AUBERGE CAMÉLIA

RESTAURANT · AVIERNOZ

04 50 24 54 74

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

Plats

Reblochon pané 25€
Demi reblochon pané, servi avec pommes de terre grenailles rôties, salade verte et charcuterie

Tartare classique, frites, salade 22€
180 grammes viande française & assaisonnée par nos soins

Burger de bœuf, frites, salade 21€
Pain aux céréales, steak de bœuf Français, sauce cocktail, cheddar, tomates, oignons rouges, cornichon aigre-doux

Burger raclette, frites, salade 23€
Pain aux céréales, steak de bœuf Français, sauce cocktail, fromage à raclette, tomate, oignons rouges, cornichon aigre-doux

Blanquette de saumon 24€
Sauce coco-citron vert, riz basmati, linguine de légumes

ENTRÉES

MIDI ET SOIR

- Œuf meurette — 9€
  Œuf parfait, sauce meurette (vin rouge, lardons, champignons), croûtons et ciboulette
- Velouté Dubarry — 9€
  Velouté de chou-fleur et pommes de terre, et son croque-monsieur au jambon de pays
- Terrine de campagne — 9€
  Beurre et cornichons

PLANCHE À PARTAGER

MIDI ET SOIR

- Planche de saumon fumé — 20€
  Servi avec crème citron ciboulette, beurre et toasts
- Planche charcuterie — 19€
  Jambon cru, rosette, terrine de campagne, beurre, cornichons
- Planche mixte — 22€
  Jambon cru, rosette, terrine de campagne, beurre, cornichons, reblochon, tomme, comté
- Planche de foie gras — 22€
  Servi avec son chutney poivrons-ananas et ses toasts

- 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

- **Velouté Dubarry** 18€
  Velouté de chou-fleur et pommes de terre,croque-monsieur au jambon de pays, et salade verte

- **Tartare classique** 22€ xxl 34€
  Assaisonée par nos soins, servi avec frites, salade

- **Burger de boeuf** 21€
  pain aux céréales, steak de beouf Français, sauce cocktail, cheddar, tomate, oignons rouges, cornichon aigre-doux, servi avec frites et salade

- **Burger raclette** 23€
  pain aux céréales, steak de boeuf Français, fromage a raclette, tomate, oignons rouges, cornichon aigre-doux, servi avec frites, salade

- **Reblochon pané** 25€
  Demi reblochon pané, servi avec pommes de terre grenailles rôties, salade et charcuterie

- **Ballotine de volaille sauce Morille** 24€
  ballotine de volaille cuisson base t°, sauce Morille, purée de pommes de terre, et légumes rôtis

- **Cabecero de porc** 25€
  son jus réduit au poivre de timut, purée de pommes de terre, et légumes rôtis

- **Paleron de veau sauce Morille** 28€
  Paleron de veau braisé, sauce morille, purée de pommes de terre et légumes rôtis

- **Blanquette de saumon coco-citron vert** 24€
  sauce coco-citron vert, riz basmati, linguines de légumes

LES DOUCEURS

Fromages

Assiette de fromages 11€
Comté, tomme, reblochon

Fromage blanc (faisselle) 6€
Nature ou crème ou coulis fruits rouges

Desserts

Tarte tatin 9€
sablé breton, pomme roti, glace vanille et chantilly mascarponne

Tarte citron revisitée 9€
sablé breton, espuma citron, meringue, zeste de citron

Financier Myrtilles 9€
financier et compotée myrtilles, glace vanille et chantilly mascarponne

Mi-cuit chocolat 9€
crème anglaise et glace vanille (10min d'attente)

Glaces et sorbet

Parfums glaces
vanille, chocolat, café, caramel, pistache

Parfums sorbet
fraise, citron, poire

1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€

coupes de glaces

Dame blanche 9€
3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées

Café liégeois 9€
2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly, amandes effilées

Colonel 12€
3 boules citron, vodka 4cl, chantilly, amandes effilées

Coupe camélia 10€
2 boules caramel, 1 boule vanille, brisures de daim, chantilly, amandes effilées

MENU GROUPE

Menu du Parmelan

37€/personne

Velouté Dubarry
ou
Oeuf meurette

Pavé de saumon sauce coco-citron vert
riz et linguine de légumes
ou
Ballotine de volaille, jus de volaille
purée de pommes de terre et légumes rôtis

Tarte tatin revisitée
ou
Crème brulée

Menu des Alpes

47€/personne

Saumon fumée, toasts et crème citron-ciboulette
ou
Foie gras et chutney ananas-poivrons

Duo de saint Jacques et gambas, bisque de crustacés,
risotto et légumes rôtis
ou
Paleron de veau braisé sauce morille, purée de pommes de
terre et légumes rôtis

Financier Myrtille
ou
Tarte citron revisitée
ou
Mi-cuit chocolat

Possibilité gâteau anniversaire suppl 3€

NOS BOISSONS

Bières pressions

	25 cl	50 cl
Blonde - 5°	3.50€	6.80€
Paulaner originale		
Bière du moment	4€	7.80€

Bières bouteille - 33 cl

1664 0%	4€
Chouffe 8°	6.50€
IPA	6.50€

Cocktails

Cocktail du Moment 0%	6.50€
Apérol Spritz	8.50€
Apérol, prosecco, perrier, orange	
Limoncello Spritz	8.50€
Limoncello, prosecco, perrier, citron	
Limoncello Sunrise	8.50€
Limoncello, ananas, sirop de grenadine, citron	
Hugo spritz	9€
Liqueur de sureau, prosecco, perrier, menthe, citron	
Cocktail Litchi	10€
Soho, Malibu, vodka, sirop d'hibiscus, jus d'ananas, pulco	

Apéritif

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

Champagne

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

NOS VINS

Les rouges

	12 cl	75 cl
Côtes du Rhône *Domaine de l'Olivier, Eric Bastide*	4€	24€
Saint Nicolas de Bourgueil *Val de Loire, Domaine la Chevalerie*	6€	32€
Brouilly *Beaujolais Domaine des coteaux de font curé*		34€
Pic Saint loup *Languedoc Roussillon, Domaine Le Mazet du Loup*	7€	38€
Beaume de Venise *Cote du Rhône, Domaine La Beaume, Nos parcellaire*		44€
Vacqueyras *Cote du Rhône, Domaine la Ponche, Nos parcellaires*		47€
Mercurey *Bourgogne, Domaine Goichot*		52€
Saint Estèphe *Bordeaux, Château la Commanderie*		58€
Saint Emillon grand cru *Bordeaux, Châteaux la Gaffelière*		65€

Les blancs

Apremont *Vin de Savoie, Domaine Noiray*	4€	24€
Chardonnay *Pays d'Oc, Domaine Viranel*	5€	28€
Saint Chinian *Languedoc,Chateaux Viranel*	6€	32€
Chambre d'Amour *Côte de Gascogne, Domaine Lionel Osmin*	6.5€	34€

Les rosés

La nuit tous les chats sont gris *Gard IGP, Domaine Cellier Chartreux*	4€	24€
Côtes de Provence *BIO Cuvée Diane, Château du Pas de Cerf*	6.5€	34€

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€
Wisky 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€