



# Camelia



Chef de cuisine  
Thierry Marx





## LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
<b>CHAMPAGNE</b>		
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
 <b>CIDRE &amp; POIRÉ</b>		
		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.  
Our entire prices are taxes included and in euros device.  
Kindly note that cheques are not accepted.

# 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 VERTS DU PRINTEMPS** **G L V N** 22  
Semi pris de petit pois et chou kale croustillant  
SPRING GREEN VEGETABLES  
Green peas mousse and crispy kale cabbage
- LE TOURTEAU** **G L N** 28  
En cannelloni, sorbet avocat et condiments agrumes  
CRAB  
In cannelloni, avocado sorbet and citrus condiment
- 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 FOIE GRAS** **G** 26  
Comme un nougat glacé, chutney de fruits exotiques  
FOIE GRAS  
Frozen nougat style, exotic fruit chutney
- L'ASPERGE VERTE** **V G N** 27  
Citron confit, tapioca et sauce vin jaune  
GREEN ASPARAGUS  
Confit lemon, tapioca and yellow wine sauce



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 ET ARGENTINE

\* ORIGINS OF OUR MEATS : FRANCE AND ARGENTIN

# PLATS

- LE RISONI DE CALAMAR** **N** 36  
A l'encre, tagliatelles de seiche, légumes croquants  
**CALAMARI RISONI**  
With squid ink, tagliatelle of cuttlefish, crunchy vegetables
- LE CABILLAUD** **G N** 36  
Snacké, agrumes confits et pétales de radis  
**COD**  
Flash grilled, candied citrus and radish petals
- LA LOTTE** **G L N** 42  
Rôtie au beurre noisette, asperges vertes et déclinaison de mûres  
**MONKFISH**  
Roasted « beurre noisette »,  
green asparagus and blackberry in various way's
- LA SOLE DE PETIT BATEAU** **N** 58  
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
- LE RIS DE VEAU** **N** 54  
Meunière, asperges blanches et écume de lard  
**SWEETBREAD**  
« Meunière » style, white asparagus and bacon foam
- PALERON DE VEAU** **G N** 44  
Braisé, légumes printaniers et purée à la moutarde de Brive  
**VEAL CHUNCK**  
Braised, spring vegetables and mashed potatoes with Brives mustard
- LES TAGLIATELLES FRAÎCHES** **V** 36  
Brousse et ail des ours  
**HOMEMADE TAGLIATELLE**  
Brousse cheese and wild garlic
- LES PETITS POIS** **G L V** 38  
Déclinaison en plusieurs textures  
**Green peas**  
In several textures

# FROMAGES

- SÉLECTION DE FROMAGES Affinés par la maison Mons** 22  
Ripened cheeses from Mons

# MENU DÉJEUNER

Du lundi au samedi 12h30 - 14h30

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT**

STARTER / MAIN COURSE / DESSERT



# MENU DEGUSTATION

## TASTING MENU

19h00 - 22h00

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

SERVED FOR THE ENTIRE TABLE





## 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

2012	Alsace Riesling AOC, « Rosenberg » Domaine Albert Mann	23
2015	Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	20
2014	Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru AOC, « les Hauts Jarrons » Louis L.Jadot	28
2015	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	30
2016	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	18

### NOS VINS ROUGES

2015	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	16
2011	Beaune 1 <sup>er</sup> cru AOC, « Clos des Couchereaux » L. Jadot	28
2015	Crozes-Hermitage AOC, Les Galets, Domaine des Hauts Chassis	15
2014	Pomerol AOC, La Gravette de Certan	38
2013	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	27

### 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	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





## 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
Red Bull, Red Bull Light	12

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



## BIÈRES

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



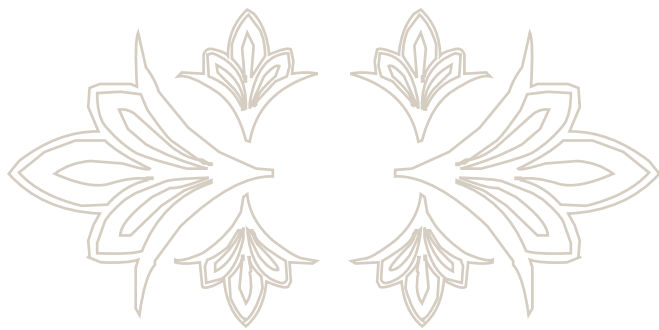
## EAUX MINÉRALES

### 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

