



*L'Auberge Camélia travaille des produits frais,
pour vous faire partager une cuisine
traditionnelle et savoureuse
L'équipe vous souhaite un agréable moment de
partage et de dégustation.*

*Nous vous proposons des menus de groupe, le
dimanche midi, uniquement sur réservation.
Repas de famille, anniversaire, etc...
N'hésitez pas à nous en faire part.*

Bonne dégustation !

04 50 24 54 74

LE MIDI



● Formule du jour

(du mardi au vendredi midi, hors jour férié)

Plat du jour	15
Entrée + Plat ou Plat + dessert	17.50
Menu Entrée + Plat + dessert	19.50

À LA CARTE

● Entrées

Œuf meurette	9
<i>œuf parfait, sauce vin rouge, lardons, champignons, croûtons</i>	
Salade César	8
<i>romaine, sauce César, oignons rouges, tomates, œuf dur, parmesan</i>	

● Plats

Salade César	17
<i>romaine, oignons rouges, tomates, œuf, poulet pané, parmesan, sauce César (avec anchois)</i>	
Œufs meurette	19
<i>œufs label rouge, servi avec bol de frites</i>	
Tartare classique, frites, salade	22
<i>180 grammes viande française & assaisonnée par nos soins</i>	
Escalope de veau savoyarde	26
<i>sauce forestière, jambon fumé, reblochon, frites, salade</i>	
Saumon panko	23
<i>saumon pané à la panko, riz basmati, linguine de légumes, sauce carotte-coco-curry</i>	
Burger de bœuf, frites, salade	21
<i>Pain aux céréales, steak de bœuf Français, sauce cocktail, cheddar, tomates, oignons rouges, cornichon aigre-doux</i>	
Noix d'entrecôte ~280gr	31
<i>râpée de pommes de terre, piperade, sauce poivre ou beurre maître d'hôtel</i>	

A PARTAGER

MIDI ET SOIR



● *nems de poulet*

feuille de riz, farce de poulet, linguine de légumes, vermicelle de riz, servi avec salade, feuilles de menthe, et sauce soja maison

2 pièces	8€
4 pièces	15€
6 pièces	20€
8 pièces	25€

● *tenders de poulet*

poulet mariné, pané et frit, servi avec salade, sauce barbecue et sauce tartare

4 pièces	11€
6 pièces	16€
8 pièces	20€

● *planches*

jambon cru, rosette, terrine de campagne, beurre, cornichons reblochon, tomme, comté

planche de charcuterie	19€
planche mixte	22€

● *Menu bambin*

14

Chicken run ou steak haché, frites, salade
(servi midi et soir)
glace au choix
ou tarte citron revisitée

LE SOIR & WEEK-END



	petite	grande
Entrées		
Œuf meurette <i>Œuf label rouge, sauce vin rouge, lardons, champignons, croutons, ciboulette</i>	9	19
Salade César <i>romaine, sauce César (avec anchois), œuf dur, tomates, oignons rouges, parmesan, croutons</i>	8	17
Verrine, ventrèche de thon <i>caviar d'aubergine, concassé de tomate, ventrèche de thon albacore, croûtons, ciboulette</i>		10
Nems de poulet <i>Farce de poulet, linguine de légumes, vermicelles de riz, gingembre, servit avec salade, menthe, sauce asiatique</i>	2 pièces 8	4 pièces 15
Plats	180 grammes	360 grammes
Tartare classique, frites, salade <i>viande française & assaisonnée par nos soins</i>	22	34
Tartare asiatique, frites, salade <i>viande française & assaisonnée par nos soins, sauce soja maison, sésame, coriandre</i>	24	36
Burger poulet, frites, salade <i>Pain aux céréales, poulet mariné pané et frit, sauce cocktail, cheddar, tomates, oignons rouges, cornichon aigre-doux</i>		19
Burger classique, frites, salade <i>Pain aux céréales, steak de bœuf Français 180gr, sauce cocktail, cheddar, tomates, oignons rouges, cornichon aigre-doux</i>		21
Escalope de veau savoyarde <i>sauce forestière, jambon fumé, reblochon, servi avec frites, salade</i>		26
Pluma ibérique <i>râpée de pommes de terre, piperade, pesto</i>		25
Noix d'entrecôte ~280gr <i>râpée de pommes de terre, piperade, sauce poivre, ou beurre maître d'hôtel</i>		31
Saumon panko <i>saumon pané à la panko, riz basmati et linguine de légumes sauce carotte-coco-curry</i>		23

LES DOUCEURS



• Fromages

Assiette de fromages Comté, tomme, reblochon	11
Fromage blanc (faisselle) Nature ou crème ou coulis fruits rouges	6

• Desserts

Sablé poire chocolat poire pochée, crème chocolat noir	9
Tarte citron revisitée sablé breton, espuma citron, meringue, zeste de citron	9
Tiramisu fruits rouge	9
Crème brûlée vanille	7

• Glaces et sorbet

Parfum glace vanille, chocolat, café, caramel, pistache	1 boule	3
Parfum sorbet fraise, citron, poire	2 boules	5
	3 boules	7

• coupes de glaces

Dame blanche 3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées	9
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly, amandes effilées	9
Colonel 3 boules citron, vodka 4cl, chantilly, amandes effilées	12
Coupe camélia 2 boules caramel, 1 boule vanille, brisure de daim, chantilly, amandes effilées	10

NOS BOISSONS

● *Boissons froides*

Sirop à l'eau - 33cl	2,80
grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat, cassis	
Limonade - 25cl	3,10
Orangina, Fuzetea - 25cl	3,30
Perrier - 33cl	3,30
Diabolo - 25cl	3,30
limonade + sirop au choix	
Coca-Cola original - 33cl	3,50
Coca-Cola zéro - 33cl	3,50
Jus de fruit - 25cl	3,50
ananas, orange, ACE, pomme, tomate	
Badoit verte - 1l	6

● *Boissons chaudes*

Expresso	1,80
Noisette	2,20
Café crème	2,80
Double expresso	3
Cappuccino	3,10
Thé / Infusion	3,20
thé noir, thé noir fruits rouges, thé vert menthe, infusion des alpages, verveine	
Chocolat chaud	3,80

● *Digestif - 4cl*

Limoncello Poire William Bailey's	6
Get 27 Get 31 Génépi menthe pastille	7
Whisky Jameson	8
Chartreuse verte	9
Rhum - BUMBU (Barbades) 40°	9
Cognac - Hennessy Very Spécial 40°	9
Irish Coffee	9
Whisky - NIKKA Coffey Grain 45°	10
Rhum santa teresa	11



NOS BOISSONS

- *Bières pressions*

	25 cl	50 cl
Blonde - 5° Paulaner originale	3,50	6.80
Bière du moment	4	7.80
- *Bières bouteille - 33 cl*

1664 0%		4
Desperados 5,9°		5
Chouffe 8°		6.5
IPA		6.5
- *Cocktails*

Cocktail du Moment 0%		6.5
Apérol Spritz Apérol, prosecco, perrier, orange		8,50
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, perrier, citron		8,50
Limoncello Sunrise Limoncello, ananas, sirop de grenadine, citron		8.50
Hugo spritz Liqueur de sureau, prosecco, perrier, menthe, citron		9
Cocktail Litchi Soho, Malibu, vodka, sirop d'hibiscus, jus d'ananas, pulco		10
- *Apéritif*

Ricard - 2 cl		3.20
Suze - 6 cl		4
Martini - 6 cl Rouge / Blanc		4
Kir - 12cl cassis, pêche, framboise, violette, châtaigne		4
Prosecco - 12cl		6
Kir Prosecco - 12cl		6.50
Gin Tonic - Bombay, tonic		9
- *Champagne*

Champagne brut Bernard LONCLAS (chardonnay, meunier, pinot noir)		62
---	--	----



NOS VINS

	12 cl	75 cl
● <i>Les rouges</i>		
Côtes du Rhône <i>Domaine de l'Olivier, Eric Bastide</i>	4	24
Saint Nicolas de Bourgueil <i>Val de Loire, Domaine la Chevalerie</i>	6	32
Brouilly <i>Beaujolais Domaine des coteaux de font curé</i>	6.5	34
Pic Saint loup <i>Languedoc Roussillon, Domaine Le Mazet du Loup</i>	7	38
Beaume de Venise <i>Cote du Rhône, Domaine La Beaume, Nos parcellaire</i>	8	44
Vacqueyras <i>Cote du Rhône, Domaine la Ponche, Nos parcelles</i>		47
Haute cote de Beaune <i>Bourgogne, Domaine Goichot</i>		49
Mercurey <i>Bourgogne, Domaine Goichot</i>		52
Saint Estèphe <i>Bordeaux, Château la Commanderie</i>		58
Saint Emillon grand cru <i>Bordeaux, Châteaux la Gaffelière</i>		65
● <i>Les blancs</i>		
Apremont <i>Vin de Savoie, Domaine Noiray</i>	4	24
Chardonnay <i>Pays d'Oc, Domaine Viranel</i>	5	28
Saint Chinan <i>Languedoc, Châteaux Viranel</i>	6	32
Chambre d'Amour <i>Côte de Gascogne, Domaine Lionel Osmin</i>	6.5	34
Saint Véran <i>Chardonnay les Préludes, Vignerons Terres secrètes</i>		39
● <i>Les rosés</i>		
La nuit tous les chats sont gris <i>Gard IGP, Domaine Cellier Chartreux</i>	4	24
Côtes de Provence <i>BIO Cuvée Diane, Château du Pas de Cerf</i>	6.5	34

DIMANCHE MIDI



Menu du Parmelan

37€/personne

salade César

ou

œuf meurette



pavé de saumon sauce carotte-coco-curry
riz et linguine de légumes

ou

ballotine de volaille, jus de volaille
râpée de pomme de terre, piperade



poire pochée, crème chocolat

ou

crème brûlée

Menu des Alpes

46€/personne

verrine aubergine, tomate, ventrêche de thon

ou

nems de poulet, salade, sauce asiatique (2 pièces)



daurade royale, sauce vierge, linguine citron et encre de sèche

ou

pluma ibérique, râpée de pomme de terre, piperade, pesto

ou

escalope de veaux savoyarde



tiramisu fruit rouge

ou

tarte citron revisité

ou

mi-cuit chocolat

possibilité gâteaux anniversaire supl 3€