

Les Formules

22 €

La Formule Gourmande

Buffet des entrées
+ Pavé de saumon, beurre blanc à l'aneth
ou Andouillette AAAAA
ou Cocotte de pétoncles et moules
ou Pavé de boeuf
ou Tartare de bœuf au couteau
ou Espadon huile d'olive vierge, citrons et tomates confits
+ Buffet des desserts
ou Assiette de fromages

13,90 €

La Formule du Jour

Plat du jour
+ Buffet des entrées
ou Buffet des desserts
ou Assiette de fromages

8,50 €

La Formule Déjeuner (1)

(uniquement le midi du lundi au vendredi)

Steak frites salade
+ Fromage blanc aux saveurs variées (assaisonné aux herbes, au sucre, à la crème, aux fruits cuisinés)
ou Salade de fruits

6 €

Le Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Les boissons ne sont pas comprises dans les formules. Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises.
(1) Formule valable hors forfaits séminaires.



Le Restaurant

À la Carte

Les Plats

Le plat du jour 8,90 €
À découvrir sur l'ardoise

Les classiques

Pavé de bœuf	12,50 €
Entrecôte	13,90 €
Andouillette AAAAA	10,60 €
Comme un hamburger mozzarella, tomates, pesto	9,50 €
Omelette à composer	7,50 €
Pavé de saumon beurre blanc à l'aneth	13,00 €

Les coups de cœur de saison

Tartare de boeuf au couteau	13,50 €
Travers de porc sauce barbecue	13,90 €
Carré d'agneau rôti, tomates et romarin	19,00 €
Espadon huile d'olive vierge, citrons et tomates confits	13,00 €
Pappardelles crevettes et pesto	11,50 €
Cocotte de pétoncles et moules	11,50 €
Brandade de morue, mesclun de salade	10,00 €

Pour chacun des plats, nous vous proposons :

- Le buffet des entrées ou des desserts si accompagné d'un plat : + 6,50 €.
- Une garniture au choix : pommes frites, haricots verts, frites extra fines, pappardelles, riz Basmati, ratatouille, salade verte, tomates provençales.
- Une sauce au choix : poivre, moutarde, béarnaise.

Les fromages et desserts

Assiette de fromages AOC	7,00 €
Confiture de cerises noires et pain traditionnel	
La coupe glacée	5,60 €
Soufflé glacé vanille, marmelade d'orange, citron et pamplemousse, sorbet abricot, framboise et yaourt bulgare	
Le café ou thé gourmand	5,00 €
Accompagné d'une madeleine miel & cannelle, d'un pot de crème et d'un cup cake de saison	

Les Buffets

À volonté

Choisir nos buffets c'est avoir la liberté de composer un repas varié. Laissez-vous tenter par notre sélection d'entrées et de desserts de saison pour que plaisir rime avec équilibre.

15,70 €

Le Duo de Buffets

Buffet des entrées
+ Buffet des desserts

9,50 €

Le Buffet des entrées seul

7 €

Le Buffet des desserts seul

6,50 €

Le Buffet des entrées ou des desserts

Si accompagné d'un plat

Prix constatés dans la majorité des restaurants Campanile

Les Boissons

Les vins au verre

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons une sélection de vins servis au verre.

Les vins

Le vin de pays	25 cl	46 cl
Côtes du Tarn en pichet (rouge, rosé, blanc)	4,00 €	7,00 €
Le vin du mois	Au verre (14 cl)	37,5 cl
à consulter sur l'ardoise	2,60 €	12,50 €

Les vins rouges

Château de Pic	Au verre (14 cl)	37,5 cl	75 cl
Appellation 1 ^{ers} Côtes de Bordeaux Contrôlée	13,00 €	12,00 €	19,50 €
Château Le Mayne	3,30 €	12,00 €	17,50 €

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée	3,90 €	13,00 €	19,50 €
Château La Madronière	4,10 €	12,50 €	23,00 €
Appellation Haut-Médoc Contrôlée			

Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild	15,50 €	24,00 €
Appellation Bordeaux Contrôlée		
Bourgogne Pinot Noir Réserve Vieilles Vignes Pierre André	3,60 €	17,50 €

Appellation Bourgogne Contrôlée	2,90 €	12,00 €	17,50 €
Château de Lastours Cuvée Arnaud de Berre			
Appellation Corbières Contrôlée			

Les Grandes Borées	12,00 €	21,00 €	
Appellation Côtes du Rhône Contrôlée	12,00 €	21,00 €	
Combe aux Jacques Louis Jadot	3,30 €	11,50 €	17,50 €

Appellation Beaujolais Villages Contrôlée			
Saumur Val de Loire	12,50 €	19,00 €	
Appellation Saumur Contrôlée			

Les vins rosés

La Cuvée des Arts	12,00 €	17,00 €	
Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence Contrôlée			
Domaine du Saint Esprit	3,30 €	11,50 €	17,50 €

Les vins blancs

Appellation Côtes de Provence Contrôlée	9,50 €	15,50 €
Château La Lézardière		
Appellation Bordeaux Blanc Contrôlée		

Château La Noé	3,10 €	10,00 €	16,00 €
Appellation Muscadet Sèvre-et-Maine Contrôlée			

Les bières

Heineken Pression	15 cl	25 cl	28 cl	33 cl	50 cl
Picon bière (Picon 3 cl - Bière 25 cl Heineken)	2,90 €	3,60 €	4,20 €		6,50 €
Affligem				3,90 €	

Edelweiss				3,90 €	
Pelforth Brune				3,90 €	
Desperados				4,00 €	

Amstel Free (bière sans alcool)				3,80 €	
Les eaux minérales					
Vittel	33 cl	50 cl	100 cl		

San Pellegrino	2,90 €	3,40 €
Eau de Perrier	2,90 €	3,90 €
Perrier	3,30 €	3,90 €

Les apéritifs

Kir vin blanc	10 cl	2,90 €
Kir royal	10 cl	6,00 €
Pastis 51	3 cl	2,90 €

Ricard	3 cl	2,90 €
Suze	5 cl	2,60 €
Martini rouge, rosé, blanc	5 cl	2,90 €

Porto Niepoort	5 cl	3,10 €
Gin Beekeeper	4 cl	3,60 €
Vodka Wyborowa	4 cl	3,60 €

Vodka Zubrowka	4 cl	3,60 €
Havana Club Anejo Blanco	4 cl	3,60 €
Whisky Ballantines	4 cl	3,60 €

Scotch Whisky Defender	4 cl	3,60 €
Scotch Whisky Defender Success	4 cl	5,50 €

Les cocktails

Mojito (Rhum Havana Club Anejo Blanco, citron vert, menthe et eau gazeuse)	22 cl	5,50 €
Caipirinha (Cachaça et citron vert)	10 cl	5,50 €
Piña colada (Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco)	22 cl	5,50 €

Les champagnes

Coupe de Champagne Madame de Maintenon	10 cl	6,00 €
Bouteille de Champagne Madame de Maintenon	75 cl	30,00 €
Taittinger Brut Réserve	75 cl	42,00 €

Taittinger Brut Réserve	37,5 cl	23,00 €
Taittinger Brut Millésimé	75 cl	47,00 €
Les sodas et jus de fruits	25 cl	33 cl

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zéro		3,30 €
Sprite		3,30 €
Orangina	3,30 €	

Lipton Ice Tea Pêche	3,30 €	
Jus de fruits et Nectars Pampryl	2,65 €	
Schweppes	3,30 €	

Les boissons chaudes

Café expresso	1,65 €	
Café décaféiné	1,65 €	
Thés nature ou parfumés	2,20 €	
Infusions	2,20 €	

Les digestifs

Alcools blancs	4 cl	4,30 €
Cognac		4,00 €
Digestifs, notamment régionaux		4,00 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. © Campanile - 2019