

Camille's

MAISON DE CONFIANCE

NOS PLATS

NOS OMELETTES ROULÉES	Oeufs extras frais Bio, servis avec une tranche de pain toastée	14,00
	SAUCE XO DU CHEF Sauce condimentée aux notes basques (jambon de bayonne) et asiatiques (soja)	
	SAUCE CACIO E PEPE Sauce au parmesan et poivre	
	SAUCE CHAMPIGNONS AUX HERBES	
PANCAKES CAMILLE'S	Deux pancakes badigeonnés au beurre de whisky, deux oeufs au plat BIO, tranches de bacon grillé ou halloumis grillés (+1€), nappés généreusement de sirop d'érable	14,50
SMASH TOULOUSAIN	Pain brioché ultra moelleux, saucisse de Toulouse smashée ou saumon fumé (+1€), omelette, pickles maison et sa sauce pleine de gourmandise	14,50
BREAKFAST CORNER	Assiette à composer avec une base de sauce tomate au cumin, servie avec une tranche de pain toastée	16,00
	AU CHOIX : Deux oeufs au plat BIO ou une omelette roulée nature	
	+DEUX GARNITURES AU CHOIX PARI : 1 halloumi au zaatar grillé ou 2 tranches de bacon grillé ou 1 tranche de Corn Bread maison grillée (sans gluten)	
BENEDICT'S	Pain brioché garni d'un labneh à l'aneth et citron jaune, mix de graines aux épices, oeuf au plat, saumon fumé ou bacon, le tout nappé d'une sauce hollandaise	16,50
TOASTIE FONDUE	Sandwich grillé composé d'un pain au levain croustillant garni d'oignons roscoff caramélisés déglacés au vin blanc, comté rapé	14,50

NOS ACCOMPAGNEMENTS

NOS INCONTOURNABLES		
GOUGÈRES CHAUDES CAMILLE'S	(10 mn de cuisson)	7,50
FAVA	Houmous de pois cassés à l'huile de noisette	5,00
SALADE	avec sa vinaigrette à l'huile de noix et échalotes	4,50
HASHBROWN	Frites de pomme de terre au romarin et sa sauce maison	5,00
CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS	et sa crème aux herbes	5,00

SUPPLÉMENTS	+2€
+EXTRA SAUCE XO	
+ŒUF AU PLAT BIO x1	
+BACON x2	
+SAUCISSE SMASHÉE x1	
+HALLOUMI grillé au zaatar x1	
+CORN BREAD maison (sans gluten) x2	
+PEANUT BUTTER (25g)	
+PRALINÉ (25g)	
+PÂTE À TARTINER (25g)	
+BEURRE DEMI-SEL (25g)	
+CONFITURE MAISON (25g)	

NOS PÂTISSERIES

TARTINES À LA FRANÇAISE	Tranches de pains au levain grillées sélectionnées par notre boulanger (VERSION SANS GLUTEN : Corn Bread maison +1€)	6,50
	AU CHOIX : beurre demi-sel ou peanut butter confiture maison ou miel au citron	
PAIN PERDU DE NOTRE ENFANCE	Servi chaud, sauce au caramel beurre salé maison, quenelle de crème fouettée mascarpone	7,50
FONTAINEBLEAU	Mousse aérienne de yaourt à la grecque et ses fruits de saison (+1,5€ pour notre délicieux granola avoine maison)	7,00
MUFFIN À LA CHATAIGNE	avec son praliné à la noisette	5,80
COOKIE CAMILLE'S	Chocolat noir 75 %, fleur de sel	4,00
GLACE MAMAMIA	Coupelle de glace à l'italienne au yaourt fermier (+1€ CHAQUE TOPPING)	6,00
	NOS TOPPINGS : miel au citron ou caramel au beurre salé ou praliné noisette ou coulis de fraise ou noisettes caramélisées ou granola maison ou shot d'expresso ou shot de matcha	
PANCAKES BECS SUCRÉS	x2	7,50
	UN PARFUM AU CHOIX : Nappés de sirop d'érable et beurre de whisky ou frangipane ou caramel au beurré salé ou pâte à tartiner ou praliné noisette ou peanut crunchy ou confiture maison ou peanut crunchy et confiture ou miel au citron	

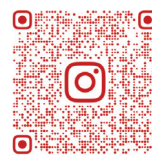
Plat possible sur demande en version : Sans lactose Sans gluten Végétarien Végan (traces possibles)

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire/intolérance avant la prise de commande

Camille's

MAISON DE CONFIANCE

SUIVEZ-NOUS



@RESTAURANT.CAMILLES

NOS BOISSONS MAISON RAFRAICHISSANTES

KÉFIR Boisson pétillante aux nombreux bienfaits : citron jaune (le traditionnel) ou gingembre ou cerise	4,50
LAIT RIBOT À la fleur d'oranger dans l'idée d'un yaourt à boire	4,50
ICE TEA Pêche 4,50	CITRONNADE Citron jaune et eau de rose. 4,50
JUS D'ORANGE Fraichement pressé	5,00

NOS BOISSONS MAISON GOURMANDES

L'ORGEATA Café aromatisé au sirop d'orgeat nappé d'une crème foisonnée	5,50
CAM COLAC Lait vanillé ultra gourmand mélangé avec du chocolat noir 55% (lait végétal +0,5€)	5,50
MOCCACINO Un mélange parfait entre chocolat et café (lait végétal +0,5€)	6,00
OAT CHAÏ Lait d'avoine infusé au thé noir et aux épices indiennes (+0,50€ dirty chai)	5,50
GOLDEN LATTE Lait dorée aux épices indiennes et au miel (lait végétal +0,5€).	5,50
MATCHA LATTE Impérial (lait végétal +0,5€)	5,00
COCO MATCHA FRAISE Matcha glacé au lait de coco et son coulis de fraise	6,00

SUPPLÉMENTS

+0,50€

+LAIT AVOINE
+LAIT DE COCO
+MIEL AU CITRON
+ARÔME VANILLE
+ARÔME CARMEL
+DÉCAFEINÉ
+EXTRA LAIT

NOS THÉS

THÉ VERT Nature ou Bergamote ou Menthe	4,00	THÉ NOIR Nature ou Fruits rouges ou Jasmin	4,00
INFUSION Rooibos à la vanille ou Mélange de Verveine / Citronnelle / Menthe / Thym			4,00

NOS CAFÉS

RISTRETTO	2,00	CAFÉ NOISETTE	2,50
EXPRESSO	2,00	CAFÉ AU LAIT	4,00
AMÉRICANO	2,00	CAPPUCCINO	4,00
DOUBLE EXPRESSO	3,50	FLAT WHITE	4,50
CAFÉ FILTRE	3,50	LATTE	4,50

NOS SOFTS

COCA COLA - COCA ZÉRO (33cl)	3,50	VERRE DE LAIT (chaud ou froid)	3,00
ORANGINA (25cl)	3,50	BADOIT (50cl)	3,50
GINGER BEER (33cl)	5,00	SIROP (Fraise ou Cerise ou Pêche)	3,00
JUS DE POMMES (25cl)	4,50		

NOS ALCOOLS

BIÈRE BLANCHE (33cl) Aviateur Toulouse	5,50	BIÈRE BLONDE (33cl) Aviateur Toulouse	5,50
BIÈRE IPA (33cl) RATZ Cahors	5,50	CIDRE BRUT (33cl) Kupela Basque	5,50

Boisson possible sur demande en version :  Glacée

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire/intolérance avant la prise de commande