

*chez*  
*Camille*  
– petit bistrot –



## PER INIZIARE

---

<b>TARTARE</b>	La classica tartare di manzo (160gr) condita secondo tradizione francese (cipolle, capperi, acciughe, semi di senape, cetriolini, pomodori secchi), con tuorlo d'uovo di quaglia 	12,00
<b>ACCIUGA</b>	L'acciuga del Mar Cantabrico servita con burrata, burro demi-sel, bagnetto verde, bagnetto rosso piemontese 	12,00
<b>CAPONATA</b>	Caponata di verdure di stagione  	7,00

Tutti gli antipasti sono accompagnati da pane comune o, su richiesta, pane senza glutine

## LE GALETTES DELLA TRADIZIONE BRETONE

---

PREPARETE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)

<b>ADÈLE</b>	Prosciutto cotto e formaggio Emmental 	8,00
<b>BÉATRICE (COMPLÈTE)</b>	Uovo bio all'occhio di bue, prosciutto cotto, formaggio Emmental 	9,00
<b>VALÉRIE</b>	Formaggio di capra, miele, noci, misticanza  	10,00
<b>BÉCASSINE</b>	Crema di carote, formaggio di capra alla piastra, cipolla caramellata  	11,00
<b>CHLOÉ</b>	Spinaci*, panna, salmone marinato alle erbe di Provenza 	13,00

## LE GALETTES DI CHEZ CAMILLE

---

PREPARATE CON FARINA DI GRANO SARACENO (GLUTEN FREE)

<b>MARINE</b>	Fagiolini*, patate, pomodorini al pesto di basilico senza aglio, stracciatella 🌱🌱	10,50
<b>LUCILLE</b>	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, provola affumicata alla piastra 🌱🌱	11,00
<b>LUCILLE VEGAN</b>	Melanzane alla griglia, pesto di pistacchi, pomodori secchi, crema di tofu con erbe 🌱🌱	12,00
<b>MANON</b>	Misticanza, pomodorini, formaggio di capra, guacamole piccante, salmone marinato 🌱	14,00
<b>MARGOT</b>	Pomodorini, filetti di acciuga, formaggio primo sale, capperi, olive riviera, basilico 🌱	12,50
<b>MICHELLE</b>	Zucchine trifolate, filetto di branzino scottato, salsa al mango, chips di verdure 🌱	13,00
<b>ZOÉ</b>	Fior di latte, ricotta, fiori di zuccina, pancetta croccante, zeste di limone 🌱	11,00
<b>ELEONORE</b>	Pomodorini confit, burrata, crema di melanzana e basilico, prosciutto crudo 🌱	11,50

## LE OMELETTE

---

COTTE SULLA PIASTRA, SENZA AGGIUNTA DI GRASSI  
(ACCOMPAGNATE DA MISTICANZA E POMODORO)

<b>ADELINÉ</b>	Prosciutto cotto e formaggio Emmental 	8,00
<b>OLIVE</b>	Spinaci* e formaggio Emmental  	8,00

## INSALATE

---

<b>BÉRENGÈRE</b>	Misticanza, petto di pollo, scaglie di parmigiano, pancetta croccante, uovo sodo, crostini di pane, salsa Caesar	11,00
<b>FANNY</b>	Misticanza, uovo sodo, pomodori, tonno, olive riviera, acciughe	10,00

Omelette e insalate sono accompagnate da pane comune  
o, su richiesta, pane senza glutine

## LE CRÊPES DOLCI

---

PREPARATE CON IMPASTO DI FARINA 00, LATTE E UOVA (CONTIENE GLUTINE)

<b>LE TRADIZIONALI</b> , a scelta tra: cioccolato fondente, Nutella, marmellata di arancia, marmellata di albicocca, miele, zucchero, caramello al burro salato	5,00
<b>LOULOU</b> Zucchero e succo di limone fresco	5,00
<b>SOPHIE</b> Confettura di albicocca e cioccolato fondente	6,00
<b>MARTINE</b> Marmellata di arancia e cioccolato fondente	6,00
<b>JEANNE</b> Cocco e cioccolato fondente	6,00
<b>CHARLOTTE</b> Cioccolato fondente, gocce di cioccolato bianco, mandorle, panna montata	7,50
<b>BÉNÉDICTE</b> Amarene, cioccolato fondente, panna montata, granella di nocciola	7,00
<b>SUZETTE</b> Succo di limone e arancia, flambata al Grand Marnier	7,00
<b>JOSÉPHINE</b> Mele caramellate, crema frangipane, coulis di frutti rossi	7,50
<b>PÉTRONILLE</b> Marmellata di pesca, cioccolato fondente, amaretti sbriciolati	7,50

## DOLCI MONOPORZIONI E TORTE PORZIONATE

---

Semifreddi. Gluten free 	6,00
Brownie. Gluten free 	3,00
Macarons con diversi gusti	2,00
Dessert del giorno	6,00

## BEVANDE

---

Acqua microfiltrata naturale/frizzante, bicchiere 0,50  
Acqua microfiltrata, naturale/frizzante, bottiglia 50 cl 1,00

### Soft drink

Cocacola, Cocacola Zero, Fanta 33 cl 3,00  
Acqua Tonica, Gazzosa, Chinotto Lurisia 3,50  
Tè freddo al limone o pesca Estathe 3,00

### Sidro di mela dolce/secco

Coppa 22 cl 4,00  
Bottiglia 75 cl 13,00

### Sidro di mela rosé

Coppa 22 cl 5,00  
Bottiglia 75 cl 15,00

## VINI BIANCHI

(bicchiere/bottiglia)

---

### Balbi Soprani - Gavi D.O.C.G. 75cl

*Proveniente dalle uve Cortese di una ristretta zona collinare della provincia di Alessandria nei pressi della città di Gavi*  
*Bouquet: Delicato, con sentori di frutta fresca*  
*Gusto: Asciutto, piacevole, fresco e armonioso*  
*Contenuto alcolico: 12,5%Vol.*

5,00 / 20,00

### Balbi Soprani - Roero Arneis DOCG

*100% Arneis*  
*Bouquet: Fresco e fruttato*  
*Gusto: Asciutto con sentori di mandorla*  
*Contenuto alcolico: 13,5%Vol.*

5,50 / 24,00

### Domanine Ménard-Gaborit -

### AOC Muscadet Sèvre at Maine sur Lie Cuvée Les Princes

*100% Melon de Bourgogne*  
*Bouquet: Al naso grande freschezza di frutti bianchi, con note di fiori bianchi, iodato e sapido. L'oceano è vicinissimo e se ne sente l'influenza*  
*Gusto: Al palato conferma i profumi con sentori di agrumi, mela verde, tannini leggeri ed ottima mineralità*  
*Contenuto alcolico: 12%Vol.*

6,00/ 27,00

## VINI BIANCHI

(bicchiere/bottiglia)

### Domaine Besson - Chablis 75cl

100% Chardonnay. Proveniente dalla zona Chablis- Bourgogne  
Bouquet: Al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo e fiori bianchi.

Gusto: Al palato mantiene le promesse olfattive, con finale marcato e iodato, persistente, fresco e delicato.

Contenuto alcolico: 13,5%Vol.

- / 35,00

### Samazeuilh - Chateau Recougne Bordeaux Blanc 75cl

50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon, Proveniente dalla zona Galgon - Bordeaux

Bouquet: Al naso presenta aromi di pompelmo e mela verde.

Gusto: Sapido, secco, citrino e molto fruttato con finale fresco e acidulo.

Contenuto alcolico: 13%Vol.

6,00 / 29,00

### Domaine Des Rabicattes - Pouilly Fumé 75cl

100% Sauvignon Blanc

Bouquet: Al naso è esplosivo ed esuberante, presenta note di frutti esotici, litchis e petali di rosa.

Gusto: Al palato si caratterizza per una bella intensità, carnoso e rotondo, finale gradevolmente persistente.

Contenuto alcolico: 13,5 %Vol.

7,00 / 33,00

## VINI ROSSI

(bicchiere/bottiglia)

### Balbi Soprani - La Baudria - Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore 75cl

Ha origine dai grappoli di Barbera coltivati nelle zone della provincia di Asti, dove il terreno è connotato da elementi calcarei, argillosi e sabbiosi.

Bouquet: Profumo morbido, complesso, rileva fragranze di frutti di bosco, prugne e di spezie.

Gusto: Asciutto, rotondo, vellutato e corposo. L'affinamento in botti di legno aggiunge eleganze e morbidezza.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

5,00 / 20,00

### Domaine Michelas - Saint Jemms - IGP Collines Rhodaniennes Syrah de St. Jemms 75cl

100% Syrah - Mercurol - Valle del Rodano nord

Bouquet: Al naso presenta un esplosivo bouquet d'aromi dominato dalla freschezza del ribes nero.

Gusto: Al palato l'attacco è fresco sulle note di mora e ribes nero.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

6,50 / 32,00

### Samazeuilh - Chateau Recougne AOC Bordeaux Supérieur 75cl

77% Merolt - 14% Cabernet franc 9% - Cabernet Sauvignon

Bouquet: Al naso regala aromi di frutti rossi e more.

Gusto: Al palato parte con sentori di liquirizia che svelano un gusto pieno di frutti rossi e caffè tostato.

Gradazione alcolica: 14,5%Vol.

6,50 / 32,00

## VINI ROSSI

(bicchiere/bottiglia)

### Domiane - Durieu Côtes du Rhône 75cl

50% Carignan - 20% Grenache - 15% Syrah - Valle del Rodano

Bouquet: Al naso presenta sentori di frutti neri, con note importanti di pepe e spezie.

Gusto: Franco e potente.

Gradazione alcolica: 14,5%Vol.

6,50 / 32,00

### AOC Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

100% Pinot Nero

Bouquet: Al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis.

Gusto: Al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Gradazione alcolica: 13,5%Vol.

7,00 / 35,00

## VINI ROSÉ

(bicchiere/bottiglia)

### AOC Côtes de Provence Caprice de Clementine

70% Grenache - 30% Cinsault

Bouquet: All naso è fresco ed espressivo con sentori di frutti rossi e spezie, rosmarino e lavanda.

Gusto: Al palato è franco, con finale sui frutti rossi e le spezie, untuoso e profumato.

Gradazione alcolica: 13%Vol.

6,00 / 28,00

## VINI BIO

(bicchiere/bottiglia)

### Château l'Ermite d'Auzan - AOP Costières de Nîmes – Auzan Blanc

60% Roussanne – 20% Viognier – 20% Grenache Blanc - Valle del Rodano meridionale

Bouquet: All naso è fresco presenta aromi di frutti e fiori bianchi, pesca, litchi.

Gusto: Al palato è rotondo, fresco e persistente.

Gradazione alcolica: 12,5%Vol.

5,50 / 30,00

### Château l'Ermite d'Auzan - AOP Costières de Nîmes – Auzan Rouge

40% Syrah – 30% Mourvèdre - 30% Grenache - Valle del Rodano meridionale

Bouquet: All naso presente profumo di ribes nero, vaniglia, cannella.

Gusto: Al palato gusto pieno ed ampio, tannini morbidi.

Gradazione alcolica: 14%Vol.

5,50 / 30,00

### Château l'Ermite d'Auzan - AOP Costières de Nîmes – Auzan Rosé

50% Grenache – 50% Cinsault - Valle del Rodano meridionale

Bouquet: All naso è fresco con sentori di frutti rossi, lampone, ribes nero.

Gusto: Al palato ricco e fresco, frutti rossi.

Gradazione alcolica: 12,5%Vol.

5,50 / 30,00

## VINI SPUMANTE

(bicchiere/bottiglia)

### Balbi Soprani - Corte Castello Pinot Spumante Brut 75cl

*Pinot*

*Bouquet: Delicato con profumo di crosta di pane.*

*Gusto: Piacevolmente secco.*

*Gradazione alcolica: 11,5% Vol.*

4,00 / 18,00

### Balbi Soprani - Alta Langa DOCG- Metodo classico 75cl

*Pinot nero / Chardonnay*

*Bouquet: Profumo ampio, ricorda la frutta bianca e gli agrumi con sentori di crosta di pane e vaniglia*

*Gusto: Pieno, corposo, buon rapporto tra sapidità e freschezza. Spuma fine e persistente*

*Gradazione alcolica: 12,5%Vol.*

8,00 / 37,00

### Joseph Cattin - Crémant d'Alsace 75cl

*70% Pinot Blanc - 30% Auxerrois*

*Bouquet: Al naso è croccante e fruttato, spiccano fiori bianchi, mela, pera e pesca bianca.*

*Gusto: Freschezza e vivacità danno volume e rilievo.*

*Le bollicine setose e fini conferiscono un finale franco e goloso.*

*Gradazione alcolica: 12%Vol.*

8,00 / 35,00

### Champagne Bernard Naudé - Brut Tradition 75cl

*90% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir - Valle della Marna*

*Bouquet: Al naso evoca profumi di pesche sciroppate, violetta e pepato, affumicato ed argilloso, con sentori di finocchio, limone verde e ribes nero.*

*Gusto: Al palato è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa.*

*Al finale si mostra generoso e lascia un'impronta fruttata molto persistente.*

*Gradazione alcolica: 12%Vol.*

- / 40,00

## BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO CASTAGNERO (ROSTA)

---

### French kiss

Birra chiara, in stile saison con aggiunta di pepe di Sichuan e lemon zest fresco finale secco, maltato e speziato con un tocco acidulo e rinfrescante

Gradazione alcolica: 5%

CONTIENE GLUTINE

7,00

### La bionda

Birra chiara, l'utilizzo di luppoli di origine americana le dona un amaro piacevole e fresche note citriche.

Gradazione alcolica: 5,5%

CONTIENE GLUTINE

7,00

### La ramata

Birra ambrata, note di caramello date dai malti utilizzati, sentori di frutta matura a pasta gialla caratteristici del lievito utilizzato.

Gradazione alcolica: 6%

CONTIENE GLUTINE

7,00

### La rossa

Birra color mogano, le note torrefatte dei malti e l'utilizzo di luppolo di origine tedesca smorzano l'etilico, rendendo questa birra piacevole e strutturata.

Gradazione alcolica: 7 %

CONTIENE GLUTINE

7,00

## BIRRE BRETONI

---

### Bière DREMMWEL GWINIZ DU Blé noir (grano saraceno)

Birra di grano saraceno ambrato prodotta dalla Brasserie de Bretagne.

Gradazione alcolica: 5,4 % vol.

SENZA GLUTINE 

7,50

## CAFFETTERIA

---

Infusi — Selezione di té e tisane

2,50

Caffè espresso

1,50

Caffè macchiato

1,50

Caffè d'orzo tazza piccola

1,40

Caffè d'orzo tazza grande

1,60

Ginseng tazza piccola

1,40

Ginseng tazza grande

1,60

Doppio espresso

2,50

Americano

2,50

Marocchino

3,00

Decaffeinato

1,50

Cioccolata calda

3,00

Cioccolata calda con panna

3,50

## APERITIVO

---

### CEZAR CIDER

Rosmarino, Prosecco e sidro secco

7,00

### KIR

Vino bianco e Crème de Cassis

5,00

### KIR BRETON

Sidro secco e Crème de Cassis

5,00

### KIR CAMILLE

Sidro secco e Calvados

5,00

### KIR ROYAL

Prosecco e Crème de Cassis

5,00

### PASTIS

Pastis 51 e acqua

5,00

## DIGESTIVI

---

Cognac

10,00

Armagnac

10,00

Calvados

6,00

Grappa

6,00

Amari

5,00

\* i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati.  
Eventuali aggiunte o sostituzioni di ingredienti possono comportare  
variazioni di prezzo.

 GLUTEN FREE

 VEG

 VEGAN

### Allergeni

Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni (arachidi, crostacei, frutta a guscio, glutine, latte, lupino, molluschi, pesce, sedano, senape, sesamo e uova); per maggiori informazioni consultate il personale di sala.

**Ingredienti della galette di grano saraceno:** Farina di grano saraceno, acqua e sale.

**Ingredienti della crêpe dolce:** Farina di grano 00, zucchero, sale, latte parzialmente scremato, uova, burro e vaniglia.

---

Coperto €2,00