Camelia

14h30 -19h

À GRIGNOTER - BAR SNACKS

Mezze & pain libanais croustillant : 28
Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, houmous betterave
Mezze & crispy lebanese bread :
Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, beetroot hummus

Tortilla de pommes de terre, sauce piperade 16
Potatoes Spanish omelette, piperade sauce

Mini Croque truffe à la dinde fumée 30
Mini truffled croque with smoked turkey

Frites, mayonnaise à la truffe noire 18
French fries with black truffle mayonnaise

Encornets frits, piments et sauce tartare 18
Fried squid, chili and tartar sauce

Gambas panko, sauce sweet chili 30
Panko prawns with sweet chili sauce

Gyozas végétariens grillés (5 pièces) 26
Vegetarian grilled gyozas (5 pieces)

Dim Sum Har Gow aux crevettes (5 pièces) 34
Shrimp Har Gow Dumplings (5 pieces)

Tenders au poulet, sauce BBQ 24
Chicken tenders, BBQ sauce

Rouleaux de printemps en maki (4 pièces) 15
Spring rolls (4 pieces)

SALADES - SALADS

Salade César au poulet 34
Chicken Caesar salad

Salade César aux gambas 34
Prawn Caesar salad

Salade Grecque, tomates, feta, concombre, poivrons, câpres, oignons 29
Greek salad, tomatoes, feta cheese, cucumber, red pepper, capers, onions

SANDWICHS – SANDWICHES

Croque-Monsieur au comté affiné, dinde fumée 30
Classic Croque Monsieur, aged comté, smoked turkey

Cheeseburger - Fromage de votre choix (comté affiné, tomme de Savoie, cheddar), frites 42
Cheeseburger - Served with your choice of cheese (aged comté, tomme de Savoie, cheddar), French fries

Pain pita, halloumi grillé, tatziki 34
Pita bread, grilled halloumi cheese, tatziki

Club sandwich volaille 36
Chicken club sandwich

Rouleaux de printemps en maki (8 pièces) 29
Spring rolls (8 pieces)

CAVIAR

Caviar Oscietra Sturia - France 50g	220
Caviar Oscietra Sturia - France 100g	420
Caviar Beluga Sturia - France 50g	600
Caviar Beluga Sturia - France 100g	1 200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaunes d'œufs durs, capres, 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.

PLATS – DISH

Tagliatelline pomodoro et basilic 29
Tagliatelline pomodoro and basil

Pad Thai, nouilles de riz sautées, tofu, volaille 36
Stir fried rice noodles, tofu, chicken

Poitrine de volaille Tauzin et son jus, mousseline de pomme de terre 55
Tauzin poultry breast with jus, mashed potatoes

Daurade royale grillée, sauce herbacée, riz Jasmin parfumé au thym-citron et ciboulette 51
Gilthead seabream, herb sauce, Jasmine rice flavored with lemon and thyme, chives

Filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre, frites 77
Black Angus beef tenderloin, pepper sauce, French fries

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.
Origine des viandes : France & Union Européenne.