

LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

Houmous au sésame grillé, pain Poujauran VEG 14€

Tranches de Saumon en Gravlax 22 €

Chiffonnade de thon fumé de l'Île d'Yeu 16 €

Grande Burrata des Pouilles truffée 300g, roquette 24 €

Assiette de Jambon Bellota 36 mois d'affinage
petite 18 € / grande 24 €

LES ENTRÉES

Jus Détox du jour 10 €

Soupe froide de tomates jaunes,
huile de basilic, croutons et griottes 16 €

Burrata des Pouilles, tomates de champs,
huile de Basilic framboises 17 €

Salade de haricots verts fins et courgettes violons VEG
amandes, vinaigrette échalotes, gingembre et herbes fraîches 18 €

Quasi de veau braisé façon Tonnato,
câpres frites, parmesan 20 €

Crudo de Thon Rouge, agrumes et gingembre
lait d'amandes, coriandre 26 €

LES DESSERTS

Madeleines aux amandes de la Cheffe 8 € +3 € Café

Corbeille de madeleines à partager, sauce chocolat 20 €

Salade de Fraises infusée au Basilic 12 €

Sorbets d'été 11 €

Mandarine, Framboise, Citron de Sicile, Mangue

Du Pâtissier Carl Marletti

La Tarte au Citron 14 €

Grand Macaron, Framboises fraîches
crèmeux Framboise et Rose 16 €



LES PLATS

Suggestion du jour 28 €

Grande salade de haricots verts fins et courgettes violons VEG
amandes, vinaigrette échalotes, gingembre et herbes fraîches 24 €

Risotto de Fregola Sarda au Parmesan et pesto de Pistaches,
coulis courgettes menthe 25 €

Grand quasi de veau braisé façon Tonnato,
câpres frites, parmesan 26 €

Dorade Royale rôtie, aubergine confite,
menthe et coriandre, aioli safrané 30 €

Volaille des Landes rôtie aux céréales, girolles et shiitakes
abricot, verveine 33 €

Belle Côte de Boeuf maturée, gratin de macaronis,
chimichurri pour 2 personnes 84 €

Courgettes au basilic, pistaches et citron 7 €

Salade de jeunes pousses, huile d'olive acidulée 7 €

LE FROMAGE

Brillat-Savarin à la truffe

pain Poujauran, crackers aux graines, salade de saison 13 €



Breaking Hours de 17h à 20h

Carte du 9 juin 2021

À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

Brillat-Savarin à la truffe, pain Poujauran, salade de saison 13 €

Houmous au sésame grillé, pain Poujauran VEG 14 €

Chiffonnade de Thon fumé de l'Île d'Yeu 16 €

Burrata des Pouilles, pêche rôtie, pesto de Basilic 17 €

Grosse Burrata des Pouilles truffée 300g 24 €

Assiette de Bellota 36 mois *petite* 18 € / *grande* 24 €

Tranches de Saumon en Gravlax 22 €



Breaking Hours de 17h à 20h

BIÈRES BOUTEILLES 6 € au lieu de 9 €

COCKTAILS 12 € au lieu de 15 €

MOCKTAILS 8 € au lieu de 10 €

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Perroni - Blonde Lager
Affligem - Bière d'Abbaye
Edelweiss - Bière Blanche
Gallia West IPA - Indian Pale Ale
Hard Seltzer Snowmelt - Grenade & Acai
Mandarine & Houblon - Citron Vert & Genévrier

COCKTAILS CLASSIQUES

SHORT DRINK 6-9cl

Boulevardier, Caipirinha, Cosmopolitan,
Dry Martini, Manhattan, Martinez,
Negroni, Pisco Sour, Sazérac...

LONG DRINK 12-15cl

Americana, Bloody Mary, Cuba Libre,
Dark and Stormy, Mojito, Moscow Mule,
Gin Fizz, Gin Tonic, Long Island...

SPRITZ

SPRITZ APEROL 20cl

Aperol, Prosecco, Eau Pétillante, Orange

FIERO 20cl

Martini Fiero, Prosecco, Eau
Pétillante, Orange

HUGO SPRITZ 20cl

Liqueur St Germain, Prosecco, Eau
Pétillante, Concombre, Menthe

COCKTAILS SIGNATURES

CAMONDO FIZZ 14cl

Gin Bombay Sapphire infusé aux Concombres,
Suze, Sirop de Thym Maison, Jus de Citron Vert
frais, Eau Pétillante

THAI MOJITO 14cl

Rhum Carta Oro ambré infusé à la Fleur de
Séchuan, Jus de Citron Vert frais, Kumquat, Sirop
de Poivre Maison, Basilic Thai, Eau Pétillante

PURPLE MANHATTAN 9cl

Whisky, Martini Reserva, Liqueur de Violette,
Angostura Bitter

JASMIN CAR 9cl

Cognac infusé au Jasmin, Cointreau, Jus de
Citron Jaune frais, Liqueur St Germain

SMOKY MULE 14cl

Mezcal, Chartreuse Verte, Jus de Citron Vert
Frais, Ginger Beer, Bitter Thai

MOCKTAILS

JUS DETOX MAISON DU JOUR 20cl

VIRGIN MULE 20cl

Ginger Beer, Jus de Citron Vert frais,
Sirop de Gingembre, Eau Pétillante

LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

BRUNCH DU WEEK-END 12-15H

39 €

Thé ou Infusion Dammann Frères

Café, allongé, Ristretto, Café Latté, Macchiato, Cappuccino, Chocolat

Jus de fruits frais pressés - Orange ou Pamplemousse

Pain, beurre et confiture

Oeufs mimosa aux graines, poutargue

Toast Avocat et concombre

Melon Charentais au miel

Chiffonade de Jambon Serrano

Yaourt Grec, granola au sirop d'érable, fraises et citron vert

À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

Assiette de Bellota 36 mois

petite 18 € / grande 24 €

Chiffonnade de Thon fumé de l'Île d'Yeu 16 €

Houmous au sésame grillé, pain Poujauran VEG 14 €

Grosse Burrata des Pouilles truffée 300g, roquette 24 €

Tranches de Saumon en Gravlax 22 €

LES ENTRÉES

Jus Détox du jour 10 €

Burrata des Pouilles, tomates de champs, huile de Basilic
framboises 17 €

Salade de haricots verts fins et courgettes violons VEG
amandes, vinaigrette échalotes gingembre et herbes fraîches
entrée 18 € / plat 24 €

Quasi de veau braisé façon Tonnato,
câpres frites, parmesan entrée 20 € / plat 26 €

LES DESSERTS

Madeleines aux amandes de la Cheffe 8 € Café +3 €

Corbeille de madeleines à partager, sauce chocolat 20 €

Salade de Fraises infusée au Basilic 12 €

Sorbets d'été 11 €

Mandarine, Framboise, Citron de Sicile, Mangue

Du Pâtissier Carl Marletti

La Tarte au Citron 14 €

Grand Macaron, Framboises fraîches,
crèmeux Framboise et Rose 16 €



LES PLATS

Grande salade de haricots verts fins et courgettes violons VEG
amandes, vinaigrette échalotes, gingembre et herbes fraîches 24 €

Risotto de Fregola au Parmesan et pesto de Pistaches,
coulis courgettes menthe 25 €

Grand quasi de veau braisé façon Tonnato,
câpres frites, parmesan 26 €

Dorade Royale de Méditerranée rôtie, caviar d'aubergine,
menthe et coriandre, aioli safrané 30 €

Belle Côte de Boeuf maturée, gratin de macaronis,
chimichurri pour 2 personnes 84 €

LE FROMAGE

Brillat-Savarin à la truffe

pain Poujauran, crackers aux graines, salade de saison 13 €