

Camille

Entrées

- Foie gras de canard entier mi-cuit, toasts grillés 17€
Salade Landaise magret de canard fumé, gésiers et lardons 14€
Terrine de pot au feu en vinaigrette 13€
Saucisson de Lyon pistaché, pommes tièdes 14€
Filets de hareng marinés, pommes à l'huile 14€
Salade de St-Marcellin de la Mère Richard rôti sur toast 14€
Poireaux tièdes en vinaigrette 12€
Oeufs Mayonnaise 9 €
Soupe du jour maison 12€
Salade de queues d'écrevisses marinées 15€
Les 6 escargots de Bourgogne 14€
Saumon cru mariné à l'aneth, toasts grillés 14€

Plats

- Pot au feu de Mamie Jeanne 22€
Blanquette de veau riz basmati 22€
Entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel, frites maison 24€
Petit salé aux lentilles 21€
Magret de canard rôti au miel purée maison 22€
Filet de bœuf grillé sauce béarnaise, pommes sautées 32€
Foie de veau au vinaigre de Xérès épinards frais 25€
Rognons de veau à l'ancienne purée maison 24€
Filets de bar sauce vierge, épinards frais 21€
Tartare de bœuf maison frites ou salade 21€
Cabillaud à l'Auvergnate purée maison 24€

Desserts

- Tartes de la Maison Stohrer 9€
Glaces ou sorbets de la Maison Berthillon (la boule) 5€
Mousse au chocolat maison 8€
Moelleux au chocolat Maison, crème anglaise 9€
Crumble aux pommes Maison 8€
Crème brûlée Maison 8€
Riz au lait Maison 8€
Panna cotta vanille Maison, coulis de fruits rouges 8€
Fomage blanc au miel ou coulis de fruits rouges 7€
Assiette de fromages Bleu d'Auvergne, Camembert, Saint-Marcellin de la Mère Richard 9€

Camille

Chaud !

Café Florio 100 % Arabica Espresso ou Allongé	2.5
Café crème	4.8
Double Café	5
Café noisette	2.8
Chocolat chaud	5.5
Café mocha chantilly	6.5
Cappuccino ou Latte Macchiato	5.8
Chocolat ou Café Viennois	6
Irish Coffee	10
Vin chaud	7.5

Thés

Noirs	4.8
Comptoirs RICHARD Ceylan OP, Grand Earl Grey, Jardin Darjeeling, Lapsang Souchong, Vanille Caramel, Fruits Rouges	
Verts	4.8
Comptoirs RICHARD Sencha, à la Menthe, au Jasmin	
Blanc	4.8
Comptoirs RICHARD Rose Litchi	
Rooibos	4.8
Sans théine aux épices	

Tisanes bio

Tisanes	4.8
Comptoirs RICHARD Camomille, Menthe-Poirvée, Secret d'Équilibre "Digestive", Tilleul, Verveine, Verveine-menthe "Apaisante"	

Digestifs

Irish Coffee	10
Liqueurs, Cointreau 4cl	10
Amaretto, Bailey's 4cl	10
Get 27, Get 31 4cl	10
Fernet Branca 4cl	10
Grand Marnier 4cl	10
Limoncello 4cl	10
Mandarine Napoléon 4cl	10
Manzana, Sambuca 4cl	10
Armagnac, Calvados 4cl	10
Cognac, Grappa 4cl	10
Marc de Bourgogne 4cl	10
Gin, Tequila, Vodka 4cl	10
Rhum Bacardi 4cl	10
Rhum 4cl	10
Chauvet St-James	
Eaux de Vie 4cl	10
Framboise, Poire William's, Mirabelle, Vieille Prune	

IGP / Vin de France

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ VDF Les Copains d'abord "Gamay, Au grand jamais"	6.5	8.5	17	26
■ IGP Pays d'Oc Merlot, Ecoterra Bio	6	8	16	24
■ IGP Pays d'Oc Sauvignon, Ecoterra Bio	6.5	8.5	17	26
■ IGP Pays d'Oc Chardonnay de la Chevalière, Laroche Bio	6.5	8.5	17	26

Bordelais

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Bordeaux aop "R" de Monsenac, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	6.5	8.5	17	-
■ Côtes de Bourg aop Château de Barbe, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec	-	-	-	28
■ Haut-Médoc aop L'Enclos de Ramage, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	8.5	11.5	22.5	34
■ Moulis aop N°2 de Maucaillou 2014, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	-	-	-	49
■ Margaux aop Baron de Brane 2013, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	-	-	-	65
■ Saint-Julien aop Les Fiefs de Lagrange 2014, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	-	-	-	63

Beaujolais

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Brouilly aop Noël Briday, Gamay	6.5	8.5	17	-
■ Brouilly aop Château des Tours, Gamay	-	-	-	30

Sud-Ouest

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Cahors aop Pourpre de Grézette, Malbec, Merlot	6	8	16	24

Languedoc-Roussillon

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Coteaux du Languedoc Pic St-Loup aop Domaine Pech-Tort, Syrah, Grenache	-	-	-	32

Vallée du Rhône

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Côtes du Rhône aop Guigal, Syrah, Grenache, Mourvèdre	-	-	-	30
■ Côtes du Rhône-Villages aop Chanteluze, Syrah, Grenache	5.5	7.5	14.5	-
■ Crozes-Hermitage aop David Reynaud, Syrah Bio	-	-	-	42

Bourgogne

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Chorey-les-Beaune aop Vieilles Vignes 2015, Pinot	-	-	-	50
■ Irancy aop Simonnet-Febvre, Pinot	8	11.5	22.5	34
■ Chablis aop Domaine Gueguen, Chardonnay	9	12	24	36

Vallée de la Loire

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Chinon aop Charles Joguet Cuvée Terroir, Cabernet Franc	7	10	20	28
■ Pouilly Fumé aop Domaine Blondelet, Sauvignon	7.5	10	20	30
■ Sancerre aop Alphonse Mellot, Sauvignon Bio	10	13	26	40

Provence

	15cl	25cl	50cl	75cl
■ Côtes de Provence aop Les Terrasses, Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Mourvèdre	7.5	9.5	18.5	28
■ Côtes de Provence aop Minuty Prestige, Grenache, Tibouren	9	12.5	25	36

Champagnes aop

		12cl	75cl
Louis Roederer Brut Premier Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		14	75
Laurans Brut Pinot Meunier, Chardonnay		10	50



Scan me and get
allergen informations
and our menus
in your language !

Camille

Apéritifs

Kir vin blanc 10cl	5
cassis, framboise, pêche, mûre	
Kir Royal 12cl	10.5
cassis, framboise, pêche, mûre	
Champagne aop coupe 12cl	10
Laurans Brut	
Champagne aop coupe 12cl	14
Louis Roederer, Brut Premier	
Martini 5cl	5.5
rosso, bianco, dry	
Campari, Lillet, Muscat 5cl	5.5
Porto rouge, blanc 5cl	5.5
Pastis 51, Ricard 2cl	5.5
Salers, Suze, Marie Brizard 4cl	5.5
Americano maison 10cl	9
Spritz Maison 12cl	14
au Champagne aop	

Whiskies

Jameson, Four Roses 4cl	9
William Lawson's, J&B 4cl	9
Jack Daniel's 4cl	10
Aberlour 10 ans 4cl	10
Chivas 12 ans 4cl	10

Softs

Jus de fruits 25cl	5
Arbre à jus	
poire williams, orange, pomme, pêche de vigne, tomate, abricot	
Orange pressée 25cl	6
Citron pressé 25cl	6
Perrier 33cl	5
Vittel 25cl	5
Schweppes tonic 25cl	5
Lipton Ice Tea 25cl	5
Orangina 25cl	5
Limonade Pschitt 25cl	5
Coca, light, Zéro 33 cl	5

Eaux

Perrier Fines Bulles 50cl	5.5
San Pellegrino 50cl	5.5
Vittel 50cl	5.5

Les eaux minérales sont servies
uniquement en restauration

Bières

Kronenbourg 25cl	4.8
Pression	
Kronenbourg 50cl	9
Pression	
Pelforth Brune 33cl	5.8
1664 Sans Alcool 33cl	5.8
Heineken 33cl	5.8

Prix nets ttc en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.