

A JOURNEY AROUND  
THE WORLD

*Camélia*

THROUGH THE HERITAGE OF

✧ TEA ✧

## 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.

### 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

*Camellia*

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 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.

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.

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,	12 €
CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS, CAFFÈ LATTE	13 €
CHOCOLAT	13 €
CHOCOLAT CHAUD, CHOCOLAT VIENNOIS	

## LES THÉS GLACÉS - 20 cl 18 €

### Iced Teas

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, raspberrry pineapple

**JUS DE FRUIT FRAIS - 20 cl** 15 €

Citron, orange, pamplemousse  
Lemon, orange, grapefruit

#### **EAUX MINÉRALES**

75 cl 12 €  
**VITTEL - EVIAN - SAN PELLEGRINO - BADOIT**

33 cl 11 €  
**EVIAN - PERRIER - BADOIT**

**SODAS** 14 €  
**COCA-COLA, COCA-COLA Cherry, COCA-COLA Zero,**  
**SPRITE, ORANGINA, RED BULL, FUZE TEA, GINGERALE**

**FEVERTREE MEDITERRANEAN SALT, BITTER SAN PELLEGRINO**

## LES COCKTAILS SIGNATURES

25 €

### SALVIA - 21 cl

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

Tanqueray gin, Antica Formula Carpano infused with sage,  
melon liquor, fresh lemon juice, simple syrup, fee brothers orange bitters

### BANANA PUNCH - 14 cl

Zacapa Solera Gran Reserva, jus de citron frais, sirop de sucre,  
Angostura bitters, lait infusé à la banane rôtie

Zacapa Solera Gran Reserva, fresh lemon juice, simple sugar,  
Angostura bitters, roasted banana infused milk

### PIÑATA - 12 cl

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,  
premix with pineapple and ginger, salt, Fever Tree ginger beer

## LES COCKTAILS SIGNATURES

25 €

### WALK NEW FASHIONED - 9 cl

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

Johnnie Walker Black Label, raspberry Cordial, Bob's bitter chocolate

### WHITE PEACH - 16 cl

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

nade Vodka Ketel One infused with white peach tea, lime juice,

pomegranata 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 lime juice,

lavender syrup, fee foam, grapefruit bitter, Moët & Chandon Brut

### CRISTAL CLEAR NEGRONI - 10 cl

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

Fee Brothers orange bitters

Tanqueray Ten gin, La Quintinye white vermouth,

Luxardo bitter bianco, Fee Brothers orange bitters

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL - 20 cl 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

## SPRITZ COCKTAILS - 21 cl 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 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'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, bitter aromatique Angostura 12 years aged  
Chivas, Demerara simple sugar, Angostura aromatic bitter

### CAÏPIRINHA - 8 cl

Cachaca 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 Tequi-  
la 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

## VIN AUVERRE

Millésime 15 cl

## LES CHAMPAGNES

AOP Champagne Moët & Chandon – Brut Impérial	NV	28 €
AOP Champagne Moët & Chandon – Brut Impérial Rosé	NV	34 €
AOP Champagne Ruinart – Blanc de blancs	NV	48 €

## LES BLANCS

AOP Sancerre Pascal Jolivet - Signature	2024	20 €
AOP Chablis Domaine Laroche – Saint Martin	2023	24 €
AOP Côtes de Provence – Château Sainte-Marguerite – Fantastique	2023	26 €
AOP Domaine Bonnardot - Santenay Saint Jean	2022	28 €
AOP Condrieu - Montez – Les Grandes Chaillées	2023	32 €

## LES ROUGES

AOP Figari Corse - Clos Canarelli	2024	22 €
AOP Cornas – Maison Les Alexandrins	2023	26 €
AOP Monthelie - Clarisse de Suremain	2023	34 €
AOP Pauillac - Les tourelles de Pichon Baron	2019	40 €

## LES ROSÉS

AOP Côtes de Provence – Château Sainte-Marguerite – Symphonie	2024	18 €
AOP Côtes de Provence – Château Minuty – Rose et Or	2024	22 €
AOP Côtes de Provence – Domaine Ott - Clos Mireille	2024	26 €

## LES VINS DE DESSERTS

Millésime 15 cl

AOP Maury - Domaine Pouderoux - LBV	2020	20 €
Tokaji - Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos	2019	22 €
AOP Sauternes - Château Suduirault	2016	35 €

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

## LES CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Perrier-Jouët Grand Brut	175 €	340 €
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	210 €	410 €
Perrier-Jouët Belle Époque	445 €	

## LES VINS

	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
AOP Côte de Provence - Château Sainte-Marguerite, Symphonie	70 €	140 €	320 €	680 €
AOP Côte de Provence - Château Sainte-Marguerite, Fantastique rosé	115 €	230 €	430 €	990 €
AOP Côte de Provence - Château Sainte-Marguerite, Marguerite blanc	180 €			
AOP Côte de Provence - Château Sainte-Marguerite, Marguerite rouge	180 €			
AOP Côte de Provence - Château Sainte-Marguerite, Marguerite rosé	170 €			



## À PARTAGER - TO SHARE

CECINA DE BOEUF WAGYU Wagyu beef cecina	38€
PICHADE TOMATE Tomato provencal tart	28€
PIZZA À LA TRUFFE Truffle pizza	59€
SAUMON GRAVLAX PASTRAMI Pastrami salmon gravlax	42€
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE Zucchini flowers fritters	26€
LANGOUSTINES RÔTIES AU BEURRE D'AIL DES OURS Dublin bay prawns roasted with wild garlic butter	65€

## LES SALADES - SALADS

KING CRAB	72€
RIVIERA	32€
CROISETTE BOWL	34€
HARICOTS VERTS, PESTO D'AMANDES	25€

## LES CRUDOS

GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA, FRAMBOISE Gambero rosso, straciatella, raspberry	42€
DAURADE, SORBET PÊCHE, PÊCHE, THYM CITRON, BASILIC Sea bream, peach sorbet, peach, lemon thyme, basil	28€
CARPACCIO DE POULPE, VINAIGRETTE D'AGRUMES Octopus carpaccio, citrus dressing	32€
TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF CONFIT Beef tartare, egg yolk confit	34€
CARPACCIO DE TOMATES Tomato carpaccio	26€
TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF CONFIT Beef tartare, egg yolk confit	34€

## LES SANDWICHS

SMASH BURGER BLACK ANGUS	52 €
LOBSTER ROLL	46 €
CLUB FOCACCIA CAESAR	36 €
CLUB FOCACCIA THON Club focaccia tuna	38 €
CROQUE-MONSIEUR PASTRAMI	36 €

## DESSERTS

ENTREMET SIGNATURE À LA PISTACHE DE BRONTE Signature entremet with Bronte pistachio	19 €
RELIGIEUSE CHOCOLAT ARAGUANI ET PRALINÉ RIZ-SARRASIN Araguani chocolate and rice-buckwheat praliné religieuse	19 €
TARTE AU CITRON DU PAYS Local lemon tart	19 €
TARTE AUX FRUITS DE SAISON Seasonal fruit tart	19 €
CREMA DI CAFFÉ	14 €

Petit-déjeuner de 10h à 12h

Breakfast from 10 am to 12pm

-

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.