Camelia

SÉLECTION DE CAVIARS – CAVIAR SELECTION

Caviar Oscietra Sturia – France 50g	200
Caviar Oscietra Sturia – France 100g	400
Caviar Beluga Sturia – France 50g	580
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 a side dish of blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

ENTRÉES – STARTERS

Oeuf croustillant, champignons sauvages, huile de laurier 26
Crispy egg, wild mushrooms, laurel oil

Escargots de Bourgogne traditionnels (6 pièces) 21
Traditional Burgundy snails (6 pieces)

Foie gras, condiment clémentine, brioche toastée 32
Duck foie gras, clementine condiment, toasted brioche

Poireaux mimosa en aigre doux et huile de laurier 19
Sweet and sour mimosa-style leeks with laurel oil

Tartare de bœuf Angus au couteau 34
Hand-cut Angus beef tartare

Soupe de poissons de roche, condiments méditerranéens 28
Rockfish soup with Mediterranean condiments

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

VÉGÉTARIEN – VEGETARIAN

Chou farci, parfum de laurier, sauce légumière au vin rouge 31
Stuffed cabbage, laurel aroma, vegetable red-wine sauce

LA MER – THE SEA

Rigatoni de homard gratinée 71
Gratinated lobster rigatoni

Merlan Colbert, pommes pont-neuf, sauce tartare 48
Whiting fish Colbert-style, Pont-Neuf potatoes, tartar sauce

Saint-Jacques, topinambour, jus terre et mer à l'ail noir d'Arleux 50
Scallops, Jerusalem artichoke, land-and-sea juice with black garlic

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

LA TERRE – THE LAND

Confit de canard du Sud-Ouest, échalote confite au Xérés, pommes pont-neuf 57
Southwest duck confit, shallot confit with Sherry vinegar, Pont-Neuf potatoes

Quasi de veau rôti au beurre noisette à la sauge, sauce blanquette 48
Roasted veal rump with sage-infused brown butter, blanquette sauce

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

FROMAGES

Fromages affinés 25
Cheese selection

SUR LE GRILL – FROM THE GRILL

Tentacule de poulpe 43
Octopus tentacle

Daurade royale 51
Gilthead seabream

Homard bleu entier 90
Whole blue lobster

Gambas géantes tigrées (5 pièces) 41
Tiger prawns (5 pieces)

Filet de bœuf Black Angus (180g) 77
Black Angus beef tenderloin (180g)

Faux filet de bœuf Jersiais (250g) 90
Jersey beef sirloin steak (250g)

Filet de volaille 48
Chicken breast

Brochette d'agneau confite 64
Confit lamb skewer

Chaque suggestion « SUR LE GRILL » est accompagnée d'une garniture et de la sauce de votre choix.
Each 'ON THE GRILL' selection comes with the side and sauce of your choice.

LES SAUCES – SAUCES 4

Une sauce au choix – A sauce of your choice

Sauce hollandaise - Hollandaise sauce
Beurre blanc - Beurre blanc
Sauce tartare – Tartar sauce
Jus court de volaille - Reduced chicken jus
Sauce chimichurri - Chimichurri sauce
Sauce béarnaise - Béarnaise sauce
Sauce poivre - Black pepper sauce
Sauce marchand de vin - Red wine sauce

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
Pommes pont-neuf
Pont-Neuf potatoes
Riz jasmin parfumé au sésame & cébette thaï
Jasmine rice scented with sesame & Thai scallions
Salade mesclun & herbes fraîches
Mesclun salad & fresh herbs
Épinards au beurre noisette & sauge
Spinach with sage-infused brown butter
Gratin de céleri au comté affiné
Celery gratin with aged Comté cheese
Légumes sautés ou vapeur, huile florale de notre toit
Sautéed or steamed vegetables, floral oil from our rooftop garden

DESSERT A L'ASSIETTE – PLATED DESSERT

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

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

Camelia

MENU DÉJEUNER – DU LUNDI AU VENDREDI
LUNCH MENU – MONDAY TO FRIDAY
58

Une entrée et un plat au choix Accompagné d'un verre de vin blanc ou rouge à 12€
Starter and main course of choice Accompanied by a glass of white or red wine at 12€

Notre menu déjeuner ne sera pas proposé pendant la période des fêtes du 22 décembre 2025 au 4 janvier 2026.
Our lunch menu will not be available during the holiday period from December 22, 2025, to January 4, 2026.

BRUNCH DOMINICAL - DE 12H30 À 14H30
SUNDAY BRUNCH - FROM 12:30 TO 14:30
Menu cinq plats, viennoiseries et buffet de desserts
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet
125

LES PÂTISSERIES SIGNATURE DU CHEF JULIEN DUGOURD

CHEF JULIEN DUGOURD'S SIGNATURE PASTRIES

Nos pâtisseries peuvent être dégustées sur place ou à emporter.
Our pastries can be enjoyed on site or for take away.
18€ sur place – on site
15€ à emporter – take away

Le citron herbes fraîches – Lemon with fresh herbs
Biscuit, croustillant, et confit de citron, gel aux herbes fraîches, crémeux et mousse au citron
Lemon biscuit and crisp, candied lemon, fresh herbs gel, creamy lemon and mousse

Le flocon coco – Coconut flake
Biscuit, croustillant, et mousse coco, praliné coco-amandes
Coconut biscuit, crisp, mousse, almond, coconut praline

Mont Blanc – Mont Blanc
Biscuit marrons, meringue, confit de cassis, mousse,ganache marrons
Chestnut biscuit, meringue, candied blackcurrant, chestnut ganache and mousse

Le pistache – Pistachio
Biscuit et croustillant pistache, crémeux, praliné, mousse pistache
Pistachio biscuit and crisp, pistachio cream with praline, mousse

Saint-honoré jasmin – Jasmine Saint-honoré
Feuilletage caramélisé, crème et gel au jasmin, chantilly à la vanille
Caramelized puff pastry, creamy jasmine and gel, vanilla whipped cream

Tarte tatin – Tarte tatin
Pâte sucrée, biscuit à la vanille, brunoise de pommes fraîches, pomme tatin, crème à la vanille
Sweet dough, vanilla biscuit, fresh apples brunoise, apple tatin, vanilla cream

Tarte citron meringuée – Lemon meringue pie
Pâte sucrée, crème de noisettes, crémeux au citron, meringue, gel au citron
Sweet dough, hazelnut cream, creamy lemon, meringue, lemon gel

Pavlova poire chocolat – Pear chocolate pavlova
Meringue, crémeux au chocolat, confit de poires, brunoise de poires à la vanille, chantilly à la vanille
Meringue, creamy chocolate, candied pears, pears and vanilla brunoise, vanilla whipped cream

Vanille pécan – Pecan vanilla
Croustillant et praliné aux noix de pécan, biscuit à la vanille, crémeux, et mousse à la vanille
Pecan crisp, pecan praline, vanilla biscuit with cream, vanilla mousse

Notre menu vous est proposé 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 menu is 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 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