

# Le Cam40

01 47 07 33 57 / resacam40@gmail.com



Chef Rui - Ancien chef du Spoon Paris,  
formé et adoubé par Alain Ducasse

Des **produits frais, de qualité, de saison, travaillés et cuisinés** par nos équipes.  
Une sélection de **vins de vigneron**s, issus pour certains de **l'agriculture biologique**.

**Un velouté de bienvenue et une mignardise** (elle aussi maison !) pour tous nos clients

## **Des menus « découverte », avec suppléments pour les suggestions**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - **28** -

Entrée + Plat + Dessert - **35** -

Entrée + Plat + Fromage + Dessert - **43** -

\*\*\*\*\*

## **Entrées - 11 -**

Truite de Banka façon Gravlax, concombres marinés, copeaux de fenouil et aneth  
Compression de poireaux tiède, copeaux de boutargue, sauce inspirée d'une ravigote  
Œuf Bio presque parfait, sarrasin, choux-fleurs, raisins, éclats de châtaignes, pickles  
oignons rouges

## **Suggestions**

Foie gras mi-cuit, compotée pommes poires +6

« Promenade Normande » : Royale de Butternuts, Saint-Jacques de Normandie  
légèrement snackées, sauce Honfleuraise +7

## **Plats - 20 -**

Retour de pêche de nos côtes, mousseline de panais, salsifis et fumet de poisson aux  
marrons

Onglet de bœuf et son jus, gratin dauphinois de mon enfance et duxelles de champignons  
à l'estragon

Volaille fermière des Landes farcie maïs chorizo doux, légumes d'automne, jus de volaille

**Suggestion** : Thon rouge de Méditerranée de ligne (issu d'une pêche artisanale  
raisonnée) mi-cuit, wok de légumes, sauce lait de coco satay +6

## **Sélection de fromages AOP - 10 -**

## **Desserts - 9 -**

Nage de fruits saveur des îles et son sorbet










Entremet chocolat, dacquoise noisettes et feuillantine, glace chocolat

Tarte feuilletée aux pommes, éclats de noix de Pécan dans un caramel beurre salé, glace

Cheesecake à l'orange, agrumes et coriandre

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000, Le Cam40 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

<i>Bulles</i>		12cl	50cl	75cl
Nm	Champagne extra brut de Philippe Fontaine	12		80
2007	Champagne Grand Vintage de chez Boizel			120
<i>Blancs</i>		12cl	50cl	75cl
2014	Bourgogne Chardonnay, <i>Domaine Huber-Verdereau</i> 			40
2015	Chablis <i>de Christophe et fils</i>			45
2014	Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru, Les Combins, <i>Domaine Hubert Verdereau</i> 			55
2015	Les Hautes Terres, <i>Domaine des Hautes Terres de Gilles Azam</i> 	7	28	34
2014	Provence, Blanc Public, <i>Domaine de la Réaltière</i> 			33
2015	Coteaux de Béziers, Preignes le Vieux, <i>Domaine Robert Vic</i>	6		22
2015	Anjou Mozaique, <i>Domaine Pithon / Paillé</i>	8	30	37
2014	Côteaux du Layon Val de Loire, <i>Domaine Pithon / Paillé</i>	9	27 (37,5cl)	
2014	Touraine, Les pieds rôtis, <i>Château de Coulaine</i> 			35
2014	Vin blanc des USA de Californie, <i>de Francis Coppola, Chardonnay</i>			40
<i>Rouges</i>		12cl	50cl	75cl
2015	Bourgogne Rouge, <i>Domaine Georges Roy</i>			46
2013	Savigny-les-Beaune, <i>Domaine Georges Roy</i>			63
2014	Chirouble, <i>Domaine Damien Coquelet</i>			42
2013	Crozes-Hermitage, <i>Domaine Habrard</i>			58
2015	Roussillon La Petite sœur, <i>Domaine Benastra</i>			27
2014	Le Pur fruit du Causse cahors, <i>Château Combel-la-serre</i>			29
2014	Tu m'intéresses ! Pays d'Oc <i>de Frédéric Palacios</i>			37
2014	Côtes de bordeaux, <i>Château Petit Campet</i>			26
2008	Montagne Saint Emilion, <i>Château La Bastienne</i>			49
2012	Graves- <i>Château Respide</i>			36
2015	Coteaux de Béziers, Preignes le Vieux, <i>Domaine Robert Vic</i>			22
2015	Chinon, <i>Château de Coulaine</i> 	9	31	40
2014	Clos des Boutes - Le Pluriel, <i>Costieres de Nimes</i> 	7,5	29	
2014	Bourgueil-Graviers, <i>Domaine Pithon / Paillé</i> 	8	30	38
<i>Rosé</i>		12cl	50cl	75cl
2014	Kmelot, Clos Troteligotte <i>d'Emmanuel Rybinski</i> 	6	22	28

### *Alcools 5cl*

#### **Liqueurs de fruits**

Poire William-Distillerie du Petit Grain 	18
Abricot-Distillerie du Petit Grain 	18

#### **Eaux de vie**

Armagnac Bas, Duc de Loussac, 1979	18
Cognac Rémy Martin Cœur de Cognac	18
Vieille Prune de Souillac, de Louis Roque	18
Whisky Glenfiddich, 15 ans	15
Rhum Mount Gay XO	15

#### **Apéritifs**

Ricard, Les Anisés	5
Campari-Bitter ou Amer	5
Martini Blanc/Rouge-Vermouths	5
Kir	9


#### **Portos 8cl**

Portugal-2010-LBV-Quinta Da Romaneira	7
Portugal-2010-40 years old Tawny-Quinta Da Romaneira	25
Australie-Tawny 10 Year Old-Grant Burge	12

### *Bières 33cl*

La Parisienne Blonde	6
La Parisienne Blanche	6
La Parisienne Brune	6

#### *Softs et boissons chaudes*

Jus de fruits Bio Meuneau 	5,5
Abricot, orange, multi-fruits, thé vert citron thym	
Citronnade, Orangeade	5
Coca-Cola/Light	5
Badoit / Evian 50cl	4
Badoit / Evian 1l	6,5
Café, décaféiné	3
Double espresso, thé, infusion	4,5

 Issu de l'agriculture biologique

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000, Le Cam40 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.