

# MENU



## MENUS :

ENTRÉE - PLAT - DESSERT	28,00€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT-DESSERT	23,90€

## MENU ENFANT :

STEAK - FRITES	12,00€
NUGGETS DE POULET - PÂTES	

## LES ENTRÉES

### Burrata crémeuse des Pouilles 9,00€

Cœur coulant de burrata des Pouilles, sublimé par un pesto de basilic maison, aux notes fraîches et délicatement onctueuses.

### Saumon gravlax maison 9,00€

Saumon frais mariné pendant 24 heures dans notre mélange secret d'aromates, pour une texture fondante et des saveurs délicatement équilibrées.

### Velouté de potiron & gingembre 8,00€

Velouté soyeux de potiron relevé d'une touche de gingembre, une recette signature aux saveurs chaleureuses et hivernales.

### Oeuf parfait 64° 8,00€

Oeuf cuit à basse température, servi sur un velouté de champignons. Parmesan affiné et chips de pain croustillantes pour une touche gourmande.

### Camembert rôti au cœur fondant, ail & romarin 9,00€

Camembert délicatement rôti au four, parfumé à l'ail et au romarin frais. Un fromage au cœur fondant, relevé par des notes aromatiques.

## LES PLATS



### Filet de bar rôti 18,00€

Filet de bar délicatement rôti, accompagné de légumes d'hiver. Servi avec une crème citronnée subtile et raffinée.

### Gambas flambées au pastis 18,00€

Gambas juteuses légèrement flambées, servies sur un risotto crémeux. Une alliance de saveurs marines et subtiles notes anisées.



### Pâtes à la truffe noire 21,00€

Pâtes délicates parfumées à la truffe noire, sublimées par un parmesan affiné 24 mois. Une expérience gourmande et raffinée.

### Tagliatelles au saumon 16,00€

Tagliatelles fraîches nappées d'une sauce crémeuse au saumon. Un plat savoureux et délicatement parfumé.

## LES PLATS



### Suprême de volaille fermière 18,00€

Volaille fermière cuite lentement, tendre et juteuse. Servie avec un jus réduit et un écrasé maison savoureux.

### Pavé de bœuf grillé 19,00€

Pavé de bœuf tendre et savoureux, parfaitement grillé. Accompagné d'un beurre maître d'hôtel maison aux herbes fraîches.

### Saucisse de Toulouse grillée, écrasé de pommes de terre maison 16,00€

Saucisse de Toulouse lentement grillée, servie avec un écrasé de pommes de terre onctueux.



### Burger Campanile Nature 16,00€

Steak, pommes grenaille et jus corsé à la moutarde

### Burger Veggie 16,00€

Galette de légumes maison aux herbes fraîches, fondante et parfumée. Un burger végétal savoureux et coloré.

## LES DESSERTS

### Café gourmand 9,00€

Assortiment de mini-desserts maison, pour une fin de repas délicieusement sucrée. Accompagné d'un café fraîchement préparé.

### Tiramisu maison 8,00€

Dessert italien classique, crémeux et léger, parfumé au café espresso. Une gourmandise maison à savourer jusqu'à la dernière cuillère.

### Fondant aux 2 chocolats 8,00€

Gâteau au chocolat intense, au cœur délicieusement coulant. Un plaisir gourmand et fondant à chaque bouchée.

### Panna cotta vanille 8,00€

Panna cotta onctueuse à la vanille, accompagnée d'un coulis de fruits rouges frais. Un dessert léger et délicatement parfumé.



# CARTE DES BOISSONS

## SOFTS

ORANGINA	3,95€
FUZE TEA	3,95€
SIROP À L'EAU	2,95€
COCA COLA / ZÉRO	2,95€
JUS DE FRUIT GRANINI	3,95€
EVIAN (50CL/1L)	3,80/5,30€
SAN PELLEGRINO (50CL/1L)	4,50/6,00€

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO ou DÉCAFÉINÉ	2,50€
DOUBLE EXPRESSO	4,30€
GRAND CAFÉ CRÈME	4,45€
THÉ ou INFUSION	3,70€

## BIÈRES

HEINEKEN (25CL/50CL)	4,95/7,95€
AFFLIGEM (25CL/50CL)	5,20/8,50€
MONACO (25CL/50CL)	5,20/8,50€
PANACHÉ (25CL/50CL)	4,95/7,95€
PICON (25CL/50CL)	5,20/8,50€
BIÈRE DU TEMPS	5,50€
DESPERADOS	5,50€

## PICHET (25CL)

CARIGNAN (rouge) - Pays du Gard	7,95€
GRENACHE (rosé) - Pays du Gard	7,95€
CLAIRETTE (blanc) - Pays du Gard	7,95€

## VINS ROSÉS

AOC CICADA OLYMPE - Côtes de Provence	6,00/26,00€
IGP D'OC GRENACHE GRIS - Maison Fortant	6,00/23,00€

## VINS ROUGES

AOP Côte du Rhône - Gabriel Meffre	5,80/27,00€
AOP Brouilly - château de Pierreux	5,80/29,00€
AOP Crozes-Hermitage - Gabriel Meffre	6,50/28,00€
AOC Bourgogne Pinot Noir - Jean-Claude BOISSET	7,00/29,00€
PINOT NOIR - Ropiteau	7,00/29,00€

## VINS BLANCS

AOP Côte du Rhône - Gabriel Meffre	5,80/25,00€
AOP Chablis - J.Moreau et fils	5,80/25,00€
AOC Bourgogne - Jean-Claude BOISSET	7,00/28,00€
IGP Terret Chardonnay - J.Moreau et fils	7,00/28,00€
CHARDONNAY - Ropiteau	6,00/25,00€