



LES SUGGESTIONS DU CHEF



LE BURGER DU CHEF


Steak Haché Angus, Comptée Poivrons et Chorizo, Tranche de Chorizo et Manchego, Salade et Frites Maison 18 €

- Supplément double Steak +6 €



LE POKE BOWL

Riz Basmati, Crudités et Guacamole

- Végétarien 15 € 
- Truite de Stéphane 18 €
- Tataki de Bœuf 16 €

LA FORMULE SALADE 18,90 €

Carpaccio de Tomates du Jardin, Jambon Sec, Mozzarella et son Croque-Monsieur Maison
Ou
Salade Chèvre et Poulet Croustillant, Granola au Romarin, Tomates confites
Et
1 Café et une Boule de Glace Antolin au Choix

LES SPECIALITES

Le **CAMEMBERT** rôti au Miel (120 gr), Pommes de Terre Mitrailles et Charcuterie 18 €



LEGUMES Grillés au Big green, Mozzarella Buffala, Salade de Fenouil au Romarin 16 €

Le **TARTARE DE BŒUF**, Oignons, Câpres, Cornichons et Frites 20 €

Le **TARTARE DE SAUMON**, Mangue, Passion, Gingembre, Mesclun et Frites Maison 20 €

LA BAVETTE Black Angus 200gr, Sauce à l'échalote et Frites Maison 22 €

La **GRILLADE au Big Green** : Merguez et Saucisse Maison, Brochette de Volaille, Côtelette d'Agneau, Pomme de Terre et Légumes grillés 24 €

L'Assiette de **FROMAGES** affinés 8 €

Le **CAFE** et ses **Gourmandises du Moment** 9 €



LA CARTE

Entrée / Plat 31 € ou Plat / Dessert 28 €

ENTREES

- Le Foie Gras fumé au Big Green, Chutney d'Abricots et de Pêches 15 €
- L'œuf parfait, Ratatouille Froide au Xipister et Coulis Poivron Chorizo 12 €
- Les Billes Melon et Pastèque, Gelée de Vin rosé et Jambon de Bœuf 12 €
- Le Tartare de Saumon, Mangue, Passion et Gingembre 14 €

PLATS

- Les Grosses Gambas grillées, Taboulé de Boulgour aux Herbes fraîches et Vinaigrette des têtes au citron 20 €
- Pavé de Turbot Confit au Beurre demi sel, Risotto crémeux à la Truffe d'été 24 €
- Ballottine de Veau à la Mozzarella, Son jus au Pesto, Purée et Barigoule d'Artichauds au lard de Colonatta 21 €
- Filet de Bœuf Rossini, Pommes de terre Mitrailles et son jus à la Truffe d'été 24 €

DESSERTS

- L'entremet à la Vanille et son Cœur Abricots rôtis au Big Green, Sorbet à la Pêche 9 €
- La Coque Meringuée Chocolat Noix de Coco, Compote Mangue Passion, Crumble Coco 9 €
- Le Snickers de la CAM : Chocolat et Cacahuètes, Glace Vanille Tonka 9 €
- Le Dessert Tomate Mozzarella : Panacotta Mozzarella, Soupe, Glace et Tomates caramélisées 9 €



Le Menu CAM 36,90€

Mise en Bouche du Chef

ENTREES : L'œuf parfait, Ratatouille Froide au Xipister et Coulis Poivron Chorizo
Ou

Les Billes Melon et Pastèque, Gelée de Vin rosé et Jambon de Bœuf

PLATS : Les Grosses Gambas grillées, Taboulé de Boulgour aux Agrumes et Vinaigrette des têtes
Ou

Ballottine de Veau à la Mozzarella, Huile de Basilic, Purée et Barigoule d'Artichauds

DESSERTS : Le Snickers de la CAM

Ou

Le Dessert Tomate Mozzarella : Panacotta Mozzarella, Soupe, Glace et Tomates caramélisées



Cave A Manger

Des Produits frais et Des Plats faits Maison !



LES COCKTAILS MAISON

MOJITO Rhum Havana, Menthe, Citron vert, Sucre de Canne Perrier 10 €

SEX ON THE BEACH Vodka, Crème de Pêche, Liqueur Fraise, Jus d'Orange 9 €

SPRITZ PARDI Blanquette de Limoux, Pardi, Perrier, Orange 9 €

COCKTAIL CAM Fleur de Sureau, Prosecco, Purée de Fraises et Framboises 9 €

COCKTAIL TORIA SELTZER Rhum ambré, Purée de Passion et Seltzer Citron 9 €

GIN TONIC Gin de la Maison Grézan à Faugères, Agrumes et French Tonic 10 €

VIRGIN MOJITO Citron vert, sucre de canne, Menthe et Perrier 8 €

VIRGIN REDLIGHT Jus de Cranberry, Citron, Sirop Grenadine 7,50 €

VIRGIN SUNRISE Jus d'Orange, Ananas, Sirop Fraise et Citron vert 7,50 €



LES TAPAS A PARTAGER

Le Fouet Ibérique Entier à Couper 9 €

La Petite Planche 50g de Jambon Ibérique 6 €

Le Saucisson à la Truffe 50g 10 €

Le Pan Con Tomate x4 4 €

Les Cocons de Gambas, Sauce Aigre douce 10 €

Les Rillettes de Truite de Stephan (Il était une Foix à Cambon et Salvergues)

au Choix : Piment fumé ou Ail des Ours 120g 10 €

Les Anchois de Cantabrie 9 €



La Tapenade D'Olives Vertes Maison aux Anchois de Collioure 6 €

Les Olives Lucques du Moulin de Fabregat à Béziers 250g 6 €

La Mozzarella Burrata à la Truffe, Huile de Fabregat et ses Gressins 10 €

A PARTAGER La Planche Ibérique pour 4 personnes :

Jambon Ibérique, Lomo, Chorizo et Fromage Manchego, Pot de Rillettes de Porc Maison et ses Condiments 22 €