



SELECTION DE THES
TEA SELECTION
18 EUROS la sélection
6 EUROS le thé

Aiguille d'Argent
Thé blanc de Chine

Subtiles notes de melon et de concombre, léger et délicat

Subtle notes of melon and cucumber, light and delicate

Thé vert « Dragon Well »
Thé vert de Chine

Herbes fraîches et fleur d'orchidée, léger goût de réglisse

Fresh herbs and orchid flower, light licorice flavor

Bohea Lapsang Organique
Thé noir fumé de Chine
Notes d'essence de pin fumée
Notes of smoked pine oil



SELECTION DE SAKES
SAKE SELECTION

Kawasemi 21€

Kawasemi est un saké très fleuri, doux, libérant en bouche une fraîcheur inattendue

Kawasemi is ornately sake, sweet, releasing an unexpected freshness in the mouth

Sayori 18€

C'est un saké caractérisé par une belle tension et de la minéralité

This is a sake characterized by a great tension and minerality



La fondue chinoise est originaire de la ville de Chongquinq au centre de la Chine, elle aurait été créée il y a près de 2000 ans. A l'époque la fondue chinoise, déjà très épicée, était un bouillon dans lequel on faisait cuire viandes et abats que mangeaient les pêcheurs ou marins travaillant sur le fleuve de la région. Le plat devient un met impérial sous la dynastie Qing au 17^{ème} siècle et par la suite un plat très populaire qui s'exportera dans toute la Chine jusqu'en Mongolie.

The Chinese fondue come from the city of Chongqing in center of China, it was created 2000 years ago. At the time it was already a spicy broth where we cooked meats and giblets. It was a common meal for all the fisher and marine who work on the regional rivers. The meal became imperial under Qing dynasty in the 17th century. It became popular and was exported around all China up to Mongolia



Fondue Chinoise

火锅 huǒguō

75 EUROS

Hors boisson

Le Camélia met à l'honneur l'Asie en vous proposant de déguster dans notre jardin une fondue chinoise, un moment d'évasion aux saveurs surprenantes

Camélia honors Asia, offering a traditional Chinese hot pot in our garden, a sweet escape to China with surprising flavors

BOUILLON DE VOLAILLE CHICKEN BROTH



SELECTION DE POISSON / CRUSTACES FISH / SEAFOOD SELECTION

Crevettes Black Tiger
Black Tiger Prawns

Filet de Daurade
Seabream filet

Tagliatelle de Calamar
Cuttlefish tagliatelle

Ravioli Impérial de Crevettes
Prawns Ravioli

Saint-Jacques
Scallops



SELECTION DE VIANDE MEAT SELECTION

Filet de poulet
Chicken filet

Boulettes de bœuf maison
Homemade Meatballs

SAUCES ET CONDIMENTS SAUCES AND CONDIMENTS SELECTION

Sauce cacahuète, sauce XO, sauce soja
Peanuts sauce, XO sauce, soya sauce

Coriandre, cebette, piment, œuf
Cilantro, spring onion, chili, egg



SELECTION DE LEGUMES VEGETABLES SELECTION

Tofu / Soja
Tofu / Soy

Racine de Lotus
Lotus Roots

Daïkon
Chinese radish

Pack Choï
Chinese cabbage

Enoki / Shitakee / Shimeji brun
Asian mushrooms

Chou Chinois / Chou Blanc
Chinese cabbage / White Cabbage

Champignon Portobello
Portobello Mushroom

Noodles
Egg noodles

Vermicelles Chinoises de riz
Rice chinese vermicelli



DESSERT DESSERT

Semi pris de perle de coco et mangue
Coconut pearl and mango



LES EFFERVESCENTS

	Verre 14cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE		
Roederer « Brut Premier »	26	145
2009 Roederer Rosé	28	
2010 Roederer Rosé		170
Bollinger « Special Cuvée »		150
Bollinger « Rosé »		170
Ruinart « Blanc de Blancs »		175
2000 Legras « Blanc de Blancs »		195
2006 Duval Leroy « Grand Cru - Blanc de Blancs »		155
2007 Dom Pérignon		470
2007 Cristal Roederer		510
 CIDRE & POIRÉ		
2013 Sydre « Argelette », Eric Bordelet	13	50
2014 Poiré « Authentique », Eric Bordelet		65



ENTRÉES

LE HOMARD G Endive et bisque crémée LOBSTER Chicory and creamy bisque	43
LA SOUPE G Crème Dubarry, semoule végétale et caviar SOUP Dubarry cream, vegetable semolina and caviar	36
L'ŒUF Pomme de terre sous pression, truffe noire HEN'S EGG Potatoes foam, black truffle	32
LA BETTERAVE V G De Christophe Latour, grenade, ricotta et raifort, vieux balsamique de Modène BEETROOT From Christophe Latour, pomegranate, ricotta cheese and horseradish, Modena aged balsamic vinegar	29
LE FOIE GRAS Marbré au Crozes-Hermitage, poire et pain d'épices FOIE GRAS Marbled with Crozes-Hermitage, pear and gingerbread	39
LA LANGUE « LUCULLUS » G Foie gras, salsifis au beurre noisette et sauce Périgieux CALF TONGUE « LUCULLUS » Duck liver, salsify with « beurre noisette » and Périgieux sauce	42
LE POULPE G Pressé, Gambas « Gambero », condiment chorizo, légumes croquants OCTOPUS Pressed, shrimp « Gambero », chorizo condiment, crunchy vegetables	37



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** PRÉSENCE DE NOIX CONTAINS NUTS

* PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : FRANCE/ITALIE

* ORIGINS OF OUR MEATS AND FISH: FRANCE/ITALY

PLATS

- LE RISONI DE CALAMAR** **G** 41
A l'encre, tagliatelles de seiche, légumes croquants
CALAMARI RISONI
With squid ink, tagliatelle of cuttlefish, crunchy vegetables
- LES SAINT-JACQUES** **G** 57
Snackées, poireaux et coquillages
SCALLOPS
Flash grilled, leeks and shellfish
- LE BAR** **G** 62
Topinambours, artichauts, sauce Périgueux
SEA BASS
Jerusalem artichoke, artichokes, Périgueux sauce
- LE CABILLAUD** **G N** 45
Confit, agrumes, riz acidulé et crème de cresson
COD
Confit, citrus, tangy rice and watercress cream
- LE RIS DE VEAU** **N** 58
Façon grenobloise, champignons bruns et panais
SWEETBREAD
Grenobloise style, brown mushrooms and parsnips
- LE PALERON DE BŒUF** 47
Braisé, céleri rave et foie gras
BEEF CHUCK
Roasted, celeriac and foie gras
- LA VOLAILLE DE CULOISEAU** **G L** 53
Façon Pot-au-Feu
CULOISEAU POULTRY
« Pot-au-Feu » style
- LA CANETTE** **G N** 49
Rôtie, carottes laquées au kumquat, polenta et sauce bigarade
DUCKLING
Roasted, carrots and kumquat, « Bigarade » sauce
- LES TAGLIATELLES FRAICHES** **V N** 35
Ricotta, tétragone et pignons de pins torréfiés
HOMEMADE TAGLIATELLE
Ricotta, baby spinach, pine nuts
- LES LEGUMES DE SAISON** **V G N** 32
Déclinaison de courge, tartuffon et huile de noisette
SEASONAL VEGETABLES
Squash in various ways, tartuffon and hazelnut oil

FROMAGES

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

DAILY MARX

Du lundi au vendredi 12h30 - 14h30

(Hors Jours Fériés)

From Monday to Friday 12:30 - 14:30

(Excluding public Holidays)

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

NOS VINS BLANCS

14cl

2015	Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	15
2015	Pouilly Fumé AOC, Domaine Pabiot	13
2015	Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	22
2015	Chablis 1 ^{er} cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	18
2010	Marsannay AOC, « Le Clos » René Bouvier	15
2014	Pouilly Fuissé AOC, « La Croix » Domaine Denogent	19
2011	Savigny-les-Beaune 1 ^{er} cru AOC, « Les Hauts Jarrons » L. Jadot	22
2012	Alsace Riesling AOC, « Rosenberg » Domaine Albert Mann	23
2012	Alsace Pinot Gris AOC, Domaine Trimbach	19
2014	Crozes Hermitage AOC, Alain Graillot	20
2015	Cantina Marabino, « Euréka », IGT Sicilia	14

NOS VINS ROUGES

2013	Crozes-Hermitage AOC, Les Galets	13
2015	Saumur-Champigny AOC, Thierry Germain	15
2013	Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	25
2015	Givry AOC, Clos des Mortières	23
2010	Beaune 1 ^{er} cru AOC, « Clos des Couchereaux » L. Jadot	24
2012	Haut-Médoc AOC, Château Sociando Mallet	30
2013	Pomerol AOC, La Gravette de Certan	32
2012	Saint-Estèphe AOC, Les Pagodes de Cos d'Estournel	36
2014	Alsace Pinot Noir AOC, Domaine Trimbach	15
2013	Cantina Marabino, « Noto », IGT Sicilia	13
2011	Barolo AOC, « Roche di Castiglione » Domaine Roccheviberti	28
2014	Cantina Biondi, Etna Rosso DOC, « Outis »	18

NOS VINS ROSÉS

2015	Sancerre rosé AOC, Vincent Pinard	13
2015	Côtes de Provence AOC, « La Londe » Confidentielle Saint André de Figuière	15
2014	Bandol AOC, Château de Pibarnon	18
2015	Côtes de Provence AOC, Château Peyrassol	17

LES VINS LIQUOREUX

8cl

2009	Gewurztraminer v.t, Domaine Trimbach	25
2012	Eiswein, 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



LES THÉS ET INFUSIONS

Darjeeling Thé noir d'Inde	12
Earl Grey Thé noir du Sri Lanka	12
Chaï 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

Espresso	8
Décaféiné	8
Double espresso	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

SUNDAY BRUNCH

98 EUROS

49 EUROS (moins de 12 ans)

LES ENTREES DU COMPTOIR STARTERS FROM THE BUFFET



Soupe chaude de saison
Hot seasonal soup

Maki fusion

Assortiment Libanais
Lebanese selection

Sélection de terrines par Gilles Verot
Selection of terrines by Gilles Verot

Sélection de charcuterie & saumon fumé
Selection of cold meats & smoked salmon

Sélection de salades
Salads selection

Sélection de fromages
Cheese selection

PLAT AU CHOIX YOUR CHOICE OF MAIN COURSE



La dorade snakée,
espuma de butternut et châtaigne
Flash cooked sea bream,
butternut and chestnut foam

La volaille, oignons acidulés
et pomme de terre grenailles, jus à l'estragon
The poultry,
sour onions and new potatoes, tarragon jus

Œufs Bénédicte
Eggs Benedict

Les tagliatelles fraîches
ricotta, tétragone et pignons de pin torréfiés
Homemade tagliatelle
ricotta, baby spinach, pine nuts

Poulet thaï au curry vert, riz basmati
Thai green chicken curry, basmati rice

Cheeseburger et frites maison
Homemade cheeseburger and French fries



LE COMPTOIR DES PATISSERIES CHOICE OF DESSERT

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction des saisons
Menus are likely to change in accordance with seasons

SHOPPING BRUNCH

78 EUROS

39 EUROS (moins de 12 ans)

LES ENTREES DU COMPTOIR STARTERS FROM THE BUFFET



Assortiment Libanais

Lebanese selection

.

Sélection de bread Maki

.

Sélection de salade

Mixed salad

.

Sélection de charcuterie

Selection of cold meats

.

Saumon fumé

Smoked salmon

.

Sélection de fromages

Cheese selection

PLAT AU CHOIX YOUR CHOICE OF MAIN COURSE



Risoni de calamar à l'encre, tagliatelles de seiches,
légumes croquants

Calamari risoni with squid ink, cuttlefish tagliatelle,
crunchy vegetables

.

Œufs Bénédicte

Eggs Benedict

.

Poulet thaï au curry vert

Thai green chicken curry

.

Cheeseburger maison

Homemade cheeseburger



LE COMPTOIR DES PATISSERIES CHOICE OF DESSERTS