

# LE CAMILLO

## *Chez Christa et David*

*Cuisine généreuse – Pizzas artisanales – Produits de qualités*

### **NOS ENTRÉES & PLANCHES**

Planche charcuterie italienne prix par personne.....	6,00 €
Planche mixte charcuterie & fromages prix par personne..	6,50 €
Ravioles truffées, crème de parmesan .....	9,50 €
escargots au beurre d'ail par 12.....	9,50 €
crevettes au beurre d'ail par 6.....	9,50€
assiette jambon de parme.....	6,90€
assiette mortadelle.....	5,90€
Supplément burrata .....	4,00 €

### **NOS PLATS BRASSERIE**

Andouillette AAAAA, sauce maroilles, frites fraîches .....	16,90 €
Escalope de poulet gratinée au maroilles, salade & frites fraîches .....	17,90 €
Carbonnade de bœuf basse température frites fraîches .....	17,90 €
Bavette Angus, sauce au choix, frites fraîches .....	19,90 €
Pavé de veau basse température sauce au choix légumes et frites fraîches.....	19,90 €
sauté de veau crème de chorizo frites fraîches.....	18,90 €
steak a cheval frites fraîches salade .....	14,90€

## **NOS BURGERS**

*(frites fraîches incluses pour les burgers)*

Burger Avesnois

Bun maison, steak haché charolais, salade, tomate, oignons frits, sauce mayonnaise maroilles  
**17,90 €**

Cheeseburger

Bun maison, steak haché charolais, cheddar, salade, tomate, oignons frits sauce mayonnaise  
**16,90 €**

## **NOS SALADES**

Salade saumon fumé..... **17,90 €**

*(Salade fraîche, tomates cerises, saumon fumé burrata huile citronnée)*

Salade italienne ..... **17,90 €**

*(Salade fraîche, tomates cerises, jambon de Parme, burrata, pesto)*

## **NOS RAVIOLES ARTISANALES**

Ravioles à la truffe, crème de parmesan truffée ..... **19,90 €**

Ravioles noires au saumon, crème de parmesan ..... **17,50 €**

Ravioles au fromage, crème de parmesan ..... **17,50 €**

Ravioles ricotta & épinards crème de parmesan ..... **17,50 €**

Supplément burrata ou jambon de parme..... **4,00 €**

## **NOS PÂTES**

linguines au saumon, crème ..... **16,90 €**

linguines aux crevettes, crème ..... **18,50 €**

linguine crème truffée burrata.....00.. **14,90 €**

## **MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) – 8,90 €**

Pizza jambon ou margherita

OU steak haché ou burger cheddar, frites fraîches 1 boule de glace au choix + chantilly

Boisson ice tea ou sirop à l'eau ou diablo

# NOS MENUS

## *Le Camillo – Chez Christa et David*

*Cuisine généreuse – Produits de qualité – Fait maison*

### ★ MENU GOURMAND – 21,90 €

#### PLAT AU CHOIX

- Pizza reine maroilles ou alsaciennes
- Carbonnade de bœuf, frites fraîches
- Escalope de poulet gratinée au maroilles, frites fraîches
- Ravioles artisanales :
  - fromage
  - ricotta & épinards
  - saumon

#### DESSERT AU CHOIX

- Tiramisu spéculoos maison
- OU 2 boules de glace au choix

### ★★ MENU PLAISIR – 31,90 €

#### ENTRÉE AU CHOIX

- Escargots au beurre d'ail par 9
- Ravioles truffées, crème de parmesan

#### PLAT AU CHOIX

- Bavette Angus, sauce au choix, frites fraîches
- Carbonnade de bœuf, frites fraîches
- Escalope de poulet gratinée au maroilles frites fraîches
- Pizza reine maroilles ou alsaciennes
- Ravioles artisanales au choix
- Pâtes au choix (*hors linguines carbonara*)


#### DESSERT AU CHOIX


- Tiramisu maison
- OU Dame blanche

#### OPTION GOURMANDE


- Irish coffee +4 €
- OU Champagne gourmand +4 €

# **NOS DESSERTS MAISON**

**Cœur coulant 3 chocolats**   
8,50 €

**Profiteroles** Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly   
8,50 €

 **Desserts classiques (rapides & très demandés)**

**Tiramisu au spéculoos**   
6,90 €


**Brioche pain perdu**  
Caramel beurre salé, glace vanille, chantilly  
6,90 €

 **Les gourmands sélections de desserts maisons**

**Café gourmand**  
8,50 €

**Irish gourmand**  
12,00 €

**Champagne gourmand**  
14,00 €

 **Glaces (sélection)**

Dame blanche --- 7,90 €  
Pêche Melba ----- 7,90 €  
Coupe liégeoise – 7,90 €

*Tous nos desserts sont faits maison  
Allergènes : liste disponible a la demande*

## **NOS BOISSONS**

---

### **SOFTS**

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Cherry Coke .....	<b>3,70 €</b>
Orangina / Schweppes tonic ou agrumes .....	<b>3,70 €</b>
Fanta orange .....	<b>3,70 €</b>
Fuze Tea .....	<b>3,70 €</b>
Jus d'orange / ananas / pomme .....	<b>3,90 €</b>
Sirop à l'eau .....	<b>3,20 €</b>
Diabolo .....	<b>3,70 €</b>

---

### **EAUX**

Eau plate ou pétillante 50 cl .....	<b>3,50 €</b>
Eau plate ou pétillante 100 cl .....	<b>4,50 €</b>
San Pellegrino 50 cl .....	<b>3,80 €</b>
San Pellegrino 100 cl .....	<b>4,80 €</b>
Perrier 33 cl.....	<b>3,90 €</b>

---

### **BIÈRES PRESSION**

	<b>25 cl</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Loburg	4,10 €	5,50 €	7,40 €
Bière du moment	4,10 €	5,50 €	7,40 €
Triple Karmeliet	4,50 €	5,90 €	8,00 €

### **BIÈRES BOUTEILLE**

Duvel .....	<b>5,40 €</b>
Paix Dieu .....	<b>6,10 €</b>
Hoegaarden blanche .....	<b>5,10 €</b>
Cuvée des Trolls .....	<b>5,10 €</b>
Desperados .....	<b>5,10 €</b>
Leffe blonde 33 cl .....	<b>4,90 €</b>
Leffe sans alcool .....	<b>4,90 €</b>

## APÉRITIFS & COCKTAILS

Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre) ..... 5,80 €  
Kir royal ..... 9,70 €

**Picon vin blanc** ..... 5,40 €

Picon bière 25 cl ..... 5,80 €  
Picon bière 33 cl ..... 7,10 €  
Picon bière 50 cl ..... 8,40 €

**Spritz** 🍊 ..... 8,70 €

**Mojito** 🌿 ..... 8,70 €

**Piña Colada** ..... 8,70 €

Malibu ananas ..... 6,50 €

Ricard ..... 3,50 €

Martini rouge ou blanc ..... 4,70 €

Suze / Porto / Muscat /apéritif maison..... 4,70 €

Virgin Mojito ..... 7,10 €

Piña Colada sans alcool ..... 7,10 €

---

## BOISSONS CHAUDES

Café / Déca ..... 1,80 €

Café crème / Déca crème ..... 2,00 €

Double café crème ..... 4,00 €

Thé ..... 3,00 €

Chocolat chaud ..... 3,90 €

Irish Coffee ..... 7,90 €



# CARTE DES VINS

Le Camillo – Chez Christa et David

---



## VINS AU VERRE (12 cl)

Muscadet de Sèvre-et-Maine (blanc) .....	4,50 €
Bourgogne Aligoté (blanc) .....	5,50 €
Gewurztraminer (blanc) .....	5,50 €
Domaine des Myrtes – Provence (rosé) .....	5,00 €
Sable de Camargue (rosé) .....	5,50 €
Vin du moment (rouge) .....	5,50 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil (rouge) .....	6,00 €

---



## CARAFES – Pays d’Oc

*(rouge, blanc ou rosé)*

25 cl .....	5,00 €
50 cl .....	9,00 €

---



## VINS BLANCS

Muscadet de Sèvre-et-Maine	
Bouteille .....	21,00 €
Gewurztraminer	
Bouteille .....	26,00 €

---



## VINS ROSÉS

Sable de Camargue	
Bouteille .....	22,00 €
Domaine des Myrtes – Provence	
Bouteille .....	23,00 €



## VINS ROUGES

### **Côtes-du-Rhône – Domaine Pardon**

Bouteille ..... 17,90 €

### **Côte de Bourg – Haut Liscoud**

Bouteille ..... 18,90 €

### **Côtes de Blaye – Château Maison Neuve “Clotilde”**

Bouteille ..... 19,50 €

### **Vin du moment**

Bouteille ..... 22,00 €

### **Saint-Nicolas-de-Bourgueil**

Bouteille ..... 23,00 €

---



## CHAMPAGNES

### Champagne de Valencourt

Bouteille ..... 49,00 €

Coupe ..... 9,50 €

### Champagne Mumm

Bouteille ..... 69,00 €

---



## NOS WHISKYS

*Le Camillo – Chez Christa et David*

---



### WHISKYS IRLANDAIS

Jameson ..... 6,40 €

---



### WHISKYS ÉCOSSAIS – SPEYSIDE / HIGHLANDS

Aberlour 10 ans ..... 6,90 €

Glenfiddich ..... 6,90 €

Jura Origin ..... 6,90 €

Cardhu 12 ans ..... 7,90 €

Dalwhinnie 15 ans ..... 7,90 €

Knockando 12 ans ..... 8,40 €

---



### WHISKYS TOURBÉS / ISLAY

Big Peat ..... 7,90 €

Lagavulin 8 ans ..... 8,40 €

Port Charlotte ..... 9,50 €

---



### WHISKYS DU MONDE

Artesia ..... 7,90 €

Single Malt Yoichi (Japon) ..... 9,90 €



## **RHUMS & DIGESTIFS**

*Le Camillo – Chez Christa et David*

---



### **NOS RHUMS PREMIUM**

<b>Diplomatico .....</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Don Papa .....</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Centenario 20 ans d'âge – Costa Rica .....</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Plantation Extra Vieux .....</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Matusalem 23 ans .....</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Santa Teresa 1796 .....</b>	<b>9,90 €</b>

---



### **NOS DIGESTIFS**

<b>Calvados .....</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Poire Cognac ou Poire Whisky .....</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Cognac .....</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Baileys / Get 27 / Get 31 .....</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Limoncello .....</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Genièvre de Houlle .....</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Poire Williams .....</b>	<b>5,90 €</b>

---

# LISTE DES ALLERGÈNES

**Le Camillo – Chez Christa et David**

*(Liste détaillée disponible sur demande – Conformément au règlement INCO)*

---

## CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

(blé, seigle, orge, avoine)

- Pizzas (pâte à pizza)
  - Pâtes (penne, linguine)
  - Ravioles
  - Burgers (pain)
  - Gaufre liégeoise
  - Brioche pain perdu
  - Profiteroles
  - Choux au praliné
  - Pain servi à table
- 

## LAIT & PRODUITS LAITIERS

(lait, crème, beurre, fromage)

- Toutes les pizzas (mozzarella, burrata, maroilles, raclette, reblochon, parmesan...)
  - Ravioles (fromage, ricotta, truffe, saumon)
  - Pâtes à la crème
  - Plats sauce maroilles
  - Burgers (fromage, sauces)
  - Desserts (glaces, chocolat, chantilly, tiramisu)
  - Café gourmand, Irish gourmand, Champagne gourmand
- 

## ŒUFS

- Linguines carbonara
- Pâte à pizza (selon fabrication)
- Burgers (sauces)
- Mayonnaise

- Desserts (tiramisu, gaufres, brioche, choux)
  - Glaces (selon parfums)
- 

## **POISSON**

- Ravioles noires au saumon
  - Pennes au saumon
  - Pizza saumon (si proposée)
  - Poisson du jour
  - Sauces ou garnitures à base de poisson
- 

## **CRUSTACÉS**

- Pennes aux crevettes
  - Pizza scampi
  - Sauces associées
- 

## **FRUITS À COQUE**

(noix, noisettes, amandes, pistaches...)

- Pesto
  - Choux au praliné
  - Desserts gourmands (selon recettes)
  - Certaines glaces
- 

## **CELERI**

- Sauces (carbonnade, fonds)
  - Plats mijotés (carbonnade, sauté de veau)
- 

## **MOUTARDE**

- Sauces burgers
- Sauces salade
- Marinades

- Vinaigrettes
- 



## SULFITES

- Vins
  - Champagnes
  - Cidres
  - Sauces au vin
  - Carbonnade
  - Marinades
- 



## SOJA

- Sauces industrielles
  - Chocolat
  - Certaines glaces
  - Pains burgers (selon fournisseur)
- 



## SÉSAME

- Pains burgers (selon recette)
  - Certaines sauces
- 

## ! TRACE POSSIBLE

Des traces d'allergènes peuvent être présentes dans tous nos plats en raison d'une **cuisine non cloisonnée**.