



PRIX

- 30€** sans fromage, sans boisson
- 33€** avec assiette de 2 fromages, sans boisson
- 36€** forfait boissons comprises, sans fromage
- 39€** forfait boissons et assiette de 2 fromages salade comprise

OPTIONS

ASSIETTE DE MISE EN BOUCHE
(3 chauds et 3 froids)

5€

ASSIETTE DE MISE EN BOUCHE
(3 chauds, 3 froids et 1 verrine)

6€

TROU NORMAND
(poire ou pomme ou mandarine)

3€

BOISSONS

APÉRITIF

Cocktail Le Camélia

ou

Kir (vin blanc) cassis ou pêche

VIN BLANC

Sauvignon

VIN ROUGE

Merlot

Café - Eaux bouteilles

MENU

ENTRÉES

Salade d'escargots à la Provençale et oeuf cocotte

ou

Wok de joues de Loup, spaghettis chinoises

ou

Filet de truite crumble d'amandes, julienne de légumes

ou

Cassolette de Cabillaud sauce Dieppoise
(Moules, Champignons)

PLATS

H

I

Filets de Perdreux sauce Coteaux d'Aubance

ou

V

E

Mini rôti de chapon farcie foie gras sauce Porto

ou

R

Faux filet (Fr.) rôti, sauce poivre ou périgourdine

2

ou

(SUPPL. 1€)

O

Noisettes de Mignon de Porc (Fr) saveur

2

Morilles

3

ou

Confit de Canard (Fr.) maison à l'orange

DESSERTS

Omelette Norvégienne

ou

Crèmeux noisette, crème anglaise amandes amères

ou

Croquant aux 3 chocolats

ou

Tiramisu façon fruits rouges

Tous nos plats sont fait
maison



Le Camélia

RUILLÉ-FROID-FONDS

02 43 07 71 55