Camelia

SÉLECTION DE CAVIARS – CAVIAR SELECTION

Caviar Oscietra Sturia – France 50g	220
Caviar Oscietra Sturia – France 100g	420
Caviar Beluga Sturia – France 50g	600
Caviar Beluga Sturia – France 100g	1200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.
All our caviars are served with blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

ENTRÉES – STARTERS

Escargots de Bourgogne (6 pcs) 23
Burgundy snails (6 pcs)

Poireau vinaigrette en aigre doux 21
Leeks with sweet and sour dressing

Œuf croustillant et champignons 23
Crispy egg and mushrooms

Soupe à l'oignon 28
Onion soup

Fricassée d'encornet au chorizo 30
Squid fricassée with chorizo

Ravioles gratinées 22
Ravioles gratin

Carpaccio de St-Jacques, vinaigrette tagète 32
Scallops carpaccio, tagetes dressing

Entrée du jour 17
au déjeuner du lundi au vendredi
Starter of the day – for lunch Monday to Friday

PLATS – MAIN COURSES

Soupe de poisson et ses condiments 39
(rouille, croûtons, gruyère)
Fish soup with condiments (rouille, croutons, gruyère cheese)

Sole meunière, pommes grenailles rôties au beurre persillé 67
Sole meunière, baby potatoes roasted in parsley butter

Rigatoni de homard gratinées 64
Gratinated lobster rigatoni

Poisson du jour 47
au déjeuner du lundi au vendredi
Fish of the day – for lunch Monday to Friday

Pâtes fraîches, pesto de persil et champignons, 34
pignons de pin
Fresh pasta, parsley and mushrooms pesto, brousse cream, pine nuts

Parmentier de canard, mesclun vinaigrette moutardée 39
Duck parmentier, mesclun with mustard dressing

Paleron de bœuf braisé, mousseline de pomme de terre, sauce au vin rouge 46
Braised beef chuck, mashed potatoes, red wine sauce

Tartare de bœuf, huile de cardamome noire 42
Beef tartar, black cardamom oil

Viande du jour 47
au déjeuner du lundi au vendredi
Meat of the day – for lunch Monday to Friday

FROMAGES – CHEESES

Fromages affinés 25
Cheese selection

SUR LE GRILL – FROM THE GRILL

Poulpe, riz sauté aux légumes, sauce herbacée 39
Octopus, sautéed rice with vegetables, herb sauce

Filet de bar, légumes glacés, beurre blanc, ciboulette 46
Seabass fillet, glazed vegetables, beurre blanc, chives

Gambas (5 pcs), risoni, sauce safranée 42
Prawns (5 pcs), risoni pasta, saffron sauce

Filet de bœuf Jersiais, frites, sauce au poivre 63
Jersiais beef tenderloin, French fries, pepper sauce

Filet de canette, patate douce, carottes Espelette, 52
sauce légère Grand Veneur
Duck fillet, sweet potato, Espeleta carrots, Grand Veneur light sauce

Volaille Tauzin, mousseline de pomme de terre, 49
champignons, jus court infusé au thym
Tauzin poultry breast, mashed potatoes, mushrooms, thyme-infused jus

Supplément truffe ou caviar +30
Truflle or caviar supplement

Chaque suggestion « SUR LE GRILL » est accompagnée de la sauce de votre choix.
All 'ON THE GRILL' dishes are served with a side of your choice.

LES GARNITURES – SIDES 12

Une garniture au choix – A side of your choice

Frites de pomme de terre
French fries

Mousseline de pomme de terre
Mashed potatoes

Riz jasmin parfumé au thym et citron
Jasmine rice flavored with lemon and thyme

Salade mesclun
Mesclun salad

Légumes glacés
Glazed vegetables

Champignons sautés
Sautéed mushroomes

Épinard au beurre noisette
Spinach with brown butter

Origine des viandes Bœuf : France, Espagne ; Volaille : France ; Canard : France ; Veau : France

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 allergies you might have.

Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted

MENU DÉJEUNER – DU LUNDI AU VENDREDI
LUNCH MENU – MONDAY TO FRIDAY

Une entrée et un plat au choix
Starter and main course of choice

58

Une entrée, un plat et un dessert au choix
Starter, main course and dessert of choice

68

Accompagné d'un verre de vin blanc ou rouge à 12€
Accompanied by a glass of white or red wine at 12€

Le menu déjeuner n'est pas proposé les jours fériés
The lunch menu is not available on public holidays

BRUNCH DOMINICAL - DE 12H À 14H30
SUNDAY BRUNCH - FROM 12PM TO 2:30PM

145

Menu cinq plats, viennoiseries et buffet de desserts
(incluant eaux et boissons chaudes)
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet
(including water and hot beverages)

LES PÂTISSERIES SIGNATURE DU CHEF JULIEN DUGOURD
CHEF JULIEN DUGOURD'S SIGNATURE PASTRIES

Sur place – *on site*
20
À emporter – *takeaway*
17

Saint-Honoré Framboise à la Rose – Lemon
Feuilletage caramélisé, crémeux framboise, gel et chantilly framboise et rose
Caramelized puff pastry, raspberry cream, raspberry and rose gel whipped cream

Citron – Lemon
Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel citron herbe fraîche, confit de citron
Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, fresh herb gel, candied lemon

Pavlova Pomme Shiso – Apple And Shiso Pavlova
Meringue, chantilly vanille, confit pomme gingembre, marmelade pomme shiso, pommes fraîches
Meringue, vanilla whipped cream, apple-ginger confit, apple-shiso marmalade, fresh apples

Tarte Pomme – Apple tart
Pâte sucrée, crème vanille, caramel, pomme caramélisée, Chantilly vanille, compote de pomme, pommes fraiches
Sweet crust, vanilla cream, caramel, caramelized apple, vanilla whipped cream, apple compote with fresh apples

Religieuse pistache – Pistachio religieuse
Pâte à choux, crème et praliné pistache, tuile dentelle, croustillante pistache
Choux pastry, pistachio cream and praline, lace tuile, pistachio crisp

Finger Chocolat – Chocolate Finger
Croustillant noisette, biscuit et mousse au chocolat, caramel, cacahuètes caramélisées
Hazelnut crisp, chocolate sponge and mousse, caramel, caramelized peanuts

Tarte Coco Exotique – Exotic Coconut Tart
Pâte sucrée, croustillant et mousse coco, marmelade exotique, coco fraîche
Sweet crust, coconut crisp and mousse, exotic fruit marmalade, fresh coconut

La Noisette - Hazelnut
Croustillant et biscuit noisette, crémeux et ganache montée à la noisette, mousse et praliné noisette
Hazelnut crisp and sponge, hazelnut cream and ganache, hazelnut mousse and praline

Flan Vanille – Vanilla Flan
Pâte sucrée, flan à la vanille de Tahiti
Sweet crust, Tahitian vanilla flan

DESSERT A L'ASSIETTE – PLATED DESSERT

Pain perdu 26
Brioche façon pain perdu, sauce caramel, glace vanille
Brioche like a French toast, caramel sauce, vanilla icecream

Nos menus déjeuner et dîner vous sont proposés de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Une carte réduite salée est proposée l'après-midi.
Le menu déjeuner ainsi que les viandes et poissons du jour sont disponibles du lundi au vendredi et notre Brunch est disponible tous les dimanches.
Our lunch and dinner menus are available from 12 p.m. to 2:30 p.m. and from 7 p.m. to 10:30 p.m. A reduced savory menu is available in the afternoon.
The business lunch menu and the meat and fish of the day are available Monday through Friday, and our Brunch is available every Sunday.

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 allergies you may have.

Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque are not accepted.