



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, Pastis de St Tropez 2cl	3,50
Porto Blanc ou rouge 4cl	5,00
Suze, Campari 4cl	5,00
Martini Blanc ou rouge 4cl	5,00
Kir Vin Blanc 12cl	4,00
Kir Breton 12cl crème de cassis, cidre.....	5,00
Coupe de Champagne 12cl	12,00

Les Whiskies

Jack Daniel's Américain - Tennessee Whisky.....	8,50
Knockando 12 ans d'âge Ecosse - Single Malt.....	10,00
Talisker Port Ruighe Ecosse - Single Malt.....	11,00
J&B Ecosse - Blended Malt	8,00
Jameson Original Irlandais.....	8,00
Lagavulin 16 ans d'âge Ecosse - Single Malt.....	14,00

Les Cocktails

Lillet Rosé Tonic	9,00
Spritz Aperol	9,50
Aperol, Pétillant, eau soda, orange fruit	
Hugo Spritz	10,00
Liqueur de sureau, Pétillant, eau soda, menthe fraîche	
Mojito Royal	11,00
Rhum ambré, menthe fraîche, jus de citron vert, Pétillant	
Mojito	10,00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau soda	
Mojito aux fruits rouges	11,00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, purée de fruits rouges, eau soda	
Moscow Mule.....	10,00
Vodka, ginger-beer, jus de citron vert pressé	
Americano 10cl.....	12,00
Martini Rouge, Campari, eau gazeuse	
Negroni Martini rouge, Campari, Gin 10cl.....	12,00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito aux fruits rouges.....	8,50
Menthe fraîche, cassonade, citron vert, purée de fruits rouges, eau soda	
Bora Bora	8,00
Jus d'ananas, purée de passion, jus de citron vert, sirop de grenadine	
Cinzano Spritz 00°.....	8,00

Les Vins au Verre

Verres de Vin Blanc 12cl

Viognier «Cours des Dames» Pays d'Oc AOP	6,80
Riesling AOP «Maison Schlumberger».....	7,00
Macon « Les Vignerons de Mancey».....	8,50
Nova Moelleux «Gros Manseng».....	7,00
Chardonnay Pays d'Oc IGP «Les Plos»	6,00

Verres de Vin Rosé

Côtes de Provence AOP "Elégance" Mas de Pampelonne	6,50
Méditerranée IGP « C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez.....	6,00

Verres de Vin Rouge

Côtes de Blaye AOP «Secret des Roches » S. Cazaux ..	7,00
Macon AOP « Les Vignerons de Mancey »	7,50
Chinon AOP «Réserve Domaine Baudry»	6,50
Pinot Noir AOP	7,00
Moulin à Vent AOP Maison Louis Tête	7,00

Les Bières en Pression

	25cl	50cl
Loburg 5.7°	3,90	7,50
Bière blonde belge, blond lumineux avec mousse légère Blond beer.		
Hoegaarden blanche 4.9°	4,80	8,90
Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorces d'orange Refreshing and light thanks to its unique mix of orange zests		
Karmeliet Triple 8°	5,50	9,90
Bière blonde. Triple belge. Blond beer. Belgian triple.		
Duchesse Anne 6,9°	5,00	9,00
Notes de malt et caramel, finale amère et persistante. Notes of malt and caramel, bitter and persistent finish.		
Goose Midway IPA 4,1°	5,50	9,90
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

Heineken 00° 33cl Hollande	6,00
Desperados 5,9° 33cl France	7,00
Mort Subite Kriek 4° 33cl Belgique	7,00

On Commence

Tentacules de poulpes grillées et aïoli	20,00
<small>Grilled octopus tentacles and aioli</small>	
Pizzocaccia, yaourt grec à la truffe, mortadelle, roquette, feta, pili pili.....	18,50
<small>Pizzacaccia, Greek yogurt with truffle, mortadella, rocket, feta, pili pili</small>	
Planche de charcuterie et son pot de pickles maison.....	19,90
<small>Rillettes de porc maison, jambon de Bayonne, terrine maison, mortadelle Homemade pork rillettes, Bayonne ham, homemade terrine, mortadella</small>	
Plateau de l'Écailler (3 Huîtres et 6 crevettes roses).....	18,00
<small>3 oysters and 6 pink shrimps</small>	
Pinsa Yaourt grec, roquette, pili pili, jambon blanc, olives	19,00
<small>Pinsa, Greek yogurt, arugula, pili pili, white ham, olives</small>	

Les Entrées

Crevettes roses (env. 200gr)	15,00
<small>Pink prawns (approx. 200gr)</small>	
Rillette de truite fumée, fleurette citronnée.....	14,50
<small>Smoked trout rillette, lemon floret</small>	
Oeuf mayonnaise à l'aïoli, croûtons de focaccia	9,00
<small>Egg mayonnaise with aioli, focaccia, croutons</small>	
Les escargots gratinés au beurre persillé et tomate les 6	11,00
<small>Snails gratinated with parsley butter and tomato paste</small>	
les 12	18,00
Tataki de boeuf au sésame, condiment niçois	13,00
<small>Beef tataki with sesame, Nice condiment</small>	
Terrine de cochon "maison", pistaches, pickles.....	10,50
<small>Homemade pork terrine, pistachios, pickles</small>	
Haricots verts, burrata, pistaches et pêche.....	8,50
<small>Green beans, burrata, pistachios and peach</small>	

Les Salades

Carpaccio de tomates à l'ancienne, burrata, olives, jambon de Parme	27,00
<small>Old-fashioned tomato carpaccio, burrata, olives, Parma ham</small>	
Salade César au poulet fondant	19,50
<small>Emincés de poulet, croûtons de focaccia, parmesan, anchois Sliced chicken, focaccia croutons, parmesan, anchovies</small>	

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

Crevettes roses (env. 200gr) <small>Pink prawns (approx. 200gr)</small>	15,00
Plateau de l'Écailler (3 Huîtres et 6 crevettes roses) <small>3 oysters, 6 shrimp</small>	18,00

NOS POISSONS

Filet de bar gratiné à l'aïoli, ravioles ricotta épinard, pecorino.....	28,00
<i>Sea bass fillet au gratin with aioli, ricotta spinach ravioli, pecorino</i>	
Tentacule de poulpes grillées , caviar d'aubergine et yaourt grec au paprika fumé, huile d'olive au citron et grenade.....	28,50
<i>Grilled octopus tentacle, eggplant caviar and Greek yogurt with smoked paprika, lemon and pomegranate olive oil</i>	
Filet de dorade, mousseline de fèves, pistaches et artichaut, sel fumé, poutargue.....	25,00
<i>Sea bream fillet, bean mousseline, pistachios and artichoke, smoked salt, bottarga</i>	
Daurade ou Bar Entier de méditerranée (400gr), grillé(e) aux herbes de provence, pommes de terre vapeurs.....	32,00
<i>Sea bream or Whole Mediterranean sea bass (400gr), grilled with Provençal herbs, steamed potatoes</i>	
Gambas sauvages à l'ouzo et à l'ail, linguini à la bisque.....	33,00
<i>Wild prawns with ouzo and garlic, linguine with bisque</i>	

LES CHOUCROUTES

Choucroute de la Mer	26,00
<i>Poulpe, haddock fumé, crevettes, dorade, beurre blanc Octopus, smoked haddock, shrimp, sea bream, white butter</i>	
Choucroute Royale	25,00
<i>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</i>	

NOS PÂTES

Gnocchi crème de truffe et parmesan	22,50
<i>Gnocchi with truffle cream and parmesan</i>	
Linguini all'vongole	24,50
<i>Linguini with clams</i>	
Pinsa	19,00
<i>Yaourt grec, roquette, pili pili, jambon blanc, olives Pinsa, greek yogurt, arugula, pili pili, white ham, olives</i>	

POUR DEUX PERSONNES

80,00€

**Côte de boeuf sélection (1,2kg),
frites maison**

Prime rib with homemade french fries

NOS VIANDES

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

Souris d'agneau confite, gnocchi frits, feta et jus corsé.....	26,50
<i>Confit lamb shank, fried gnocchi, feta and strong juice</i>	
La poitrine de cochon caramélisée, panisse à la truffe, moutarde façon béarnaise.....	22,00
<i>Caramelized pork belly, truffle panisse, béarnaise-style mustard</i>	
Fondant de veau braisé à l'orange, gremolata, croustillant dauphinois.....	22,50
<i>Braised veal with orange, gremolata, crispy dauphinois</i>	
Bavette Angus (environ 250gr), beurre à l'échalote, frites maison.....	26,00
<i>Angus flank steak (around 250g), shallot butter, home fries</i>	
Demi magret de canard, épice garam masala, jus de volaille, polenta ail noir croustillante.....	23,50
<i>Half duck breast, garam masala spice, poultry juice, crispy black garlic polenta</i>	
Le 1/2 jarret de cochon crousti-fondant, jus corsé, frites maison.....	22,50
<i>1/2 crunchy and tender pork shank, strong juice, homemade fries</i>	
Le Burger, steak haché (150gr), cheddar, lomo, oignons crispy, frites, aïoli.....	22,50
<i>The Burger, chopped steak (150 gr), cheddar, lomo, crispy onions, fries, aioli</i>	
Carpaccio de boeuf (vbf) au pesto, roquette, artichaut, câpres, frites.....	20,00
<i>Beef carpaccio (vbf) with pesto, arugula, artichoke, capers, french fries</i>	
Tartare de boeuf (vbf) préparé par nos soins au pesto, frites.....	21,00
<i>Beef tartar (vbf) prepared with pesto, french fries</i>	

- MENU CUISINE BOURGEOISE -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 43,00

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

Rillettes de truite fumée, fleurette citronnée
Smoked trout rillette, lemon floret

Tataki de boeuf au sésame, condiment niçois
Beef tataki with sesame, Nice condiment

- - - - -

Fondant de veau braisé à l'orange, gremolata,
croustillant dauphinois
Braised veal with orange, gremolata, crispy dauphinois

Demi magret de canard, épice garam masala, jus de
volaille, polenta ail noir croustillante
Half duck breast, garam masala spice, poultry juice, crispy black
garlic polenta

Filet de bar gratiné à l'aïoli, ravioles ricotta épinard,
pecorino
Sea bass fillet au gratin with aioli, ricotta spinach ravioli, pecorino

- - - - -

Financier pistache et ganache montée abricot
Pistachio financier and apricot whipped ganache

Mille-Brick, mousseline mascarpone au caramel et
pommes caramélisées
Mille-Brick, caramel mascarpone mousseline and caramelized
apples

La Tartelette framboise et crème d'amande, vanille
Raspberry and almond cream tartlet, vanilla

- MENU DU MARCHE -

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

Oeuf mayonnaise à l'aïoli, croûtons de focaccia
Egg mayonnaise with aioli, focaccia, croutons

L'inspiration de saison
Seasonal inspiration

- - - - -

Le Retour du Marché
The Return of the Market

Pinsa
Yaourt grec, roquette, pili pili, jambon blanc, olives
Pinsa, Greek yogurt, arugula, pili pili, white ham, olives

Jambonnette de dinde confite à l'origan, risotto de
coquillettes
Turkey ham confit with oregano, pasta risotto

- - - - -

Riz au lait au caramel, éclats de noisette
Caramel rice pudding, hazelnut pieces

Mousse onctueuse au chocolat, copeaux chocolat
Creamy chocolate mousse, chocolate shavings

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

- MENU BRASSERIE -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30,00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24,00

Les 6 huîtres de Cancale Supplément 5,00€
The 6 oysters of Cancale

Les 6 escargots gratinés au beurre persillé et tomate
Snails gratinated with parsley butter and tomato paste

Haricots verts, burrata, pistaches et pêche
Green beans, burrata, pistachios and peach

Terrine de cochon maison, pistaches, pickles
Homemade pork terrine, pistachios, pickles

- - - - -

Filet de dorade, mousseline de fèves, pistaches et artichaut,
sel fumé, poutargue
Sea bream fillet, bean mousseline, pistachios and artichoke, smoked salt,
bottarga

La poitrine de cochon caramélisée, panisse à la truffe,
moutarde façon béarnaise
Caramelized pork belly, truffle panisse, béarnaise-style mustard

Carpaccio de boeuf (vbf) au pesto, roquette, artichaut,
câpres, frites
Beef carpaccio (vbf) with pesto, arugula, artichoke, capers, french fries

- - - - -

Flan praliné noisette
Hazelnut praline flan

La Crème brûlée, glace yaourt et sucre muscovado
Crème brûlée, yogurt ice cream and muscovado sugar

Tarte citron meringuée
Lemon meringue tart

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

LES PLATS DES PRESQU'GRANDS

PLAT + DESSERT 15,00

PLAT 13,00

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

La Tartelette framboise et crème d'amande, vanille	10,00
<small>Raspberry and almond cream tartlet, vanilla</small>	
Mille-Brick, mousseline mascarpone au caramel et pommes caramélisées	8,00
<small>Mille-Brick, caramel mascarpone mousseline and caramelized apples</small>	
La Tartelette au cacao, coeur de tiramisu, ganache praliné - café	9,00
<small>Cocoa tartlet, tiramisu heart, praline ganache - coffee</small>	
Financier pistache et ganache montée abricot	10,00
<small>Pistachio financier and apricot whipped ganache</small>	
L'incontournable flan praliné noisette	8,50
<small>The essential hazelnut praline flan</small>	
Riz au lait au caramel, éclats de noisette	9,50
<small>Caramel rice pudding, hazelnut pieces</small>	
Panna Cotta romarin et citron	8,00
<small>Rosemary and Lemon Panna Cotta</small>	
Tarte citron meringuée	8,00
<small>Lemon meringue tart</small>	
La Crème brûlée, glace yaourt et sucre muscovado	9,00
<small>Crème brûlée, yogurt ice cream and muscovado sugar</small>	
Mousse onctueuse au chocolat, copeaux chocolat	8,50
<small>Creamy chocolate mousse, chocolate shavings</small>	
Crumble poire, chocolat	8,00
<small>Pear, chocolate crumble</small>	
Le fromage affiné, sélectionné par un maître affineur, jeunes pousses	13,50
<small>Ripened cheese, selected by a master ripener, young shoots</small>	

LES GOURMANDISES

Café Gourmand	11,00
<small>Coffee with mini desserts</small>	
Thé Gourmand	11,00
<small>Tea with mini desserts</small>	
Irish Coffee Sucre de canne, whisky, café et crème fouettée	9,50
<small>Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream</small>	

NOS GLACES

Coupe Parisienne (3 boules au choix)	8,50
<small>Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, menthe chocolat, orange sanguine, citron jaune, citron vert, cassis, pommes, café, framboise</small>	
<small>Vanilla, chocolate, salted butter caramel, strawberry, chocolate mint, blood orange, lemon, lime, blackcurrant, apple, coffee, raspberry</small>	
Dame Blanche	10,00
<small>3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</small>	
<small>3 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream</small>	
Fruits Rouges Melba	10,00
<small>Glace fraise, glace cassis, glace framboise, coulis de fruits rouge, chantilly</small>	
<small>Strawberry ice cream, blackcurrant ice cream, raspberry ice cream, red fruit coulis, whipped cream</small>	
Piemont	10,00
<small>Glace noisette, chocolat chaud, noisettes, chantilly</small>	
<small>Hazelnut ice cream, hot chocolate, hazelnuts, whipped cream</small>	
La Cookie	10,00
<small>Glace chocolat, glace vanille, cookie, caramel, chantilly</small>	
<small>Chocolate ice cream, vanilla ice cream, cookie, caramel, whipped cream</small>	
Le Sablé Breton Pommes	10,00
<small>Glace caramel au beurre salé, glace pomme, glace vanille, biscuit sablé breton, chantilly</small>	
<small>Salted butter caramel ice cream, apple ice cream, vanilla ice cream, Breton shortbread cookie, whipped cream</small>	
After Eight	12,00
<small>Glace menthe-chocolat, pippermint</small>	
<small>Mint-chocolate ice cream, pippermint</small>	
La Sicilienne	12,00
<small>Glace orange sanguine, campari</small>	
<small>Blood orange ice cream, campari</small>	
La Colonel	12,00
<small>Sorbet citron jaune, sorbet citron vert, vodka</small>	
<small>Lemon sorbet, lime sorbet, vodka</small>	

Les Vins Blancs

Bourgogne

carafon 50cl btle 75cl

Meursault AOP « Domaine Albert Bichot »	94,00
Saint Romain AOP « Domaine Benoit Sordet ».....	64,00
Macon « Les Vignerons de Mancey »	23,50.....35,00
Petit Chablis AOP L'Églantière « Domaine Durup »	41,00

Vallée de la Loire

Quincy AOP « Domaine Bigonneau ».....	38,50
Sancerre AOP Les Terres Blanches « Domaine La Perrière ».....	59,00

Vallée du Rhône

Condrieu AOP « Les Chaillots » Y. Cuilleron.....	69,00
Crozes Hermitage AOP Domaine des Entrefaux.....	59,00

Languedoc

Chardonnay Pays d'Oc IGP	
« Les Plos » Maison Ventenac.....	21,00.....31,50
Viognier Pays d'Oc IGP « Cours des Dames »	23,50.....35,00

Alsace

Riesling AOP Maison Schlumberger.....	23,50.....35,00
Le "S" Maison Schlumberger.....	23,50.....35,00

Les Vins Rouges

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOP	
« Secret des Roches » S. Cazaux.....	23,50.....35,00
Côtes de Bourg AOP « Château Roc de Cambes » L. Mitjavile...158,00	
« Château Tour de Guiet » 2018.....	38,00
Castillon Côtes de Bordeaux AOP	
Domaine de L'Aurage « L. Mitjavile.....	89,00
Saint-Emilion Grand Cru Classé AOP	
« Château La Croizille » 2009.....	135,00
« Château Fombrauge » B. Magrez 2018.....	99,00
Pomerol AOP « Château le Bon Pasteur » 2019.....	149,00
« Château La Conseillante » Héritiers Louis Nicolas 2015.....	379,00
« Clos L'Église » 2009.....	360,00
Pessac-Léognan AOP « Château d'Alix » JN. Belloc.....	49,90
Pessac-Léognan Grand Cru Classé AOP	
« Château Pape Clément » B. Magrez 2009.....	322,00
Haut-Médoc AOP « Château Sociando-Mallet » 2018.....	89,00
Moulis AOP « Château Chasse Spleen » 2016.....	81,00
Margaux AOP	
« Pavillon Rouge » Second Vin du Château Margaux 2009.....	483,00
Château Aurore Dauzac 2019.....	63,00
Saint-Julien AOP « La Réserve Barton ».....	112,00
« Château Gruaud Larose » 2018.....	159,00
Saint-Emilion Grand Cru « Dame de Baladoz ».....	59,00
Saint-Estèphe AOP	
« Château Ormes des Pez » Famille J.M Cazes 2015.....	93,00
Pauillac Cru Classé AOP	
« Château Pichon Longueville » 2010.....	320,00

Les Vins Rouges

Alsace

carafon 50cl btle 75cl

Pinot Noir AOP	
« Domaine Schlumberger ».....	23,50.....35,00

Vallée du Rhône

Croze-Hermitage AOP	
« Les Alexandrins » Famille Perrin.....	49,90
Hermitage AOP « Domaine Laurent Tardieu ».....	134,00
Côte-Rôtie AOP Madinière « Yves Cuilleron.....	83,00
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	
« Oratoire des Papes».....	89,00

Saint-Joseph AOP Yves Cuilleron.....	59,90
--------------------------------------	-------

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup AOP	
Coste d'Aleyrac « Château Lancyre ».....	36,00
Terrasses du Larzac AOP	
« Domaine Castelbarry».....	41,00

Vallée de la Loire

Chinon AOP Réserve «Domaine Baudry ».....	21,00.....31,50
---	-----------------

St Nicolas de Bourgueil Bio AOP	
«Les Quarterons » Xavier Amirault.....	39,00

Sancerre AOP	
Les Terres Blanches « Domaine La Perrière ».....	59,00

Bourgogne

Corton Perrière Grand Cru AOP	
« Domaine M. Juillot » 2016.....	162,00
Chassagne-Montrachet AOP	
« Domaine Albert Bichot ».....	74,90
Pommard AOP	
Clos des Ursulines « Domaine Bichot ».....	93,00
Macon AOP « Mancey ».....	23,50.....35,00
Mercurey AOP « Domaine Agnès du Couedic ».....	60,00

Argentin

Malbec Bio « Cameleon ».....	23,50.....35,00
------------------------------	-----------------

Beaujolais

Moulin à Vent AOP Maison Louis Tête.....	24,00.....36,00
--	-----------------

Les Vins Rosés

Côtes de Provence AOP Elégance	carafon 50cl	btle 75cl
Mas de Pampelonne.....	23,50.....	35,00
Côtes de Provence AOP "Symphonie"		45,00
Méditerranée IGP		
« C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez.....	19,50.....	29,00

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Moët & Chandon.....	90,00	180,00
Ruinart Blanc de Blanc.....	160,00	
Charles Heidsieck.....	100,00	
Charles Heidsieck Blanc de Blanc.....	150,00	
Dom Pérignon.....	299,00	

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
Poire Williams	12,00
Grand-Marnier	8,50
Liqueur d’amande	8,50

Les Rhums 4cl

<u>Rhum Philippines</u> Don Papa Baroko 40°.....	12,00
<u>Rhum Vénézuéla</u> Diplomatico 40°.....	14,50
<u>Rhum Barbade</u> Bumbu 40°.....	16,50
<u>Rhum Guadeloupe</u> Damoiseau Vieux XO 62°	16,50
<u>Rhum Cubain</u> Havana Especial 37,5°.....	12,00

La Brasserie Camille
est en service continu 7 jours sur 7
de 8h00 - 23h00

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



@CAMILLE_BRASSERIE_CESSON