Camille
-1820-
BRASSERIE - PIANO BAR



Véritable institution Cessonnaise, c'est en 1820 que l'on note la première exploitation du lieu, en débit de boissons et auberge.

La famille Roger acquit l'établissement en 1891 et effectua des travaux d'agrandissement entre 1922 et 1926.

La "Maison" est rachetée de père en fils durant plusieurs décennies.

Dans les années 1950, après guerre, la famille développe et met en avant deux activités : la location de barques et la dégustation d'escargots.

En 1971, Marcel Roger cesse son activité de location de barques.
L'année suivante, son épouse arrête le café restaurant.
Depuis l'établissement portera le nom de "La Fourchette", "Le Chaland", "Le New Chaland", "La Brasserie d'Edgar", puis enfin aujourd'hui :
"Chez Camille".

Les apéritifs

Ricard 2cl 4,00
Pastis 2cl 4,50
Porto Blanc ou rouge 4cl 5,50
Suze, Campari 4cl 5,50
Martini Blanc ou rouge 4cl 5,50
Kir Vin Blanc 12cl 6,00
Kir Breton 12cl crème de cassis, cidre ... 5,50
Coupe de Champagne 12cl 15,00

Les whiskies

Jack Daniel's
Américain - Tennessee 9,00
The Deacon Ecosse - Tourbé 11,00
Jameson Original Irlandais 9,00
Lagavulin 16 ans d'âge
Ecosse - Single Malt 17,00

Les cocktails

Lillet Rosé Tonic 9,50
Le Spritz 9,50
Lillet Fizz 10,00
Lillet blanc, liqueur de sureau, eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert
Mojito Royal 12,00
Havanas 3 ans, menthe fraîche, jus de citron vert, Pétillant
Mojito 11,00
Havanas 3 ans, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau soda
Mojito aux fruits rouges 12,00
Havanas 3 ans, cassonade, menthe fraîche, citron vert, purée de fruits rouge, eau soda
Moscow Mule 12,00
Vodka, ginger-beer, jus de citron vert
Negroni 10cl 12,00
Martini rouge, Campari, Gin beefeater

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito Fruits rouges 10,00
Menthe fraîche, eau soda, citron vert, purée de fruits rouges
Bora Bora 8,00
Jus d'ananas, purée de passion, jus de citron vert, sirop de grenadine
Cinzano Spritz 9,00
Cinzano 00°, Pétillant, eau soda, orange (fruit)

Les Vins au verre

12cl

Verres de vin Blanc

Chardonnay Pays d'Oc IGP « Les Plos » 6,00
Quincy AOP « Domaine Bigonneau » 8,50
Macon « Les Vignerons de Mancey » 8,50
Coteaux du Layon « Maison Blouin » 7,00

Verres de vin Rosé

Méditéranée IGP
« C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez 6,00
Côtes de Provence AOP « Elegance »
Mas de Pampelonne 7,00

Verres de vin Rouge

Côtes de Blaye AOP « S. Cazaux » 7,00
Côtes du Rhône AOP « Famille Perrin » 6,50
Chinon AOP Réserve « Domaine Baudry » 7,00

Verre Coup de cœur 12cl 9,00

Les Bières en pression

	25cl	50cl
Loburg 5.7°	3,90	7,70
Bière blonde belge, blond lumineux avec mousse légère. Blond beer, luminous blonde with light mousse.		
Hoegaarden Blanche 4,8°	4,50	8,80
Bière blanche belge. Belgian white beer.		
Karmeliet Triple 8°	5,50	9,90
Bière blonde. Triple belge. Blond beer. Belgian triple.		
Duchesse Anne 6,9°	5,00	9,50
Notes de malt et caramel, finale amère et persistante. Notes of malt and caramel, bitter and persistent finish.		
Goose Midway IPA 4,1°	5,00	9,50
Bière blonde aux notes fruitées d'agrumes, de houblon et de fruits exotiques. Blonde beer with fruity notes of citrus, hops and exotic fruits.		

Les Bières en bouteille

33cl

Heineken 00° « Hollande » 6,00
Mort Subite Kriek 4° « Belgique » 7,50
Desperados 5,9° « France » 7,50

Hors d'oeuvre

Saucissonaille de chez Camille 19,90
Camille's charcuterie platter "Saucissonaille"

Croque-monsieur, beurre de truffe, jambon blanc et comté 16,90
Croque-monsieur with truffle butter, ham and Comté

Camembert de Normandie rôti au thym et pain toasté 17,90
Roasted Camembert de Normandie with thyme and toasted bread

Pissaladière niçoise, anchois, olives 13,90
Niçoise pissaladière with anchovies and olives

Les entrées

Œufs durs bio d'à côté, mayonnaise, chips de pain 8,50
Local organic hard-boiled eggs, mayonnaise, bread chips

Terrine de campagne maison, cornichon, graine de moutarde 8,90
Homemade country terrine, gherkin, mustard seed

Rillette de truite fumée, lait ribot et huile d'herbes 14,90
Smoked trout rillette, buttermilk and herb oil

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé, croûtons 9,90
6 burgundy snails in parsley butter, croutons

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé, croûtons 18,00
12 burgundy snails in parsley butter, croutons

Foie gras de canard, chutney de saison, brioche 19,90
Duck foie gras, seasonal chutney, brioche

Soupe à l'oignon de Roscoff gratinée, gruyère, croûtons 9,90
Gratinated Roscoff onion soup, gruyère, croutons

Ravioles de homard et beurre blanc, ciboulette 18,90
Lobster ravioli with beurre blanc, chive

Le coin de l'écailler

Les Huîtres N°2 Fines Claires - Baie du Mont St-Michel (Maison Dangaly)

6 Huîtres N°2 Fines Claires 6 oysters 13,00
9 Huîtres N°2 Fines Claires 9 oysters 19,50
12 Huîtres N°2 Fines Claires 12 oysters 26,00

Plateau Chez Camille 25,90

6 Huîtres N°2 Fines Claires • 12 crevettes roses
6 oysters no. 2 Fines Claires • 12 prawns

Plateau La Digue 15,90

12 crevettes roses
12 prawns

Sur le pouce

La César : anchois, croûtons, poulet de Janzé fondant, Grana Padano AOP râpé .. 19,90
Caesar salad: anchovies, croutons, tender Janzé chicken, grated Grana Padano PDO

Salade haricots verts frais, vinaigrette périgourdine, foie gras, gésier de volaille, magret fumé 20,00
Fresh green bean salad, Périgord-style vinaigrette, foie gras, chicken gizzard, smoked duck breast

Carpaccio de bœuf au condiment de la French Riviera 23,30
Beef carpaccio with French Riviera condiment

Gnocchi, sauce tomate-basilic et stracciatella 21,90
Gnocchi, tomato-basil sauce and stracciatella

Tagliatelles fraîches, crème de truffe et jambon serrano 18,90
Fresh tagliatelle, truffle cream and Serrano ham

Les plats signatures depuis 2009

Choucroute alsacienne 26,90
Choux, 1/4 jarret de porc, saucisse de Francfort et Montbelliard, saucisson à l'ail, pommes de terre
Cabbage, 1/4 ham hock, Francfort sausage, Montbelliard sausage, garlic sausage, potatoes

Choucroute de la mer 27,00
Retour de pêche, lieu noir fumé, crevettes, beurre blanc
Catch of the Day, smoked pollock, prawns, beurre blanc

½ jarret braisé, servi avec pommes sarladaises 24,90
Braised half pork knuckle, served with Sarlat-style potatoes

Poulet fermier de Janzé, jus de mamie, frites maison 23,90
Free-range Janzé chicken, "jus de mamie", homemade fries

Côte de bœuf, frites maison et ses sauces (2 personnes) vendu au poids ... 77,00/kg
Rib of beef with homemade fries and sauces (for 2 persons) - Sold by weight (€77 per kg)

Nos poissons

Sole meunière, pommes vapeur, beurre demi-sel 49,90
Sole meunière, steamed potatoes, salted butter

Filet de rouget, pommes de terre safranées, rouille, bisque 24,90
Red mullet fillet, saffron potatoes, rouille, bisque

Pavé de truite du Finistère, sauce amandine, épinards frais et pommes vapeur .. 18,90
Finistère trout fillet, sauce amandine, fresh spinach and steamed potatoes

Nos viandes

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine UE.
All our beef meats are from EU.

Magret de canard entier rôti au poivre vert, gratin dauphinois 32,00
Whole roasted duck breast with green peppercorn, gratin dauphinois

Vol-au-vent, fricassée de ris de veau, morilles, asperges 32,00
Vol-au-vent, sweetbread fricassee, morels, asparagus

Châteaubriand de bœuf au poivre vert, frites maison et haricots verts frais 35,00
Beef Châteaubriand with green peppercorn, homemade fries and fresh green beans

Joue de bœuf, jus bourguignon, champignons, grelots et pommes grenailles 19,80
Beef cheek, bourguignon jus, mushrooms, pearl onions, and grenaille potatoes

Tartare au couteau, tradition parisienne, préparé à votre table 24,00
Hand-cut tartare, Parisian tradition, prepared at your table

Le Chez Camille cheeseburger et ses frites maison : bœuf, poitrine croustillante, cheddar fumé, oignons caramélisés, tomates, laitue 23,90
Chez Camille cheeseburger with homemade fries : beef, bacon, cheddar, caramelised onions, tomatoes, lettuce

La saucisse « Rennaise » et son jus, mousseline de pommes de terre aux graines de moutarde à l'ancienne 18,00
The "Rennaise" sausage with its jus, potato mousseline with old-style mustard seeds

Supplément Grana Padano AOP râpé 2,50 €
Grated Grana Padano PDO

Menu Camille

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35,90
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26,90

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé, croûtons
6 burgundy snails in parsley butter, croutons

Plateau de fruits de mer
3 Huîtres et 6 crevettes roses
3 oysters, 6 shrimp

Rillette de truite fumée, lait ribot et huile d'herbes
Smoked trout rillette, buttermilk and herb oil

Terrine de campagne maison, cornichon, graine de moutarde
Homemade country terrine, gherkin, mustard seed

Pavé de truite du Finistère, sauce amandine, épinards frais et pommes vapeur
Finistère trout fillet, sauce amandine, fresh spinach and steamed potatoes

Poulet fermier de Janzé, jus de mamie, frites maison
Free-range Janzé chicken, "jus de mamie", homemade fries

Joue de bœuf, jus bourguignon, champignons, grelots et pommes grenailles
Beef cheek, bourguignon jus, mushrooms, pearl onions and grenaille potatoes

Ravioles de homard et beurre blanc, ciboulette
Lobster ravioli with beurre blanc, chive

Le Cesson-Dinard au praliné
The Cesson-Dinard praline dessert

Pavlova aux agrumes
Citrus pavlova

Crème brûlée à la gousse de vanille
Vanilla bean crème brûlée

Service Continu

*Menus non servis de 14h à 19h et après 21h30.

Menu du marché

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés
Lunch only Monday to Friday excluding Bank Holidays

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20,00
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16,50
PLAT 13,00

Œufs bio de la ferme d'à côté, mayonnaise, croûtons, Trévise
Organic eggs from the nearby farm, mayonnaise, croutons, Treviso

L'inspiration de saison
Seasonal inspiration

6 Huîtres N°2 Fines Claires — Supplément 5,00€
6 oysters

Sélection du boucher
Butcher's selection

Club sandwich poulet de Janzé, bacon et crudités, frites maison
Janzé chicken club sandwich, bacon and fresh vegetables, homemade fries

Retour de criée
Fresh catch of the day

Tarte aux pommes de nos grands-mères
Our grandmothers' apple tart

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

Brownies aux noix de pécan, crème anglaise
Pecan brownies, crème anglaise

Pour tout changement de dessert dans les menus, un supplément de 3€ sera facturé.

Les plats des presqu'grands

PLAT + DESSERT 16,00
PLAT 13,50

Steak haché à la plancha, frites
Grilled chopped steak, fries

ou poisson, frites
or fish, fries

Dessert glacé
Frozen dessert

Nos desserts

Tous nos desserts sont faits maison.
All our desserts are homemade.

Pavlova aux agrumes Citrus pavlova 9,20
Le napolitain vanille-chocolat 8,50
Vanilla-chocolate napolitain
Tiramisu au café Coffee tiramisu 8,00
Brownies aux noix de pécan, crème anglaise 8,50
Pecan brownies, crème anglaise
Le Cesson-Dinard au praliné The Cesson-Dinard praline dessert 9,20
Sélection de fromages affinés bretons, normands 13,50
Selection of cheeses from Brittany and Normandy
Flan parisien à la vanille Parisian vanilla flan 7,00
Mousse au chocolat, copeaux de chocolat 8,00
Chocolate mousse, chocolate shavings
Tarte aux pommes de nos grands-mères 8,00
Our grandmothers' apple tart
Crème brûlée à la gousse de vanille Vanilla bean crème brûlée 10,00

Les gourmandises

Le café/thé gourmand Coffee or tea served with a selection of mini desserts 12,00
Irish Coffee Sucre de canne, whisky, café et crème fouettée 10,00
Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream

Nos glaces

Coupe Parisienne (3 boules au choix) 8,50
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, menthe chocolat, orange sanguine, citron jaune, citron vert, cassis, pommes, café, framboise
Vanilla, chocolate, salted butter caramel, strawberry, chocolate mint, blood orange, lemon, lime, blackcurrant, apple, coffee, raspberry
Dame Blanche 11,00
3 boules vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée
3 scoops of vanilla, hot chocolate, roasted almonds, whipped cream
After Eight 12,00
Glace menthe-chocolat, pippermint, crème fouettée
Mint-chocolate ice cream, pippermint, whipped cream
La Colonel 12,00
Sorbet citron jaune, sorbet citron vert, vodka
Lemon sorbet, lime sorbet, vodka
Le Chocolat Liégeois 11,00
Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, amandes grillées, crème fouettée
Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate coulis, roasted almonds, whipped cream
Le Café Liégeois 11,00
Glace café, glace vanille, coulis de café, amandes grillées, crème fouettée
Coffee ice cream, vanilla ice cream, coffee coulis, roasted almonds, whipped cream
Le Caramel Liégeois 11,00
Glace caramel, glace vanille, coulis de caramel, amandes grillées, crème fouettée
Caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel coulis, roasted almonds, whipped cream
La Créole 12,00
Glace rhum raisin, glace coco et rhum Havana, amandes grillées, crème fouettée
Rum and raisin ice cream, coconut ice cream with Havana rum, toasted almonds and whipped cream
La Piémont 12,00
Glace vanille, glace noisette, glace crème de lait, noisettes torréfiées, amandes grillées, crème fouettée
Vanilla ice cream, hazelnut ice cream, milk cream ice cream, toasted hazelnuts, grilled almonds and whipped cream

Bougie fontaine anniversaire (à l'unité) Birthday sparkler candle (per unit) 2,00