

CAMIRAL BISTRO

Une expérience culinaire basée sur des produits de première qualité et de proximité, avec l'utilisation du grill. Vous aurez le choix parmi une variété de viandes et de poissons, accompagnés d'une sélection d'accompagnements et de plats qui transformeront chaque repas en un moment unique.

APÉRITIF COCKTAILS SIGNATURE

| | |
|---|------|
| Tenth Muse Negroni | 12 € |
| Martini Bianco, Campari et vodka X MUSE. Garniture : zeste d'orange. | |
| Cinnamon Twist | 12 € |
| Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, jus de citron et sirop de cannelle. Garniture : citron vert déshydraté. | |
| Vermouth Camiral | 12 € |
| Seagram's, Martini Rosso, Campari, deux gouttes d'Angostura et une touche de cava. Garniture : orange déshydratée. | |
| Boulevardier | 12 € |
| Campari, vermouth, bourbon, essence d'orange et eau. Garniture : orange. | |
| Passion Spritz | 12 € |
| Aperol, St-Germain, fruit de la passion et une touche de cava. Garniture : romarin et pamplemousse déshydraté. | |

ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| Salade verte 1·7·8 | 14,50 € |
| Sucrines, tomate confite, tomates cerises, oignon tendre, radis, pickles et œuf dur | |
| Salade César 1·2·5·6·7·11 | 16,50 € |
| au saumon fumé | |
| Crème de légumes 6 | 14,50 € |
| aux légumes sautés et croûtons à l'ail | |
| Steak tartare 1·2·6·7·11 | 18,50 € |
| Tartare de saumon 1·2·6·7·11 | 18,50 € |
| et avocat grillé | |

PÂTES ET RIZ

| | |
|--|---------|
| Tagliatelle à la puttanesca 1·5·6·8 | 16,50 € |
| Ail, tomates cerises, tomates confites, câpres, olives de Kalamata et piments d'Ibarrà | |
| Penne carbonara 1·5·6 | 16,50 € |
| au lard poivré | |
| Riz crémeux aux champignons 5 | 18,50 € |
| aux légumes de saison | |
| Riz crémeux aux crevettes 1·2·3·4 | 22,50 € |

VÉGANS

| | |
|---|---------|
| Boulettes de pois chiches et cumin | 18,50 € |
| à la jardinière | |
| Tofu 11 | 18,50 € |
| Légumes de saison et chimichurri | |

POISSONS

| | |
|-----------------|---------|
| Maigre 2 | 24,50 € |
| Lotte 2 | 32,50 € |
| Turbot 2 | 28,50 € |
| Saumon 2 | 24,50 € |

Tous les poissons sont cuits à la plancha et servis sur un lit de pommes de terre et oignons au four et tomates cerises confites.

Sauces au choix :

| |
|-------------------------------|
| Béarnaise 1·5·8 |
| Sauce au vin blanc 5·8 |
| Beurre et citron 5 |

VIANDES

| | |
|---------------------------------|---------|
| Filet de bœuf maturé | 32,50 € |
| Noix d'entrecôte de bœuf | 32,50 € |
| Carré d'agneau | 35,00 € |
| Côte de porc barbecue | 22,50 € |

Toutes les viandes sont cuites au four à braise et accompagnées de poivrons de Padrón et pommes de terre au four.

Sauces au choix :

| |
|--|
| Demi-glace 8 |
| Beurre aux herbes 1·5·7·8·10·11 |
| Sauce au poivre vert 5·8 |
| Aïoli 1·8 |

| | |
|--|---------|
| Hamburger de veau de Gérone | 18,95 € |
| Bacon, oignon confit, édam, salade verte et tomate | |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|--|--------|
| Sucrines grillées | 7,50 € |
| Sauce ponzu | |
| Haricots verts sautés | 7,50 € |
| à l'ail et au piment | |
| Champignons de Paris au four | 7,50 € |
| Purée de pommes de terre | 7,50 € |
| Gratin de pommes de terre 5 | 7,50 € |
| Macaroni au fromage 1·5·6 | 7,50 € |
| Gratin de chou-fleur 1·5·6 | 7,50 € |
| Riz sauté 11 | 7,50 € |
| aux petits pois, maïs et carottes | |
| Salade de roquette, tomates cerises et parmesan 5 | 7,50 € |

MENU ENFANT

| | |
|---|---------|
| Omelette nature 1·6 | 8,00 € |
| Fougasse grillée à la tomate et huile d'olive | |
| Demi-portion de penne 6 | 9,95 € |
| à la bolognaise ou à la napolitaine | |
| Saumon à la plancha 2 | 14,95 € |
| et légumes sautés | |
| Poulet pané 1·6 | 14,95 € |
| Frites | |

DESSERTS

| | |
|---|---------|
| Gâteau au fromage 1·5·6 | 8,50 € |
| Fruits rouges et sorbet à la framboise | |
| Gâteau au chocolat 1·5·6·9·11 | 8,50 € |
| Sauce au chocolat et glace à la vanille | |
| Profiteroles aux noisettes 1·5·6·9·11 | 8,50 € |
| Gianduja et noisettes caramélisées | |
| Flan à la vanille 1·5 | 8,50 € |
| Caramel et chantilly | |
| Meringue à la noix de coco 1 | 8,50 € |
| Crème à l'ananas | |
| Plateau de fromages catalans 5·6·9 | 16,50 € |
| Carrat Bauma (chèvre) – Mas Farró (brebis) – Altejó (vache) – Blau Ceretà (vache) | |
| Sélection de glaces et sorbets | 6,50 € |
| Glaces : | |
| Chocolat 11 | |
| Vanille 1·5 | |
| Vanille aux cookies 5·6·9·11 | |
| Noix de coco | |
| Sorbets : | |
| Citron | |
| Framboise | |
| Fruit de la passion | |
| Mangue | |

COCKTAILS DIGESTIFS

| | |
|--|------|
| Mojito à la Ratafia | 12 € |
| Ratafia, Havana 3, feuilles de menthe, jus de citron et Sprite. Garniture : citron vert séché. | |
| Mojito au basilic | 12 € |
| Havana 7, Monin Basilic, jus de citron vert, feuilles de menthe et Sprite. Garniture : basilic frais. | |
| Galaxy | 12 € |
| Absolut Vodka, jus de citron vert, fruit de la passion et Cassis. Garniture : pomme séchée. | |
| Martini Baileys flat white | 12 € |
| Baileys, Absolut Vodka, espresso et lait moussé. Garniture : trois grains de café. | |

| | | | |
|---------------|-------------------|-----------------|-------------|
| 1 · Œuf | 4 · Fruits de mer | 7 · Moutarde | 10 · Céleri |
| 2 · Poisson | 5 · Lactose | 8 · Sulfites | 11 · Soja |
| 3 · Crustacés | 6 · Gluten | 9 · Fruits secs | |

Si vous souhaitez en savoir davantage sur les allergènes de la carte, veuillez vous adresser à un membre de l'équipe. TTC.