



La Table de Camille

Cuisine faite maison avec des produits de saison

À picorer



Chipirons en persillade	9 €
Cœur de canard confit et crémeux de reblochon	9 €
Charcuterie	15 €

Premiers actes



Gaspacho du moment	8 €
Fraîcheur de la mer	15 €
Effiloché d'agneau en feuille de brick	15 €
<i>jus de cuisson et mousseline</i>	
Tomate burratina	13 €

Cuisine faite maison

AVEC DES PRODUITS DE SAISON

Assiette signature



Chipirons façon carbonara 24 €

Les plats du moment



Bouchée à la reine 27 €
ris de veau et volaille, champignons, sauce au cognac et légumes

Supplément escalope de foie gras : 7 €

Poisson du moment 25 €

Cuisses de grenouille en persillade 24 €
frites maison et salade

Burger, steak, crémeux de cheddar 20 €
tomate et compotée d'oignons, frites maison et salade

Plat mijoté du moment 24 €

Sélection bouchère du moment 23 €

Cuisine faite maison

AVEC DES PRODUITS DE SAISON

Spécialités



Fondue aux deux fromages (Vacherin & Gruyère) 24 € / pers.
minimum 2 personnes

Escalope savoyarde, poulet, jambon blanc et reblochon 22 €
salade verte

Tartiflette, salade verte 21 €

Supplément charcuterie 6 €

Desserts



Dôme coque, inspiration framboise 10 €
cœur fruits rouges, ganache montée vanille

Mousse au chocolat 8 €

Tarte passion meringuée déstructurée 10 €

Cuisine faite maison

AVEC DES PRODUITS DE SAISON

Se désaltérer ensemble

BOIRE · PARTAGER · MANGER · DÉGUSTER



Sodas, jus de fruits, tonic, mocktails

Coca Cola, Orangina, Ice-Tea, Limonade	5 €	Cidre « Fils de Pomme » 0%	6 €
Fever Tree – Indian Tonic, Ginger Beer, Pamplens Spritz	6 €	Spritz sans alcool	8 €
Jus de fruits Patrick Font	6 €	SPRZ, eau pétillante, orange	
fraise, orange, ananas, pomme, abricot, tomate		Virgin Mojito	8 €
Kombucha citron gingembre	6 €	limonade, citron, menthe	
		Bora-Bora	8 €
		grenadine, ananas, Perrier, citron	

Cocktails

Original Spritz	10 €
Aperitivo, Prosecco, eau pétillante, orange	
Hugo Spritz	10 €
fleur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe	
Passion's Spritz	10 €
liqueur fruit de la passion, Prosecco, citron vert	
Sarti Rosa Spritz	10 €
Sarti, Prosecco, pamplemousse	
Aravis Spritz	10 €
Génépi, Prosecco, eau pétillante	
Italian Spritz	10 €
Limoncelle, Prosecco, citron	

Se désaltérer ensemble

APÉRITIFS · DIGESTIFS · ALCOOLS



Apéritifs

Kir apéritif <i>crème de myrtille, châtaigne ou pêche</i>	5 €
Vermouth blanc Dolin	5 €
Vermouth rouge Dolin	6 €
Suze	6 €
Ricard	6 €
Porto rouge	5 €
Bulles italiennes	6 €

Digestifs

Chartreuse Verte	10 €
Chartreuse Jaune	10 €
Génépi Distillerie des Aravis	10 €
Mentheuse – crème de menthe	10 €
Pulpeuse – crème de citron	10 €
Get 27	10 €
Limoncello	10 €
Armagnac	12 €
Cognac	12 €
Rhum COPINE	12 €
Bourbon Buffalo Trace	12 €
Whisky Benjamin Kuentz « Végétale Musette »	12 €

Alcools

Vodka Française Guillotine	10 €
Vodka Française Guillotine Ambrée	12 €
Gin Mont-Blanc, Distillerie de St Gervais	10 €
Gin Madlord « Pepper Your Life »	10 €
Gin Hendricks	10 €
Tequila Vecindad Reposado	10 €

« Un bon repas mérite
une belle conclusion »

La carte des vins

DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER



Les Rosés

CUVÉE	VERREBOUTEILLE	
IGP Méditerranée	5 €	45 €
<i>Ponton n°7 · Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez</i>		
Côtes de Provence AOP	—	35 €
<i>Source Gabriel · Château La Tour de l'Evêque</i>		
Corse AOP	6 €	30 €
<i>Domaine Vetriccie</i>		

Les Blancs

CUVÉE	VERREBOUTEILLE	
Roussette de Savoie AOP	6 €	30 €
<i>Altesse · Philippe et Sylvain Ravier</i>		
Chignin Bergeron, Savoie AOP	—	38 €
<i>Domaine Jean Charles Girard-Madoux</i>		
VDF, Vin Doux	6 €	30 €
<i>Pakhus · Philippe et Sylvain Ravier</i>		
IGP Pays d'Oc	—	25 €
<i>Orchys · Chardonnay · Domaine Collovray et Terrier</i>		
Vouvray AOP	—	35 €
<i>Aussi Sec · Catherine et Pierre Breton</i>		
Sancerre AOP	—	42 €
<i>Les Châtaigniers</i>		
Côte de Provence AOP	7 €	33 €
<i>Sainte Anne · Château Tour de l'Evêque</i>		

« Le vin rassemble les amis et prolonge les instants »

Prix TVA et service inclus

La carte des vins

DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER



Les Rouges

CUVÉE	VERREBOUTEILLE	
Mondeuse Arbin, Savoie AOP <i>Le Clos Descôtes</i>	6 €	30 €
Cairanne AOP <i>La Grande Réserve · Camille Cayran</i>	5 €	25 €
Beaume de Venise AOP <i>Domaine Pierre Rougon</i>	—	35 €
Saint Joseph AOP <i>Les Vins de Vienne</i>	—	40 €
Pic Saint Loup AOP <i>Le Mas de l'Oncle</i>	—	36 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOP <i>La Cuvée du Vieux Pressoir</i>	5 €	32 €
Hautes Côtes de Beaune AOP <i>Domaine Berger Rive</i>	—	42 €

Les Bulles

CUVÉE	VERREBOUTEILLE	
Spumante, Extra Dry <i>Diamas</i>	6 €	30 €
Champagne AOP <i>Cuvée Henri · Domaine Richard</i>	—	70 €

« Je ne peux pas vivre sans Champagne.
En victoire je le mérite, en défaite j'en ai besoin »

La Table de Camille

PRIX TVA ET SERVICE INCLUS