






Nos classiques

Sandwich rustique	(Tête de Moine ou jambon à l'os)	7.50 CHF
Sandwich enfant	(pain au lait, jambon à l'os)	4.90 CHF
Potage		6.00 CHF
Potage garni	(mélange de fromages et charcuteries)	15.00 CHF
Petite salade mêlée		6.00 CHF
Grande salade mêlée		11.00 CHF
Planchette du terroir	(mélange de fromages et charcuteries)	19.00 CHF

Nos crêpes salées

Jambon	(jambon à l'os)	9.80 CHF
Tête de Moine	(Tête de Moine et mélange de fromages de la région)	9.80 CHF
Du Terroir	(jambon à l'os, mélange de fromages de la région)	12.00 CHF
Forestière	(champignons, épinards frais, crème fraîche)	12.00 CHF
Océane	(saumon, crème fraîche, rucola)	13.00 CHF
Primavera	(jambon cru, rucola, tomate confite, mozzarella)	13.00 CHF
Bretonne 	(jambon à l'os, fromage, œuf)	13.00 CHF
BBQ	(poulet, fromage, lard, oignon rouge, sauce BBQ)	13.00 CHF
Du Chef	(courgettes, aubergines, poivrons, mozzarella)	12.00 CHF

Nos crêpes sucrées

Sucre		5.50 CHF
Sucre - Citron		6.00 CHF
Sucre - Cannelle		6.00 CHF
Caramel - Beurre salé 		6.50 CHF
Ragusa 		7.00 CHF
Torino 		7.00 CHF
Chocolat 	(chocolat au lait ou chocolat noir)	7.00 CHF
Choco - Banane	(chocolat au lait ou chocolat noir)	7.50 CHF
Liqueur - chocolat au lait	(Williams, Kirsch ou Cointreau)	7.50 CHF
Supplément glace	(Ragusa, chocolat blond ou amande)	2.50 CHF
Supplément crème fouettée		0.50 CHF

Toutes nos crêpes sont préparées à base de farine d'épeautre. Cependant nous avons d'autres pâte disponible :



Pâte à base de farine de sarrasin, d'eau et d'œuf.



Pâte à base de noisette, farine d'épeautre, lait et œuf.

Nos cuisines présentent différentes substances allergènes. Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène par contamination croisée. Notre équipe se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs aux ingrédients allergènes.

Chocolats : Suisse - Chocolats Camille Bloch, Courtelary

Viande et charcuterie : Suisse - Boucherie Bilat, Les Bois

Fromages : Suisse - Fromagerie von Büren, Villeret

Pain : Suisse - Boulangerie Henry, Sonvilier

Tous nos prix incluent une TVA de 7,7%

CHEZ
Camille

Nos douceurs

Amaretti au chocolat		2.50 CHF
Tartelettes maison	(Ragusac, noisettes, choco-framboise, citron-chocolat)	4.20 CHF
Tranche de tarte		4.80 CHF
Cake Ragusa		3.00 CHF
Cake Torino		3.00 CHF
Salade de fruits		6.00 CHF
Salade de fruits avec chocolat	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou chocolat noir)	7.00 CHF
Macaron de saison		4.50 CHF
Glaces artisanales en pot	(Ragusa ou chocolat blond)	3.60 CHF

Nos coupes de Glace

Coupe de glace Ragusa		9.50 CHF
<i>(2 boules de glace Ragusa, crème fouettée, sauce chocolat maison, noisettes rôties)</i>		
Coupe de glace Camille		9.50 CHF
<i>(2 boules de glace chocolat blond, crème fouettée, caramel salé, amandes rôties)</i>		
Coupe de Glace SO NUTS Coffee		9.50 CHF
<i>(2 boules de glace amande, crème fouettée, sauce chocolat-café, SO NUTS coffee)</i>		

Nos douceurs à l'emporter

(Sur commande ou selon disponibilité du jour)

Cake Ragusa entier		28.00 CHF
Cake Torino entier		28.00 CHF
Tarte entière		32.00 CHF
Macaron de saison géant		32.00 CHF
Gâteau sur commande	(selon liste des parfums)	45.00 CHF

Viennoiseries

Croissant au beurre		1.30 CHF
Petit pain au lait		1.90 CHF
Croissant Ragusa	(classique, noir ou blond)	2.90 CHF
Croissant Torino		2.90 CHF
Cookie au Ragusa		2.50 CHF

Le coin du barista

Café, espresso, ristretto			3.80 CHF
Double espresso			4.90 CHF
Cappuccino, latte machiatto, renversé			4.90 CHF
Café CHEZ Camille	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)		6.00 CHF
Café CHEZ Camille froid	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)		6.00 CHF
Chocolat chaud CHEZ Camille	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)		5.50 CHF
Chocolat froid CHEZ Camille	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)		5.50 CHF
Thés noir Bio	(Ceylon, Earl Grey, Black Chai)		3.80 CHF
Tisanes suisses Bio	(Menthe, Herbes des Alpes, Cynorrhodon, Verveine)		3.80 CHF

Les boissons froides

Eau minérale	(avec ou sans gaz)	33 cl	3.50 CHF
	(avec ou sans gaz)	1 L	9.00 CHF
Jus de fruits suisses	(abricots, poires, pommes)	33 cl	4.20 CHF
Jus d'orange		33 cl	4.20 CHF
Sodas "Goba" suisses	(cola, cola zéro, citron, grapefruit, orange)	33 cl	3.60 CHF
Tonic suisse		20 cl	4.00 CHF
Thé froid "Maison"	(fruits rouge, pêche ou cacao)	33 cl	3.90 CHF
Sirop artisanal	(herbes des alpes ou sureau)	30 cl	1.90 CHF
Verre de lait		30 cl	1.50 CHF
Sirop framboise		30 cl	1.00 CHF

Cocktail

Blond Tonic	(Souboziane, tonic, orange, thym)		9.00 CHF
-------------	-----------------------------------	--	----------

Les bières

<i>Brasserie des Franches-Montagnes (Saignelégier)</i>		33 cl	
La Salamandre - Bière blanche			6.90 CHF
La Torpille - Bière brune			6.90 CHF
La Meule - Bière blonde			6.90 CHF
<i>Brasserie BLZ Company (Orvin)</i>		33 cl	
West Coast Ale - Bière blonde			5.90 CHF
Mosaïc IPA - Indian Pale Ale			5.90 CHF
Red Ale - Bière rousse			5.90 CHF
<i>Brasserie La Courtysane (Courtelary)</i>		33 cl	
Mont-Soleil - Bière blonde			5.90 CHF
<i>Feldschlösschen</i>		33 cl	
Bière blanche <u>sans alcool</u>			4.90 CHF

Carte des vins

<i>Vins au verre</i>		<i>1 dl</i>
Chasselas	AOC Lac de Bienne	4.00 CHF
Œil de Perdrix	AOC Le Landeron	4.50 CHF
Pinot Noir	AOC Neuchâtel	5.00 CHF
 <i>Vin en bouteille</i>		 <i>75 cl</i>
<u>Vin blanc</u>		
Chasselas	AOC Lac de Bienne / R. Andrey	23.00 CHF
Chasselas (non filtré)	AOC Auvernier / de Montmollin 	23.00 CHF
<u>Vin rosé</u>		
Œil de Perdrix	AOC Le Landeron / R. Andrey	27.00 CHF
<u>Vin rouge</u>		
Pinot Noir	AOC Neuchâtel / de Montmollin 	29.00 CHF
Pinot Noir (5dl)	AOC Neuchâtel / de Montmollin 	19.00 CHF
Mariage Noir	AOC Lac de Bienne / Gamaret, Diolinoir, Pinot Noir	38.00 CHF
Ovation	AOC Lac de Bienne / Gamey, Cabernet, Gamaret	38.00 CHF
<u>Vin Mousseux</u>		
Cuvée tradition Brut	Mauler	36.00 CHF