



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 de St Tropez 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
Ballantine's Ecosse - Blend	8,00
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 rouges, eau soda	
Moscow Mule	12,00
Vodka, ginger-beer, jus de citron vert	
Negroni 10cl	12,00
Martini rouge, Campari, Gin befeater	

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

Méditerranée 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

On partage

Pinsa romaine : plus légère et digeste que la pizza, croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur.
Roman pinsa: lighter and more digestible than pizza, crispy outside, soft inside.

La grande planche de charcuteries et fromages affinés	19,90
Large board of cured meats and aged cheeses	
Croque monsieur, mozzarella, mortadelle, truffe	17,90
Croque monsieur with mozzarella, mortadella and truffle	
Stracciatella aux olives et pain focaccia	16,90
Stracciatella with olives and focaccia bread	
Pinsa, crème de truffe, mozzarella, champignons et burrata	17,90
Pinsa with truffle cream, mozzarella, mushrooms and burrata	
Pinsa, sauce tomate, mozzarella, jambon de Bayonne, mortadelle et tomates confites	17,00
Pinsa, tomato sauce, mozzarella, Bayonne ham, mortadella and confit tomatoes	
Les supions en persillade de Camille	15,90
Camille's baby squid with parsley and garlic	

Les entrées

Terrine de campagne maison, condiment algue cornichon-câpres, pistaches	12,00
Homemade country terrine with seaweed, gherkin and caper condiment, pistachios	
6 escargots beurre persillé, croûtons	9,90
6 snails with parsley butter, croutons	
12 escargots beurre persillé, croûtons	18,00
12 snails with parsley butter, croutons	
Tartare de thon au jalapeño, gingembre, shiso rouge et jaune d'œuf	14,90
Tuna tartare with jalapeño, ginger, red shiso and egg yolk	
Œufs mimosa au crabe, basilic et tomates confites, Trévisé	14,90
Crab mimosa eggs with basil, confit tomatoes and Treviso	
Foie gras de canard, confit ananas-sauge, pain toasté	19,50
Duck foie gras, pineapple and sage confit, toasted bread	
Pressé de poireaux fondants au nori, ricotta, citron confit et noisettes	11,00
Pressed leek with nori, ricotta and confit lemon, hazelnuts	
Raviole de homard comme une sauce américaine, gingembre et citron confit	17,90
Lobster raviole with sauce américaine, ginger and confit lemon	

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

Pinsa romaine : plus légère et digeste que la pizza, croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur.
Roman pinsa: lighter and more digestible than pizza, crispy outside, soft inside.

La César : anchois, croûtons, poulet fondant, Grana Padano AOP râpé	19,50
Caesar salad: anchovies, croutons, tender chicken, grated Grana Padano PDO	
Pinsa, crème de truffe, mozzarella, champignons et burrata	17,90
Pinsa with truffle cream, mozzarella, mushrooms and burrata	
Pinsa, sauce tomate, mozzarella, jambon de Bayonne, mortadelle et tomates confites	17,00
Pinsa, tomato sauce, mozzarella, Bayonne ham, mortadella and confit tomatoes	
Linguines al tartufo et pecorino Linguine with truffle and pecorino	22,20
Carpaccio de bœuf, condiment de la Riviera, stracciatella, pesto	23,30
Beef carpaccio, Riviera condiment, stracciatella and pesto	
Salade focaccia-chèvre et jambon de Bayonne	19,50
Focaccia, goat's cheese and Jambon de Bayonne salad	
Burrata, gaspacho de tomates : melon, pastèque, balsamico bianco, pêches et basilic	16,90
Burrata, tomato gazpacho with melon, watermelon, balsamico bianco, peaches and basil	

Les plats signatures depuis 2009

Choucroute alsacienne	25,50
Choux, 1/4 jarret de porc, saucisse de Francfort et Montbéliard, saucisson à l'ail, pommes de terre	
Cabbage, 1/4 ham hock, Francfort sausage, Montbéliard sausage, garlic sausage, potatoes	
Choucroute de la mer	26,90
Lieu jaune, espadon, haddock fumé, crevettes, beurre blanc	
Pollack, swordfish, smoked haddock, prawns, beurre blanc	
½ Jarret de porc braisé, servi avec ses frites maison	23,90
½ Braised pork knuckle, served with homemade fries	
Épaule d'agneau confite 7 h, ail, romarin et citron (pour 2 personnes)	68,00
7-hour confit lamb shoulder, garlic, rosemary and lemon (for 2 persons)	

Nos poissons

Lotte en médaillon, coulis de poivrons, pommes de terre grenaille rôties aux herbes	26,90
Monkfish medallion, pepper coulis and herb-roasted baby potatoes	
Notre merveilleuse sole meunière Our wonderful sole meunière	48,00
Pavé de lieu jaune rôti, risotto de haricots verts et chorizo, émulsion coriandre ..	24,90
Roasted pollack fillet, green bean and chorizo risotto, coriander emulsion	
Espadon à la plancha, huile curry-piquillos, tétragone, écrasé de pommes de terre aux herbes	24,90
Plancha-grilled swordfish, curry and piquillo oil, New Zealand spinach and crushed herb potatoes	

Nos viandes

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

Bavette Angus 250 g, comme un tigre qui pleure	29,00
250g Angus bavette, crying tiger style	
Suprême de poulet de Janzé, sauce poulette aux morilles, pressé de pommes de terre croustillant	22,90
Janzé chicken supreme, morel poulette sauce, crispy pressed potatoes	
Cannelloni de canard confit, Grana Padano AOP râpé, jus de viande truffé, morilles	23,90
Confit duck cannelloni, grated Grana Padano PDO, truffle meat jus and morels	
Tartare de bœuf au couteau « Tradition », frites maison	24,00
Hand-cut beef tartare « Tradition », homemade fries	
Hamburger : steak haché, cheddar fumé, oignons rouges, roquette, sauce cocktail, pickle cornichon ..	23,00
Hamburger: beef patty, smoked cheddar, red onions, rocket, cocktail sauce, cornichon pickle	
Belle côte de cochon du Pays Basque 450 g, piperade et jus d'une merguez ...	28,90
Generous 450g Basque Country pork chop, piperade and merguez jus	

Menu Brasserie

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30,00
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26,00

6 escargots beurre persillé, croûtons
6 snails with parsley butter, croutons

Pressé de poireaux fondants au nori, ricotta,
citron confit et noisettes
Pressed leek with nori, ricotta and confit lemon, hazelnuts

Terrine de campagne maison, condiment
algue cornichon-câpres, pistaches
Homemade country terrine with seaweed,
gherkin and caper condiment, pistachios

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

Espadon à la plancha, huile de curry-piquillos,
tétragone et écrasé de pommes de terre aux herbes
Plancha-grilled swordfish, curry and piquillo oil,
New Zealand spinach and crushed herb potatoes

Suprême de poulet de Janzé, sauce poulette aux
morilles, pressé de pommes de terre croustillant
Janzé chicken supreme, morel poulette sauce,
crispy pressed potatoes

Carpaccio de bœuf, condiments de la Riviera,
stracciatella, pesto
Beef carpaccio, Riviera-style condiments, stracciatella, pesto

Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

Flan parisien vanille
Vanilla Parisian flan

Entremets citron-basilic et noisette
Lemon, basil and hazelnut entremets

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, Tréviso
Organic eggs from the nearby farm,
mayonnaise, croutons, Treviso

L'inspiration de saison
Seasonal inspiration

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

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

Les verrines du chef pâtissier
The pastry chef's dessert verrines

Les Menus ne sont plus servis de
14h00 à 19h00 et après 21h30.

Menu Cuisine Bourgeoise

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45,00

Plateau de l'Écailler
3 Huîtres et 6 crevettes roses
3 oysters, 6 shrimp

Tartare de thon au jalapeño, gingembre,
shiso rouge et jaune d'œuf
Tuna tartare with jalapeño, ginger, red shiso and egg yolk

Foie gras de canard, confit ananas-sauge, pain toasté
Duck foie gras, pineapple-sage confit, toasted bread

Œufs mimosa au crabe, basilic
et tomates confites, Tréviso
Crab mimosa eggs with basil, confit tomatoes and Treviso

Cannelloni de canard confit, Grana Padano AOP râpé,
jus de viande truffé, morilles
Confit duck cannelloni, grated Grana Padano PDO,
truffle meat jus and morels

Pavé de lieu jaune rôti, risotto de haricots verts
et chorizo, émulsion coriandre
Roasted pollack fillet, green bean and chorizo risotto,
coriander emulsion

Tartare au couteau Tradition, frites maison
Hand-cut beef tartare, traditional style, homemade fries

Dessert au choix
Dessert of your choice

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

Les plats des presque 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.

Le fraisier de mon enfance	Childhood strawberry fraisier	11,00
Entremets citron-basilic et noisette	Lemon, basil and hazelnut entremets	9,50
Riz au lait, caramel au beurre salé, noisettes	Rice pudding, salted butter caramel, hazelnuts	8,50
Crème brûlée à la vanille	Vanilla crème brûlée	11,00
Assiette de fromages affinés	Selection of aged cheeses	13,50
Flan parisien vanille	Vanilla Parisian flan	8,50
Mousse et croustillant au chocolat noir	Dark chocolate mousse and crispy praline	10,50
Le caprice du pâtissier	The pastry chef's whim	9,90
Macaron XXL framboise et mascarpone tonka	XXL raspberry and tonka mascarpone macaron	12,00
L'incroyable cookie et sa glace vanille	The incredible cookie with vanilla ice cream	9,90
Le finger au chocolat	The chocolate finger	11,00
Cheesecake spéculoos	Speculoos cheesecake	9,00

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 Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream	10,00

Nos glaces

Coupe Parisienne (3 boules au choix)	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	8,50
Dame Blanche	3 boules vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée 3 scoops of vanilla, hot chocolate, roasted almonds, whipped cream	11,00
After Eight	Glace menthe-chocolat, pippermint, crème fouettée Mint-chocolate ice cream, pippermint, whipped cream	12,00
La Colonel	Sorbet citron jaune, sorbet citron vert, vodka Lemon sorbet, lime sorbet, vodka	12,00
Le Chocolat Liégeois	Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, amandes grillées, crème fouettée Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate coulis, roasted almonds, whipped cream	11,00
Le Café Liégeois	Glace café, glace vanille, coulis de café, amandes grillées, crème fouettée Coffee ice cream, vanilla ice cream, coffee coulis, roasted almonds, whipped cream	11,00
Le Caramel Liégeois	Glace caramel, glace vanille, coulis de caramel, amandes grillées, crème fouettée Caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel coulis, roasted almonds, whipped cream	11,00
La Créole	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	12,00
La Piémont	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	12,00

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

Les Vins Blancs

Bourgogne

carafon 50cl btle 75cl

Petit Chablis AOP L'Églantière « Domaine Durup »	45,00
Meursault AOP « Domaine Albert Bichot »	94,00
Saint Romain AOP « Domaine Benoît Sordet »	64,00
Macon « Les Vignerons de Mancey »	26,00 38,90
Chassagne-Montrachet AOP « Domaine Albert Bichot » ..	129,00

Vallée de la Loire

Quincy AOP « Domaine Bigonneau »	26,00 39,00
Sancerre AOP « Domaine des Terres Blanches »	59,00
Coteaux-du-Layon AOP « Domaine Blouin »	26,00 38,50

Vallée du Rhône

Condrieu AOP « Les Chaillots » Y. Cuilleron	69,90
Crozes-Hermitage AOP Tardieu Laurent	49,50

Languedoc

Chardonnay Pays d'Oc IGP	
« Les Plos » Maison Ventenac	21,00 31,50

Alsace

Alsace AOP	
Le "S" « Domaine Schlumberger »	35,00

Les Vins Rosés

Côtes de Provence AOP	
« Élégance »	26,00 38,50
Côtes de Provence AOP	
Cru classé bio « Les Fantastiques »	49,00
Méditerranée IGP	
« C'est Trop »	19,50 29,00

Les Vins Rouges

Alsace

Pinot Noir AOP	
« Domaine Schlumberger »	38,50

Beaujolais

Moulin à Vent AOP	
« Maison Louis Tête »	39,00

Bourgogne

Mercurey AOP	
« Domaine Agnès du Couedic »	59,00
Corton Perrière Grand Cru AOP	
« Domaine M. Juillot » 2018	140,00
Chassagne-Montrachet AOP	
« Domaine Albert Bichot »	75,00
Pommard AOP	
« Domaine Albert Bichot »	93,00
Macon AOP	
« Les Vignerons de Mancey »	38,90
Aloxe-Corton AOP	
Les Caillettes « Domaine M. Juillot » 2023	89,90

Les Vins Rouges

Languedoc-Roussillon

carafon 50cl btle 75cl

Terrasses du Larzac AOP	
« Domaine Castelbarry »	39,00

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP	21,00 31,50
Crozes-Hermitage AOP	49,00
Hermitage AOP « Domaine Laurent Tardieu »	134,00
Saint-Joseph AOP Yves Cuilleron	59,90
Côte-Rôtie AOP Yves Cuilleron	89,00
Côte-Rôtie AOP « Bourasseau » Yves Cuilleron 2012/2015 ..	263,00
Côte-Rôtie AOP « La Landone » Jean-Michel Gérin 2015	390,00
Châteauneuf du Pape AOP	
« Beaucastel » Hommage à Jacques Perrin 2014	555,00
Châteauneuf du Pape AOP « Château La Nerthe »	89,00

Vallée de la Loire

Sancerre AOP « Domaine Les Terres Blanches »	59,00
Saumur Champigny AOP	
« Domaine des Roches Neuves » Thierry Germain	39,00
Chinon AOP Réserve « Domaine Baudry »	23,50 35,00
St Nicolas de Bourgueil Bio AOP	
« Les Quarterons » Xavier Amirault	39,00

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOP	25,50 38,00
Domaine de Cambes L. Mitjaville 2020	188,00
Côtes de Bourg AOP	
« Château Roc de Cambes » L. Mitjaville 2017	158,00
« Château Tour de Guiet »	39,00
Castillon Côtes de Bordeaux AOP	
« Domaine de L'Aurage » L. Mitjaville 2020	89,00
Saint-Emilion Grand Cru Classé AOP	
« Château Fombrauge » B. Magrez 2018	99,00
« Château Tertre Roteboeuf » 2020	350,00
Pomerol AOP	
« Château le Bon Pasteur » 2019	149,00
« Château La Conseillante » Héritiers Louis Nicolas 2015	379,00
« Clos L'Église » 2009	360,00
« Château Clinet » 2014	210,00
Pessac-Léognan AOP « Château d'Alix » JN. Belloc	49,00
Haut-Médoc AOP « Château Sociando-Mallet » 2020	89,00
Saint-Julien AOP	
« La Réserve de Léoville Barton » 2019	99,00
« Château Gruaud Larose » 2018	159,00
Saint-Emilion Grand Cru « Dame de Baladoz »	59,00
Pauillac Cru Classé AOP	
« Château Pichon Longueville » 2010	320,00
Pauillac Grand Cru Classé AOP	
« Château Pontet-Canet » 2015	209,00
Margaux AOP	
Pavillon Rouge 2009	340,00

Les Champagnes

75cl

Billecart-Salmon « Le Réserve »	100,00
Ruinart Blanc de Blancs	160,00
Charles Heidsieck	90,00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	140,00
G.H.Mumm Cordon Rouge Brut	90,00

Les Digestifs

4cl

Armagnac «Château de Laubade» VSOP	16,50
Calvados Vieux «Domaine de la Vectière»	10,00
Cognac «ABK6» VS	12,50
Limoncello	8,00
Menthe Pastille, Get 27	8,50
Bailey's	8,50
Grand-Marnier	8,50

Les rhums

4cl

Rhums Guatemala Zacapa 23 ans d'âge 40°	16,50
Rhum Vénézuéla Diplomatico 40°	14,50
Rhum Barbade Bumbu 40°	12,00
Rhum Guadeloupe Damoiseau Vieux XO 62°	16,50

La Brasserie Camille vous accueille en service continu,
7 jours sur 7, de 8h00 à 23h00.

Pour suivre nos actualités,
retrouvez-nous sur les réseaux sociaux.



@camille_brasserie_cession