



THÉS 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

Origines / 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

Origines / 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

Origines / 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.

A JOURNEY AROUND
THE WORLD

Camélia

THROUGH THE HERITAGE OF
❖ TEA ❖

LYCHEE AND ROSE NOIR

Origines / 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 CHAI

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.

A soft, sweet flavour complemented by Italian mandarin peel.

EARL GREY

Origines / 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

Origines / 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.



MOROCCAN MINT

Origines / 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 tea to replace the need for sugar and provide a naturally warm and aromatic sweetness.

JASMINE PEARL

Origines / 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

Origines / 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 tondue.

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

KABUSE SENCHA

Origines / 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

Origines / 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 bienfaits 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

Origines / 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

Origines / 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.



(*Thea viridis*).

CAMOMILE

Origines / Origins

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

Origines / 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

Origines / 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.

BOTANICAL CALM

Origines / **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

Origines / **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

Origines / Origins

Taiwan

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

Origines / 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

Origines / 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)

Origines / 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)

Origines / Origins

Taïwan - Ali Shan

Note de dégustation / Tasting Note:

Œuvre 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.

A JOURNEY AROUND
THE WORLD

Camélia

THROUGH THE HERITAGE OF
❖ TEA ❖

LA SÉLECTION 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, DÉCAFÉINE, MACCHIATO	9€
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS	12€
CAFFE LATTE	13€
CHOCOLAT	13€
CHOCOLAT CHAUD, CHOCOLAT VIENNOIS	

LES THÉS GLACÉS - 20 cl

Iced Teas

18€

MENTON LEMON ZEST ET EARL GREY

Thé noir Earl Grey, zeste de citron

Earl Grey black tea, lemon zest

PAMPLEMOUSSE ET GINGEMBRE

Thé vert, zeste de pamplemousse, gingembre frais

Green tea, grapefruit zest and fresh ginger

FRAISE ET HIBISCUS

Thé aux baies et hibiscus, coulis de fraise

Berry and hibiscus tea, strawberry coulis

PÊCHE BLANCHE, MANGUE ET CARDAMOME NOIRE

Purée de pêche, mangue et cardamome noire

Peach puree, mango and black cardamom

KARAK CHAÏ GLACE ET MIEL DE LAVANDE

Thé noir English Breakfast, gingembre, safran, clous de girofle, cardamome, miel de lavande

English Breakfast black tea infused with ginger, saffron, cloves, cardamom and lavender honey

LATTE GLACÉ AU MATCHA, VANILLE, ROSE ET PISTACHE

Matcha Canton tamisé, vanille, lait d'amande, eau de rose

Canton matcha, vanilla, almond milk, rose water

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

JUS DE FRUITS – 25 cl 14 €

Pêche de vigne, pomme, mangue, tomate noire de crimÉE, 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,
lychee, raspberry pineapple**

JUS DE FRUIT FRAIS – 20 cl 15 €

Citron, orange, pamplemousse

Lemon, orange, grapefruit

EAUX MINÉRALES

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

Fever tree mediterranean salt, bitter San Pellegrino

LES COCKTAILS SIGNATURES

25 €

ITALIAN WAY - 21cl

Bulleit Bourbon, sirop de vanille et guancale

Bulleit Bourbon, vanilla syrup and guancale

SALVIA - 21cl

Gin Tanqueray, Antica Formula Carpano infusé à la sauge, liqueur de melon,
jus de citron frais, sirop de sucre, orange bitters Fee Brothers

**Gin Tanqueray, Antica Formula Carpano infused with sage,
melon liquor, fresh lemon juice, sugar syrup, Fee Brothers orange bitters**

BANANA PUNCH - 14cl

Zacapa Solera Grand Reserva, jus de citron frais, sirop de sucre,

Angostura bitters, lait infusé à la banane rôtie

Zacapa Solera Grand Reserva, jus de citron frais, sirop de sucre,

Angostura bitters, lait infusé à la banane rôtie

PIÑATA - 12cl

Tequila Don Julio Reposado infusée à la coriandre, jus de la passion,
premix ananas et gingembre, sel, ginger beer Fever Tree

**Tequila Don Julio Reposado infused with coriander, passion fruit juice,
pineapple and ginger premix, salt, Fever Tree ginger beer**

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

LES COCKTAILS SIGNATURES

25 €

WALK NEW FASHIONED - 9 cl

Johnnie Walker Black Label, Cordial de framboise, Bob's bitter chocolate

Johnnie Walker Black Label, Cordial de framboise, Bob's bitter chocolate

WHITE PEACH - 16 cl

Vodka Ketel One infusée au white peach tea, jus de citron vert, sirop de grenade

Vodka Ketel One infused with white peach tea, lime juice,
pomegranate syrup

VALENSOLE - 16 cl

Gin Monkey 47 infusé à la lavande, Italicus, jus de citron vert frais, sirop de lavande,
fee foam, bitter pamplemousse, Moët & Chandon Brut

Gin Monkey 47 infused with lavender, Italicus, fresh lemon juice,
lavender syrup, fee foam, grapefruit bitter, Moët & Chandon Brut

CRISTAL CLEAR NEGRONI - 10 cl

Gin Tanqueray Ten, La quintinye white vermouth, Luxardo bitter bianco,

Fee Brothers orange bitters

Gin Tanqueray Ten, La quintinye white vermouth, Luxardo bitter bianco,
Fee Brothers orange bitters

LES COCKTAILS SANS ALCOOL - 20cl

18 €

RED TEMPTATION

Jus de framboise, jus de fraise, mûre, yuzu et coco

Raspberry juice, strawberry juice, black berry, yuzu and coconut

GREEN REFRESHING

Jus de pomme, jus de citron vert et concombre

Apple juice, lime juice and cucumber

EXOTIC DELIGHT

Jus d'ananas, jus de mangue, jus de passion et citron vert

Pineapple juice, mango juice, passion fruit juice and lime

AYRAN

Yaourt nature, sel et datte Medjool

Plain yoghurt, salt and Medjool date

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

CLASSIC COCKTAIL

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'œuf, bitter aromatique Angostura

Pisco, fresh lemon juice, simple sugar, egg white,

Angostura aromatic bitters

PALOMA – 18 cl

Tequila Don Julio Blanco, jus de citron vert, sirop de sucre,

jus de pamplemousse

Tequila Don Julio Blanco, lime juice, sugar syrup, fresh grapefruit juice

OLD FASHIONED – 7 cl

Chivas 12 ans, sirop de sucre Demerara, bitters aromatique Angostura

12 years aged Chivas, Demerara simple sugar,

Angostura aromatic bitters

CAÍPIRINHA – 8 cl

Cachaça Leblon, quartiers de citron vert, sirop de sucre Demerara

Leblon Cachaça, lime quarters, Demerara simple sugar

MARGARITA – 14 cl

Tequila Don Julio Reposado, Cointreau, citron vert, sel

Tequila Don Julio Reposado, Cointreau, lime, salt

MEZCAL MARGARITA – 14 cl

Mezcal Casamigos, Cointreau, citron vert, orange

Mezcal Casamigos, Cointreau, lime, orange

BASIL SMASH – 12 cl

Gin Monkey 47, jus de citron, sirop de sucre

Gin Monkey 47, lemon juice, sugar syrup

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

VIN AU VERRE

Millésime 15 cl

LES CHAMPAGNES

AOP Champagne Moët & Chandon – Brut Impérial	NV	28 €
AOP Champagne Moët & Chandon - Brut Impérial Rosé	NV	35 €
AOP Champagne Ruinart Blanc de Blancs	NV	48 €

LES BLANCS

AOP Côtes de Provence - Château Malherbe	2021	22 €
AOP Chablis - Domaine d'Henri - Cuvée Saint-Pierre	2023	22 €
AOP Sancerre - Vacheron	2023	26 €
AOP Côtes de Provence - Domaine Sainte-Marguerite - Fantastique	2023	26 €

LES ROUGES

IGP Côteaux du Verdon - Myrko Tepus, Les Hauts Faits, Beau Regard	2023	18 €
AOP Haut-Médoc - Château la Lagune, Moulin de la Lagune	2020	24 €
AOP Côtes du Rhône - Château Beaucastel, Coudoulet	2022	26 €
AOP Côte de Nuits Village - Domaine Julien, Armand	2021	35 €

LES ROSÉS

AOP Côtes de Provence - Château Sainte-Marguerite - Symphonie	2024	15 €
AOP Côtes de Provence - Château Minuty - Rose et Or	2023	20 €
AOP Côtes de Provence - Château d'Esclans	2023	31 €

LES VINS DE DESSERTS

AOP Sauternes - Château Suduirault	2016	35 €
------------------------------------	------	------

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



À PARTAGER - TO SHARE

CECINA DE BOEUF WAGYU G.F. - D.F. 38€
Wagyu beef cecina

PINSA A LA TRUFFE V-G 52€
Truffle pinsa

SAUMON EN GRAVLAX 36€
Salmon gravlax

TARTE FINE, PISTOU, TOMATE V-G 30€
Pesto and tomato tart

LES SALADES - SALADS

KING CRAB 56 €
Pois gourmands, haricots verts, sucrine
Peas, green beans, baby lettuce

RIVIERA H-VG 32 €
Poivrons rouges, jaunes et verts, tomates cerises, concombre,
olives noires de Kalamata, feuilles de câpres, feta, oignons rouges
Sweet pepper trio, cherry tomatoes, cucumber,
black Kalamata olives, caper leaves, feta, red onions

CROISETTE BOWL H-V 28 €
Quinoa, mangue, edamame, avocat, tomates cerises, grenade
Quinoa, mango, edamame beans, avocado,
cherry tomatoes, pomegranate

TOMATES BOCCONCINI H-VG 26 €
Tomates, mozzarella
Tomatoes, mozzarella

LES CRUDOS

GAMBERO ROSSO, CITRON VERT ET SHISO GF-DF	48€
Gambero rosso shrimps, lime and shiso	
DAURADE, TOMATES VERTES, MELON et BASILIC GF-DF-H	28€
Sea bream, green tomatoes, melon and basil	
TARTARE DE BOEUF DF	38€
Beef tartar	
BAR, GRENADE ET BERGAMOTE H	38€
Sea bass, pomegranate and bergamot	
CARPACCIO DE TOMATES V-H	26€
Tomato carpaccio	

LES FUSIONS

BURGER WAGYU, COMTÉ 36 MOIS	52 €
Wagyu burger, 36 months aged Comté	
BUN THON MI-CUIT	46 €
Half-cooked tuna bun	
LOBSTER ROLL	42 €
BUN, PASTRAMI, CHEDDAR	44 €

DESSERTS

22 €

LE TIRAMISU FRAISE V-G

Strawberry tiramisu

LE CAMÉLIA V-G

Légèreté de crème vanillée, crémeux chocolat lacté et cœur de framboises

Light vanilla cream, milk chocolate cream and raspberry heart

LA TARTE AUX FRAMBOISES V-G

Crème vanille, framboises confites et fraîches

Raspberry tart, vanilla cream, confit and fresh raspberries

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 brioche feuilleté crust with seasonal fruits and caramelized with brown sugar

LE DONUT CHOCO-PRALINÉ

Biscuit croquant aux éclats de noisettes IGP du Piémont

Chocolate and praliné donut with crispy IGP Piedmonte hazelnuts biscuit

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON COUPÉS V-H 25 €

Assorted freshly cut seasonal fruit

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES V-H 30 €

Assorted Red fruit

GF - Sans Gluten **Free** / DF - Sans lactose - **Dairy Free** / VG - Végétarien – **Vegetarian** / V - Vegan

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

Service restauration de 12h à 22h
Food service from 12 pm to 10 pm

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.

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