16
2014	Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Jean Faure	28
2012	Haut-Médoc AOC, "Demoiselles de Sociando Mallet"	18
2014	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	25

NOS VINS ROSÉS

2017	Côtes de Provence AOC, « La Londe » St André de Figuière	18
2017	Côtes de Provence AOC, « Clos Mireille »	20
2017	Sancerre AOC, Vincent Pinard	15

NOS VINS LIQUOREUX

8cl

2011	Gewurztraminer v.T, Domaine Trimbach	25
2015	Beerenauslese, Domaine Kracher	19
2014	Cartagène, Mas Jullien, France	15
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
Our sommelier would be happy to organise a wine-pairing, either by the glass or by half-glass.



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
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
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
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

