



Camelia



Chef de cuisine
Thierry Marx





LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE		
Roederer « Brut Premier »	26	145
2009 Roederer Rosé	28	
2010 Roederer Rosé		170
Bollinger « Special Cuvée »		150
Bollinger « Rosé »		170
Ruinart « Blanc de Blancs »		175
2000 Legras « Blanc de Blancs »		195
2006 Duval Leroy « Grand Cru - Blanc de Blancs »		155
2007 Dom Pérignon		470
2007 Cristal Roederer		510

CIDRE & POIRÉ

2013 Sydre « Argelette », Eric Bordelet	50
2014 Poiré « Authentique », Eric Bordelet	65



Tous nos prix sont nets et exprimés en Euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
Kindly note that cheques are not accepted



ENTRÉES

LES TOMATES V G	29
De collection, déclinaison de fraises, Burrata, huile vanillée	
ASSORTED TOMATOES	
Strawberries in various ways, Burrata, vanilla oil	
LE THON ROUGE L	34
Snacké, les condiments d'une niçoise au vieux Xérès	
RED TUNA	
Grilled, « Niçoise » condiments with aged Sherry vinegar	
LE BŒUF G	36
Coupé au couteau, radis, condiment truffé	
BEEF	
Knife-cut, radish, truffle condiment	
LE HOMARD BLEU	48
Rouleaux de légumes, bisque en gelée, mayonnaise de corail	
BLUE LOBSTER	
Vegetable rolls, bisque, coral mayonnaise	
LE TOURTEAU	36
Rotolino, mangue, bouillon Tomka, condiment miso et persil	
CRAB	
Rotolino, mango, Tomka broth, miso and parsley condiment	
LES LÉGUMES V	32
Grillés, sablé croustillant, anchoïade, herbes potagères	
VEGETABLES	
Grilled, crispy shortbread, anchovy, garden herbs	
LA SALADE DE PLEIN CHAMP G	37
Gambas « Gambero Rosso », vinaigrette acidulée	
FIELD SALAD	
Prawns « Gambero Rosso », tangy vinaigrette	



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.

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** PRÉSENCE DE NOIX **CONTAINS NUTS**

* PROVENANCE DE NOS VIANDES :

BŒUF : FRANCE
CANETTE : FRANCE
COCHON : FRANCE
VOLAILLES : FRANCE

* ORIGINS OF OUR MEATS :

BEEF: FRANCE
DUCKLING: FRANCE
PORK: FRANCE
POULTRIES: FRANCE

PLATS

LE RISONI DE CALAMAR A l'encre, tagliatelles de seiches, légumes croquants CALAMARI RISONI With squid ink, tagliatelle of cuttlefish, crunchy vegetables	38
LE BAR Courgette à la marjolaine, sauce acidulée concombre et gingembre SEA BASS Zucchini with marjoram, ginger and cucumber tangy sauce	64
LE CABILLAUD Snacké, cocos de Paimpol, condiment chorizo et piquillos COD Grilled, Paimpol white beans, chorizo and piquillos condiment	44
LE SAINT PIERRE  Fenouil, échalotes confites, sauce Dolce Forte JOHN DORY Fennel, preserved shallots, « Dolce Forte » sauce	57
LE COCHON Echine fondante, seiche poêlée, quinoa, foin fumé PORK SHOULDER Pan fried cuttlefish, quinoa, smoked hay	43
LA CANETTE Laquée d'une Bigarade à la kumquat, polenta croustillante et navet DUCKLING Kumquat Bigarade, crispy polenta and turnip	48
LE BŒUF Scarmoza, patate douce, ketchup épicé BEEF Scarmoza, sweet potato, spicy ketchup	58
LA VOLAILLE Girolles, artichauts poivrade, jus à l'estragon CHICKEN Chanterelles, artichoke poivrade, tarragon juice	49
LES FARFALLES FRAÎCHES  Concassé de tomates anciennes, olive Kalamata, huile de basilic, Pecorino HOMEMADE FARFALLES Crushed tomato, Kalamata olive, basil oil, Pecorino	34
LES LÉGUMES DE SAISON    Croustillant de riz coco, sauce curry vert SEASONAL VEGETABLES Crispy coconut rice, green curry sauce	29





FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES Affinés par la maison Mons
Ripened cheeses from Mons

18



DESSERTS

SERVIS DE 12H30 À 19H00
SERVED BETWEEN 12.30PM AND 7PM

LE SAINT-HONORÉ N L G

15

Feuilletage, pâte à choux, crème à la vanille,
caramel au beurre salé, chantilly vanille
Puff pastry, cream puff pastry, vanilla cream,
salted butter caramel, whipped cream

L'ORIENTAL N L

15

Sablé chocolat, génoise sans farine au chocolat,
mousse légère vanille/poivre du Sichuan,
crémeux chocolat Madong
Chocolate French butter cookie, flourless sponge cake,
light vanilla and Sichuan pepper mousse,
Madong chocolate cream

LA TARTE LOUISE N L G

15

Pâte sablée, crème d'amande aux framboises,
confit de framboise, crémeux au pamplemousse rose,
framboises fraîches
Sugar crust pastry, almond and raspberry cream,
pink grapefruit cream, fresh raspberries

LE CHEESECAKE N L G

15

Cassis/citron, sablé aux noix de cajou
Blackcurrant and lemon, cashew sugar crust pastry

LA PIÑA COLADA N L G

15

Pâte à choux, génoise punchée au sucre Muscovado,
brunoise d'ananas Victoria à la verveine,
Chantilly coco/rhum
Cream puff pastry, sponge cake spiked with Muscovado sugar,
Victoria pineapple "brunoise" with verbena

LA CHARLOTTE N L

15

Biscuit de Savoie, chocolat blanc, mousse légère vanille,
brunoise de fraises au basilic
Savoie style biscuit, white chocolate, light vanilla mousse,
strawberry and basil "brunoise"

LE CLASSIQUE DE LA SEMAINE

15

Classic of the week

CAFÉ GOURMAND (uniquement au déjeuner)

16

Gourmet coffee (for lunch only)

LES COUPES GLACÉES

COUPE VACHERIN	23
Crème glacée vanille, sorbet fruits rouges, meringue et chantilly vanille, coulis fruits rouges et baies Vanilla ice cream, red fruit sorbet, vanilla meringue and Chantilly, red fruit coulis	
COUPE BROWNIE	23
Crème glacée chocolat, crème glacée vanille, brownies, sauce chocolat, chantilly Chocolate ice cream, Vanilla ice cream, brownies, chocolate sauce, Chantilly	
COUPE DU MOMENT	23
Frozen desert of the moment	



LES ESQUIMAUX MAISON

HOMEMADE ICE CREAM BARS
12 EUROS

Sorbet fraise, framboise et coulis de fruits rouges des bois, enrobage chocolat blanc 	
Strawberry and raspberry sorbet, wildberry coulis, coated with white chocolate	
Crème glacée banane, cœur caramel exotique, sorbet aux fruits exotiques, enrobage chocolat lait	
Banana ice cream, exotic caramel, exotic fruit sorbet, coated with milk chocolate	
Crème glacée chocolat Venezuela 62%, caramel chocolat et billes craquantes lactées, enrobage chocolat noir 	
62% Venezuelan chocolate ice cream, caramel and chocolate spheres, coated with dark chocolate	
Crème glacée à la vanille de Tahiti, enrobage chocolat blanc 	
Tahitian vanilla ice cream, coated with white chocolate	



LES VINS LIQUOREUX

	8cl
2009 Gewurztraminer v.t, Domaine Trimbach	25
2012 Eiswein, Domaine Kracher	19
2006 Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Samuel Tinon	22
2014 Cartagène, Mas Jullien, France	15
2015 Cantina Marabino, Italie, Moscato di Noto	20





SÉLECTION DE VINS AU VERRE

14cl

NOS VINS BLANCS

2014	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	15
2015	Pouilly Fumé AOC, Domaine Pabiot	11
2015	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	20
2015	Chablis 1 ^{er} cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	16
2010	Marsannay AOC, « Le Clos » René Bouvier	15
2014	Pouilly Fuissé AOC, « La Croix » Domaine Denogent	17
2011	Savigny-les-Beaune 1 ^{er} cru AOC, « Les Hauts Jarrons » L. Jadot	19
2012	Alsace Riesling AOC, « Rosenberg » Domaine Albert Mann	19
2012	Alsace Pinot Gris AOC, Domaine Trimbach	17
2014	Crozes Hermitage AOC, Alain Graillot	20
2015	Cantina Marabino, « Euréka », IGT Sicilia	10
2012	Chassagne Montrachet AOC, « En Pimont » Au pied du Mont Chauve	28

NOS VINS ROUGES

2013	Crozes-Hermitage AOC, Les Galets	10
2014	Saumur Champigny AOC, Thierry Germain	13
2013	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	25
2014	Givry 1 ^{er} cru AOC, Clos du Cellier aux Moines	17
2010	Beaune 1 ^{er} cru AOC, « Clos des Couchereaux » L. Jadot	22
2012	Haut Médoc AOC, Château Sociando Mallet	28
2012	Pomerol AOC, La Gravette de Certan	28
2012	Saint-Estèphe AOC, Les Pagodes de Cos d'Estournel	35
2014	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	15
2015	Cantina Marabino, « Noto », IGT Sicilia	10
2011	Barolo AOC, « Roche di Castiglione » Domaine Roccheviberti	25
2014	Cantina Biondi, Etna Rosso DOC, « Outis »	15

NOS VINS ROSÉS

2015	Sancerre rosé AOC, Vincent Pinard	13
2015	Côtes de Provence AOC, « La Londe » Confidentielle Saint André de Figuière	15
2014	Bandol AOC, Château de Pibarnon	18
2015	Côtes de Provence AOC, Château Peyrassol	17





LES THÉS ET INFUSIONS

Assam Breakfast Thé noir d'Inde	12
Earl Grey Thé noir du Sri Lanka	12
Darjeeling 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 bio noir 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 mélangé avec du 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
Red Bull, Red Bull Light		12

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



BIÈRES

Astro Blonde, Budweiser, Heineken, Asahi, Corona		15
Buckler (sans alcool)		12



EAUX MINÉRALES

PLATES		PÉTILLANTES	
Evian 33 cl	8	Perrier 33 cl	8
Evian 75 cl	10	Badoit 75 cl	10
Wattwiller 50 cl	10	Chateldon 75 cl	12
		San Pellegrino 100 cl	10



Camelia

