

A JOURNEY AROUND
THE WORLD

Camélia

THROUGH THE HERITAGE OF

❖ TEA ❖

THES NOIRS

14 €

ENGLISH BREAKFAST

Origines / *Origins*

Kenya – Rwanda – Inde/India Assam

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Vif et corsé, avec des notes complexes de malt, de figue et de cacao.

Lively and full-bodied, with complex notes of malt, fig, and cocoa.

ASSAM

Origine / *Origins*

Inde / India Assam

Note de dégustation / *Tasting Note*

Un thé robuste avec du caractère, de la profondeur et des nuances riches de malt.

La douceur du caramel laisse une excellente sensation en bouche, et une légère note de raisin persiste en arrière-goût.

A robust tea with character, depth and rich malt overtones.

The smoothness of caramel leaves a great mouthfeel and a hint of raisin is in the aftertaste.

1843

Origine / *Origins*

Chine / China

Note de dégustation / *Tasting Note*

Cette infusion chinoise riche et foncée est un délicieux hommage au premier thé appelé English Breakfast.

This rich, dark Chinese infusion is a delicious tribute to the first tea named English Breakfast.

DARJEELING

Origine / *Origins*

Inde / India – Darjeeling

Note de dégustation / *Tasting Note*

Un Darjeeling sucré et floral, avec des notes de fruits secs, de roses et de pain toasté.

A sweet and floral Darjeeling, with notes of dried fruits, roses, and toasted bread.

Camélia

LYCHEE AND ROSE NOIR

Origine / *Origins*

Chine / *China* - Yunnan

Note de dégustation / *Tasting Note*

Mélange de rose odorante et d'huiles sucrées de fruit de litchi. Thé noir Yunnan riche et doux, hautement aromatique

A blend of fragrant rose and sweet lychee fruit oils. Rich and smooth Yunnan black tea, highly aromatic

WILD CHAÏ

Origines / *Origins*

Vietnam, Inde / *India*, Sri Lanka, Italie / *Italy*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Saveur douce et sucrée qui est complétée par l'écorce de mandarine italienne.

En plus des capsules de cardamome, de la cannelle de cassia, du clou de girofle et des grains de poivre noir, le gingembre donne à ce mélange les arômes enivrants que l'on attend d'un délicieux chaï, sans la chaleur écrasante.

A soft, sweet flavour complemented by Italian mandarin peel.

In addition to cardamom pods, cassia bark, clove, and black peppercorns,

the ginger gives this blend the heady aromas you expect from a delicious chai, without the overpowering heat.

CHOCOLATE NOIR

Origines / *Origins*

Inde / *India* - Assam, Chine / *China* - Yunnan, Madagascar, Pérou / *Peru*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Un mélange sombre sophistiqué et velouté pour un magnifique thé noir aux notes de cacao.

A sophisticated, velvety dark blend for a beautiful black tea with cocoa notes.

EARL GREY

Origine / *Origins*

Chine / *China*, Inde / *India*, Italie / *Italy*

Note de dégustation / *Tasting Note*

L'élégance anglaise classique exaltée par de l'essence délicate d'huile de bergamote de Calabre.

Classic English elegance heightened by the delicate essence of Calabrian bergamot oil.

CARAMEL NOIR

Origine / *Origins*

Inde / *India*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Un mélange sombre sophistiqué et velouté pour un magnifique thé noir aux notes de cacao et de caramel.

A sophisticated, velvety dark blend for a beautiful black tea with cocoa and caramel notes.

Camélia

THES VERTS

14 €

DRAGON WELL

Origine / *Origins*
Chine / *China*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Expérience raffinée aux notes de châtaigne grillée créant une sensation légèrement torréfiée. Les nuances d'haricots verts fraîchement cueillis apportent une touche végétale et herbacée équilibrant harmonieusement le profil gustatif.

A refined experience with notes of roasted chestnut, creating a subtly toasted sensation. Freshly picked green bean undertones bring a vegetal and herbaceous touch, harmoniously balancing the flavour profile.

MOROCCAN MINT

Origine / *Origins*
Egypte et Vietnam

Note de dégustation / *Tasting Note*

Traditionnellement bu très sucré au Maroc, une touche de racine de réglisse est ajoutée à cet assemblage de thés verts sauvages afin de substituer le besoin de sucre et d'apporter une douceur naturellement chaleureuse et aromatique.

Traditionally enjoyed very sweet in Morocco, a hint of liquorice root is added to this blend of wild green teas to replace the need for sugar and provide a naturally warm and aromatic sweetness.

JASMINE PEARL

Origine / *Origins*
Chine / *China*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Derrière la douceur florale du jasmin se cache un piquant frais et verdoyant de ce thé vert du Yunnan offrant une saveur du melon miel.

Behind the floral sweetness of jasmine lies a fresh and verdant sharpness in this Yunnan green tea delivering a flavour of honeydew melon.

JADE GREEN TIPS

Origine / *Origins*

Chine / *China* - Zhejiang

Note de dégustation / *Tasting Note*

Minutieuse infusion dévoilant des notes délicates de châtaigne et des arômes doux rappelant la prairie fraîchement tondu.

Meticulous infusion revealing delicate chestnut notes and gentle aromas reminiscent of a freshly mowed meadow.

KBUSE SENCHA

Origine / *Origins*

Japon / *Japan* - Wazuka

Note de dégustation / *Tasting Note*

Une saveur umami intense et persistante avec des nuances végétales et une pointe d'épinards tendre apportée par les feuilles de Sencha cuites à la vapeur.

An intense and lingering umami flavor with vegetal undertones and a hint of tender spinach, imparted by the steam-cooked Sencha leaves.

LEMONGRASS AND GINGER

Origine / *Origins*

Portugal, Sri Lanka, Ouzbékistan / *Uzbekistan*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Fusion ingénieuse de l'essence parfumée à la citronnelle et à la chaleur épicée du gingembre créant un parfait équilibre grâce à la réglisse et aux bienfait anti-oxydants du gingembre.

Ingenious fusion of the fragrant essence of Portuguese citronella and the spicy warmth of ginger, creating a perfect balance with the addition of liquorice and the antioxidant benefits of ginger.

BERRY AND HIBISCUS

Origine / *Origins*

Espagne / *Spain, France*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Naturellement sans caféine, chaque gorgée est une corbeille de fruits rouges adoucie par la racine de réglisse.

Naturally caffeine-free, each sip is a basket of red fruits softened by the touch of liquorice root.

WILD ROOIBOS

Origine / *Origins*

Afrique du Sud – *South Africa*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Une intensité unique avec de riches notes de vanille et de bois de santal enrichie par les saveurs de la datte.

A unique intensity with rich notes of vanilla and sandalwood, enhanced by the flavours of date.

ROSEBUDS

Origine / *Origins*

Iran

Note de dégustation / *Tasting Note*

Tant en apparence, qu'au goûté, les boutons de roses libèrent un parfum naturel enivrant et constituent une infusion apaisante et sans caféine.

In both appearance and taste, the rosebuds release a naturally intoxicating fragrance, providing a soothing and caffeine-free infusion.

CAMOMILE

Origine / Origin

Croatie – Croatia

Note de dégustation / Tasting Note

D'une saveur particulièrement douce, fruitée et moelleuse, cette infusion offre des propriétés apaisantes.

Son arôme évoque un verger de pommiers à la fin de l'été, ajoutant une note délicieusement nostalgique à chaque gorgée.

With a particularly gentle, fruity, and velvety flavour, this infusion provides soothing properties. Its aroma evokes an orchard of apple trees in late summer, adding a delightfully nostalgic note to every sip.

VERVEINE CITRON

Origine / Origins

Portugal

Note de dégustation / Tasting Note

Avec ses feuilles élégantes d'un vert pâle, la verveine citron offre des notes intenses de sorbet au citron, révélant une douceur juste et profonde.

Son caractère puissamment citronné s'exprime sans aucune astringence.

With its elegant pale green leaves, lemon verbena presents intense notes of lemon sorbet, unveiling a nuanced and profound sweetness. Its powerfully lemony character is expressed without any astringency.

TRIPLE MINT

Origine / Origins

Egypte / Egypt, Bulgarie / Bulgaria, Royaume-Uni / United Kingdom

Note de dégustation / Tasting Note

L'essence de trois menthes fraîchement écrasées vous procure une sensation de fraîcheur et de picotement glacé.

The essence of three freshly crushed mints gives you a sensation of freshness with a tingling icy touch.

GINGER SOOTHE

Origine / *Origins*

Sri Lanka, Egypte / *Egypt*, Espagne / *Spain*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Ginger Soothe est un mélange véritablement thérapeutique, regorgeant de plantes riches en antioxydants, propriétés anti-inflammatoires, et remèdes naturels favorables à la digestion et à l'apaisement de l'estomac. Ce mélange offre une expérience gustative immersive, où se mêlent les saveurs du gingembre, du fenouil et de la rose.

Ginger Soothe is a truly therapeutic blend filled with plants rich in antioxidants, anti-inflammatory properties, and natural remedies to aid digestion and soothe the stomach. It's a journey through the flavours of ginger, fennel, and rose.

BOTANICAL CALM

Origine / *Origins*

Bulgarie / *Bulgaria*, Portugal, Croatie / *Croatia*, Maroc / *Morocco*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Infusion aromatique qui capture les saveurs apaisantes du citron et de la camomille, complétées par la plus délicate touche de rose.

An aromatic infusion that captures the soothing flavours of lemon and chamomile, complemented by the gentlest touch of rose.

CANARINO

Origine / *Origins*

Italie / *Italy*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Une boisson réconfortante et chaleureuse, concoctée à partir d'eau, de citron et de sucre, qui trouve parfois son utilité en Italie en tant que remède maison traditionnel.

A comforting and warm beverage crafted from water, lemon, and sugar, occasionally employed in Italy as a traditional home remedy.

POUCHONG

Origine / Origins
Taïwan

Note de dégustation / Tasting Note:

Conformément aux techniques traditionnelles de Taïwan, ce thé vert présente des notes aromatiques de caramel et une saveur subtile de fruits.

According to traditional Taiwanese methods, this green tea offers aromatic notes of caramel and a subtle fruity flavor.

WHITE PEACH ROSE

Origine / Origins
Vietnam – Chine, Province de Fujian / China, Fujian Province

Note de dégustation / Tasting Note

Ce thé naturel offre une sensation corsée et crémeuse en bouche. Les deux thés blancs de haute qualité se marient parfaitement à la saveur entièrement naturelle de la pêche et de la mangue, accompagnées de pétales de rose et de morceaux de mangue. Un mélange doux, floral et fruité, avec des nuances délicates de vanille et de fruits frais.

This natural tea provides a surprisingly robust and creamy mouthfeel. The two high-quality white teas in this blend complement the entirely natural flavours of peach and mango, enhanced by rose petals and real pieces of mango. It unfolds as a smooth, floral, and fruity combination with delicate hints of vanilla and fresh fruits.

SILVER NEEDLE

Origine / Origins
Chine - Province de Yunnan / China - Yunnan Province

Note de dégustation / Tasting Note

Célèbre pour sa délicate liqueur jaune très pâle et son goût léger, ce thé blanc renommé offre une sensation en bouche corsée et succulente, agrémentée de douces notes d'abricot sec et de melon miel.

Renowned for its delicate very pale-yellow infusion and light, nuanced taste, this famous white tea provides a robust and succulent mouthfeel. Sweet undertones of dried apricot and honeydew melon contribute to its distinctive flavour profile.

HONEY ORCHID (OOLONG TEA)

Origine / *Origins*

Chine - Province de Guangdong / *China Guangdong Province*

Note de dégustation / *Tasting Note*

Dans la tasse, une profondeur florale s'épanouit, libérant des notes d'orchidée et un goût miellé remarquable qui se distingue par son unicité parmi les thés.

In the cup, a floral richness unfolds, releasing notes of orchid and a remarkable honeyed taste that is unlike any other tea.

ALI SHAN (OOLONG TEA)

Origine / *Origins*

Taiwan - Ali Shan

Note de dégustation / *Tasting Note*

Ceuvre florale, fruitée et sucrée d'exception, ce thé oolong séduit les sens avec son goût délicat et son arôme exquis. Les feuilles sèches diffusent un parfum envoûtant d'orchidées et une douceur subtile de miel.

A floral, fruity, and sweet masterpiece, this oolong tea captivates the senses with its exquisite taste and aroma. The dry leaves emit a captivating fragrance of orchids and a subtle honey sweetness.

LA SELECTION DU BARISTA - The Barista's Selection

Café 100% Arabica Brésil et de Forêt éthiopienne

100% Arabica coffee from Brazil and the Ethiopian Forest

Nos cafés proviennent d'une torréfaction lente, artisanale et locale (Cannes)

Our coffees are sourced from slow, artisanal, and local roasting

RISTRETTO, EXPRESSO, DECAFEINE, MACCHIATO 9 €

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS 12 €

CAFFE LATTE 13 €

CHOCOLAT 13 €

CHOCOLAT CHAUD, CHOCOLAT VIENNOIS

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

JUS DE FRUITS – 25 cl 14 €
PECHE DE VIGNE, POMME, MANGUE, TOMATE NOIRE DE CRIMEE, RAISIN BLANC
Vineyard peach, apple, mango, black Crimee tomato, white grape

NECTARS DE FRUIT – 25 cl 14 €
ABRICOT, POIRE WILLIAMS, FRAISE, FRUIT DE LA PASSION,
CANNEBERGE, LITCHI, FRAMBOISE, ANANAS
Apricot, Poire Williams, strawberry, passion fruit, cranberry, litchi, raspberry pineapple

JUS DE FRUIT FRAIS – 20 cl 15 €
CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE
Lemon, orange, grapefruit

EAUX MINERALES

75 cl

VITTEL – EVIAN – SAN PELLEGRINO – BADOIT 12 €

33 cl

EVIAN - PERRIER - BADOIT 11 €

SODAS 14 €

COCA-COLA, COCA-COLA Cherry, COCA-COLA Zero,
SPRITE, ORANGINA, RED BULL, FUZE TEA, GINGER ALE

BACHO LIMONADE THE FRATERNAL HOP

SCHWEPPE Collection

SCHWEPPE Selection Ginger Beer & Chili

SCWHEPPES Selection Original Tonic & Touch of Lime

FEVER TREE MEDITERRANEAN SALT, BITTER SAN PELLEGRINO

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

LES COCKTAILS SIGNATURES

25 €

PASSION

APEROL, VODKA CIROC, CORDIAL PASSION, PERRIER, PROSECCO PERLINO

NOTES : FRUITÉ & AMER

Aperol, Vodka Ciroc, Passionfruit Cordial, Perrier, Prosecco Perlino

Notes: Fruity & Bitter

BERGAMOTE

LIMONCELLO VILLA MASSA, VODKA CIROC LIMONATA, CORDIAL BERGAMOTE

ET BASILIC, TONIC

NOTES : FRAIS & ACIDULÉ

Limoncello Villa Massa, Vodka Ciroc Limonata, Bergamot and Basil Cordial, Tonic

Notes : Fresh & Acidic

CORIANDRE

TEQUILA 1800 SILVER INFUSÉ À LA CORIANDRE, JUS DE CITRON VERT, SIROP D'ANANAS FUMÉ, SEL, PERRIER

NOTES : DÉSALTÉRANT & FUMÉ

1800 Silver Tequila infused with Coriander, lime juice, smoked pineapple sirup, salt, Perrier

Notes : Thirst quencher & smoked

FRAMBOISE

GIN GENEROUS, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, CITRON VERT, CORDIAL DE FRAMBOISE ET ESTRAGON, BLANC D'OEUF

NOTES : FRUITÉ & DÉSALTÉRANT

Generous Gin, Elderflower liqueur, lime, Rasperry and Tarragon Cordial, egg white

Notes: Fruity & Thirst quencher

AMANDES

RHUM ZACAPA, LIQUEUR KAHLUA, SIROP D'AMANDE ET FLEUR D'ORANGER, ESPRESSO

NOTES : DOUX & CAFÉINÉ

Zacapa Rum, Kahlua Liqueur, Almond and Orange Blossom syrup, espresso

Notes : Soft & Coffeinated

PÊCHE

RHUM HAVANA 3 ANS, CORDIAL PÊCHE ET VERVEINE, CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

NOTES : ACIDULÉ & FRUITÉ

Havana 3 years Rum, Peach and Vervain cordial, Champagne

Notes : Acidic & Fruity

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

SPRITZ COCKTAILS

22 €

APEROL SPRITZ – 21 cl

Aperol, Prosecco, soda

HUGO SPRITZ – 21 cl

Liqueur St Germain, menthe, Prosecco, soda

St Germain liquor, mint, Prosecco, club soda

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

18 €

BERRY TEA – 20 cl

Thé noir, cordial de framboise et estragon

Black tea, raspberry cordial and tarragon

GREEN FEELING – 20 cl

Jus de pomme, sirop de fleur de sureau, citron jaune, concombre, Perrier

Apple juice, elderflower syrup, lemon, cucumber, Perrier

SUNNY RIVIERA – 20 cl

Jus d'ananas, fruit de la passion, nectar de canneberge

Pineapple juice, passion fruit, cranberry nectar

COFFEE LOVER – 20 cl

Espresso, lait d'amande, sirop de noisette

Espresso, almond milk, hazelnut syrup

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

CLASSIC COCKTAILS

24 €

BELLINI – 15 cl

Prosecco, purée de pêche
Prosecco, peach puree

MIMOSA – 15 cl

Champagne, jus d'orange
Champagne, orange juice

PISCO SOUR – 12 cl

Pisco, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, bitter aromatique Angostura
Pisco, fresh lemon juice, simple sugar, egg white, Angostura aromatic bitters

PALOMA – 18 cl

Tequila Dobel Diamante reposado cristalino, jus de citron vert, sirop de sucre, jus de pamplemousse, Schweppes pomelo & Nepalese berry
Dobel Diamante Reposado Cristalino Tequila, fresh lime juice, simple sugar, fresh grapefruit juice, pomelo & Nepalese berry Schweppes

OLD FASHIONED – 7 cl

Bourbon Bulleit, sirop de sucre demerara, bitters aromatique Angostura
Bulleit Bourbon, Demerara simple sugar, Angostura aromatic bitters

CAIPIRINHA – 8 cl

Cachaca Leblon, quartiers de citron vert, sirop de sucre demerara, bitters aromatique Angostura
Leblon Cachaça, lime quarters, Demerara simple sugar, Angostura aromatic bitters

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

NOS THÉS GLACÉS

18 €

THÉ GLACÉ ZESTEZ DE CITRON DE MENTON & EARL GREY

Thé glacé au citron et au earl grey profondément parfumé qui célèbre l'exceptionnel citron de menton, enrichi de bergamote aromatique

A deeply flavoured lemon and Earl Grey iced tea that celebrates the exceptional local Menton Lemon, enriched with aromatic bergamot and black tea

THÉ GLACÉ PÊCHE, MANGUE ET CARDAMONE

Inspiré du thé glacé classique à la pêche, cette boisson se double de pêche, avec un clin d'oeil subtil à la culture du thé du moyen orient avec une note aromatique de cardamome noire

Inspired by the classic peach iced tea, this drink doubles down on peach, with a subtle nod to Middle Eastern tea culture with an aromatic undertone of black cardamom.

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

VIN AU VERRE	Millésime	15 cl
LES CHAMPAGNES		
AOP Champagne Moët & Chandon – Brut Impérial	NV	26 €
AOP Champagne Moët & Chandon - Brut Impérial Rosé	NV	32 €
LES BLANCS		
AOP Riesling - Domaine Paul Kubler - Les Pierriers	2022	13 €
AOP Chablis - Domaine d'Henri - Cuvée Saint Pierre	2021	18 €
AOP Savoie - Domaine des Ardoisieres – Argile	2022	20 €
AOP Côtes de Provence		
Domaine Sainte Marguerite – Fantastique	2022	20 €
LES ROUGES		
AOP Crozes-Hermitage - Domaine Combier	2021	15 €
AOP Mercurey - Domaine Laurent Cognard	2021	19 €
AOP Côtes de Provence		
Domaine Sainte Marguerite – Fantastique	2022	20 €
LES ROSES		
AOP Côtes de Provence - Château Minuty	2022	16 €
Rose & Or		
AOP Côtes de Provence – Château Sainte Marguerite	2023	20 €
Fantastique		
AOP Côtes de Provence – Château D' Esclans	2023	25 €
LES VINS DE DESSERTS		
AOP Sauternes - Château Suduirault	2008	35 €

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

NOS AOP CHAMPAGNES

Millésime 75 cl

BRUT

Perrier-Jouët Grand Brut	NV	150 €
Moët & Chandon - Brut Impérial	NV	150 €
Louis Roederer - Collection 244	NV	170 €
Veuve Clicquot Carte Jaune	NV	180 €
Moët & Chandon - Grand Vintage	2012	180 €
R de Ruinart	NV	180 €
Veuve Clicquot Vintage	2008	260 €
Veuve Clicquot - La Grande Dame	2004	550 €
Dom Pérignon	2013	750 €
Louis Roederer - Cristal	2009/2014	780 €

BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët	NV	245 €
Ruinart	NV	285 €
Dom Ruinart	2010	560 €
Perrier-Jouët - Belle Epoque	2004	1195 €

ROSES

Ruinart	NV	290 €
Moët & Chandon – Brut Impérial Rosé	2015	240 €
Veuve Clicquot	2012	290 €
Laurent Perrier - Cuvée Rosé	NV	350 €
Dom Ruinart	2009	650 €
Perrier-Jouët - Belle Epoque	2006	960 €
Louis Roederer – Cristal	2013	1400 €
Dom Pérignon	2008	1400 €

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

NOS VINS BLANCS

	Millésime	75 cl
IGP Var - Château Minuty - Blanc & Or	2022	92 €
AOP Chablis - Domaine D'Henri - Cuvée Saint-Pierre	2022	95 €
AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Cuvée Fantastique	2022	115 €
AOP Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille	2022	120 €
AOP Sancerre - Domaine Jolivet - Sauvage	2022	175 €
Nouvelle Zélande – Malborough Cloudy Bay - Te Koko	2020	195 €
AOP Montagny 1er Cru - Bruno Lorenzon Les Truffières	2021	196 €
AOP Pouilly-Fumé - Domaine de Ladoucette Baron de L.	2020	240 €
AOP Riesling - Domaine Trimbach Cuvée Frédéric Emile	2016	260 €

NOS VINS ROUGES

AOP Crozes-Hermitage - Domaine Combier	2021	77 €
AOP Bourgogne Pinot Noir - Domaine Alexandre Brault	2019	80 €
AOP Vin du Pays d'Oc - Domaine des Creisses - Les Creisses	2021	95 €
AOP Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite Cuvée Fantastique	2021	115 €
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Château La Coste Le Grand Vin	2017	120 €
AOP Sancerre - Domaine Vacheron	2021	130 €
AOP Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut Brion	2019	155 €
AOP Marsannay - Domaine Charlopin - En Montchenevoy	2020	220 €

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

NOS VINS ROSÉS


Millésime 75 cl

AOP Côtes de Provence - Domaine Grandrosé - Excellence	2022	70 €
AOP Côtes de Provence - Whispering Angel	2022	75 €
AOP Côtes de Provence - Château Miraval	2022	80 €
AOP Côtes de Provence - Château Minuty - Rose & Or	2022	90 €
AOP Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique	2022	105 €
AOP Côtes de Provence – Rock Angel	2022	105 €
AOP Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille	2022	115 €
AOP Côtes de Provence - Chateau d'Esclans		150 €
AOP Côtes de Provence - Château Minuty – 281	2022	165 €
AOP Côtes de Provence - Château d'Esclans – Garrus	2021	320 €


Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

Salades - Salads

C'Caesar	42 €
Salade romaine, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, volaille, bacon, anchois, sauce Caesar	
Roman salad, tomatoes, hard-boiled egg, croutons, parmesan, chicken, bacon, anchovy, Caesar dressing	
Belle Niçoise	42 €
Salade mesclun, thon à l'huile, concombre, tomate, poivron, olives taggiasche, anchois, œuf dur	
Assorted mixed salad leaves, tuna in oil, cucumber, tomato, sweet pepper, taggiasche olives, anchovy, hard-boiled egg	
 Burrata, tomate, pistou de basilic, citron confit	39 €
Burrata, tomato, basil pesto, lemon confit	

Fraîcheurs – Freshness

 Tomates rafraîchies comme un gaspacho	28 €
Tomato gazpacho	
Sardines à l'huile, beurre d'algues, pain bio toasté	31 €
Sardines in oil, seaweed butter, toasted organic bread	

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Bamélia

Les Classiques

Club sandwich à la volaille (origine France), tomate, œuf dur, cœur de sucrine, mayonnaise Chicken club sandwich (origin France), tomato, hard-boiled egg, baby salad heart, mayonnaise	40 €
Club sandwich au saumon fumé, concombre, Philadelphia, aneth, citron Smoked salmon club sandwich, cucumber, Philadelphia cheese, dill, lemon	40 €
Pissaladière à l'oignon confit, anchois de Cantabrie Onion and Cantabria anchovy tart	35 €
Croque-monsieur, jambon Bellota (origine Espagne) , salade moutardée Bellota ham croque-monsieur (origin Spain), salad with mustard dressing	32 €
Quiche lorraine tradition ou chèvre poireau Traditional egg and bacon or goat's cheese and leek quiche	24 €
Hamburger ou/or Cheeseburger Pur bœuf (origine France), salade, cornichon, oignons rouges, sauce burger Pure beef (origin France), salad, gherkins, red onions, burger sauce	51 €
Aiguillettes de volaille (origine UE) Panées aux petites céréales, sauce Dallas Chicken wings (origin EU) in cereal crust, Dallas sauce	35 €
Pain brioché toasté homard et petit crustacé Toasted milk bread, lobster and small crustacean	44 €

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

Desserts

21 €

Le Camélia

Légèreté de crème vanillée, cœur de pomme Tatin confit aux notes de Granny Smith
Light vanilla cream, candied apple Tatin heart with Granny Smith flavours

La Tarte citron

Crème acidulée au citron de pays, tourbillon de meringue italienne
Bitter local lemon cream, Italian meringue curl

Le Baba au Rhum du Guatemala

Chantilly à la vanille de Madagascar
Guatemala rum baba, Madagascar vanilla whipped cream

Le Flan parisien aux fruits de saison

Onctueux à la vanille de Madagascar en croûte de brioche feuilletée
et caramélisée à la cassonade
Creamy Madagascar vanilla in a puff pastry and brown sugar caramelised
brioche crust, seasonal fruits

Tarte choco pralinée

Biscuit moelleux à la noisette, ganache Gianduja et
cœur praliné à l'ancienne aux éclats de noisettes IGP du Piémont
Hazelnut biscuit, Gianduja chocolate cream and praline heart
with Piedmonte hazelnut shavings

Assiette de fruits frais de saison coupés

25 €

Assorted freshly fruit

Assiette de fruits rouge

30 €

Assorted Red fruit

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

Service restauration de 12h à 22h

Food service from 12pm to 10pm

-

La viande de volaille et porcine entrant dans la composition des plats de cette carte ont pour origine garantie : La France

The poultry and the pork meat used in the composition of the dishes on the menu have as guaranteed origin: France

-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Veuillez consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume in moderation.

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens. Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements

 *Végétarien – Vegetarian*

 *Vegan*

Paiements acceptés – *Accepted payments*



Paiements refusés – *Refused payments*



Les chèques ne sont pas acceptés – *Cheques are not accepted*

-

Prix nets, toutes taxes comprises – *Net prices, all taxes included*

Camélia