

Wines

Wine by the glass

For those seeking a restrained drink to accompany their meal, Campanile offers a selection of fine wines served by the glass. Choose your preferred tittle.

Wines	25 cl	46 cl			
Local Côte du Tarn wine by the jug (red, rosé, white)	4,50 €	7,50 €			
Wine of the month:	37,5 cl	75 cl			
Please see the board	2,80 €	- 12,90 €			
Red wines	Wine by the glass (14 cl)	37,5 cl 75cl			
Château de Pic 2006	-	13,00 € 19,50 €			
- Bordeaux AOC					
Château Tour de Gilet 2009	3,50 €	13,50 € 18,50 €			
- Bordeaux Superior AOC					
Château La Rose Saint-Sauveur 2008	3,90 €	13,00 € 19,50 €			
- Haut-Médoc AOC					
Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild 2008	4,10 €	12,50 € 23,00 €			
- Bordeaux Contrôlée AOC					
Bourgogne Pinot Noir Château de Dracy 2009	-	16,50 € 26,00 €			
- Bourgogne AOC					
Château de Lastours Cuvée Arnaud de Berre 2008	3,60 €	- 17,50 €			
- Corbières AOC					
Les Grandes Bories 2009	3,00 €	12,50 € 18,00 €			
- Côtes du Rhône AOC					
Domaine de Leyre-Loup 2007	-	- 24,00 €			
- Morgon AOC					
Saumur Val de Loire 2008	-	12,50 € 19,00 €			
- Saumur AOC					
Chivite Gran Feudo Crianza 2006	-	- 18,50 €			
- Spanish wine of Navarre					
Rosé wines					
La Cuvée des Arts 2010	-	12,50 € 18,00 €			
- Coteaux d'Aix-en-Provence AOC					
Domaine du Saint-Esprit 2010	3,50 €	12,00 € 18,00 €			
- Côtes de Provence AOC					
White wines					
Château La Lézardière 2010	-	9,50 € 15,50 €			
- Bordeaux Blanc AOC					
La Sancive Muscadet sur Lie 2009	3,10 €	11,00 € 16,00 €			
- Muscadet Sèvre-et-Maine AOC					
Beers	15 cl	25 cl	28 cl	33 cl	50 cl
Heineken Pression	2,90 €	3,60 €	-	-	6,50 €
Panaché	-	3,60 €	-	-	6,50 €
Picon beer (Picon 3 cl - Heineken Beer 25 cl)	-	-	4,20 €	-	-
Affligem	-	-	-	3,90 €	-
Edelweiss	-	-	-	3,90 €	-
Pelforth Brune	-	-	-	3,90 €	-
Desperados	-	-	-	4,00 €	-
Buckler (25 cl)	-	3,90 €	-	-	-
Mineral waters			33 cl	50 cl	100 cl
Vittel			-	2,90 €	3,50 €
San Pellegrino			-	2,90 €	3,90 €
Eau de Perrier			-	2,90 €	3,90 €
Perrier			3,30 €	-	-



Vintage wines are subject to availability.

Campanile
HOTEL RESTAURANT

Louvre Hôtels - SAS with a capital of €117,625,104 - 309,071 942 RCS NANTERRE - Dirige - Format Utlie. PEPJ11-4L

Le Restaurant

La Carte

Spring - Summer
Primavera - Verano
Frühling - Sommer
Primavera - Estate

ENGLISH
ESPAÑOL
DEUTSCH
ITALIANO

Drinks

Before-dinner drinks

White-wine kir	10 cl	3,00 €
Kir royal	10 cl	6,50 €
Pastis 51	3 cl	3,00 €
Ricard	3 cl	3,00 €
Suze	5 cl	2,60 €
Red, rosé, white Martini Italian vermouth	5 cl	3,00 €
Porto Niepoort	5 cl	3,10 €
Beefeater's Gin	4 cl	3,90 €
Wyborowa Vodka	4 cl	3,90 €
Zubrowka Vodka	4 cl	3,90 €
Havana Club Anejo Blanco Rum	4 cl	3,90 €
Ballantines Whisky	4 cl	3,90 €
Defender Scotch Whisky	4 cl	3,90 €
Defender Success Scotch Whisky	4 cl	5,90 €

Champagnes

Glass of Brut Champagne De Castelneau	10 cl	6,00 €
Bottle of Brut Champagne De Castelneau	75 cl	30,00 €
Taittinger Brut Réserve	75 cl	42,00 €
Taittinger Brut Réserve	37,5 cl	23,00 €
Taittinger Brut Vintage	75 cl	47,00 €

Cocktails

Mojito (Havana Club Anejo Blanco Rum, lime, mint and sparkling water)	22 cl	5,50 €
Caipirinha (Cachaça and lime)	10 cl	5,50 €
Piña Colada (White Rum, Dark Rum, pineapple juice and coconut milk)	22 cl	5,50 €

Sodas and fruit juices

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zéro	25 cl	33 cl	3,30 €
Sprite			3,30 €
Orangina			3,30 €
Lipton Peach Iced Tea			3,30 €
Pampyl fruit juices and fruit drinks			2,65 €
Schweppes			3,30 €

Hot drinks

Espresso coffee, decaffeinated coffee	1,70 €
Double espresso coffee, double decaffeinated coffee	3,40 €
Hot chocolate	2,50 €
Plain or flavoured teas	2,20 €
Herbal infusion	2,20 €

After-dinner drinks

White alcohols	4 cl	4,30 €
Cognac		4,00 €
After-dinner drinks, in particular regional specialities		4,00 €

TOO MUCH ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION.

Our "à la carte" dishes



Main dishes

Daily special €9,50
Please see the board

Seasonal recipes

Pollock fillet: in an olive oil, lemon, thyme and pink peppercorn marinade	€13.50
Cotriade fish stew: salmon and cod cooked in a shellfish sauce	€13.50
Lamb shank cooked in a shallot jus	€20.00
Hand-cut Charolais steak tartare	€13.90
Ossobuco Milanese	€16.50
Pork chop	€19.00
Tomato and fresh basil penne	€12.50
Goat's cheese and courgette blesotto (wheat risotto)	€12.50

Not to be missed

Hamburger-style: potato blinis, prime beef burger, chorizo, goat's cheese and Espelette peppers	€9.90
Salmon fillet with a dill butter sauce	€14.50
Create-your-own omelette (ham, cheese, herbs etc.)	€7.50
Traditional thick-cut rump steak	€12.90
Gourmet rib steak	€14.50
Authentic Andouillette de Troyes	€10.90
Butcher's choice steak	€9.90

Each dish comes with:
• Green beans, Penne, Basmati rice, French fries, Chips, Green salad, Sugar snap peas
• Sauces: Peppercorn sauce, Bearnaise sauce, Mustard sauce

Cheese and desserts

Cheese board €7.00
A selection of AOC cheeses and black cherry jam served with traditional bread rolls

Desserts plate €5.50
Seasonal marshmallow verrine, seasonal verrine, pot de crème and a chocolate finger biscuit

Gourmet coffee or tea €5.00
Served with a finger biscuit, pot de crème and a seasonal doughnut

We have a large selection of drinks to complement your meal; please see the drinks menu.

Set menus

Gourmand menu €23.00

Appetizer buffet
+
Pollock fillet
or Authentic Andouillette de Troyes
or Goat's cheese and courgette blesotto (wheat risotto)
or Tomato and fresh basil penne
or Thick-cut rump steak
or Hand-cut Charolais steak tartare
or Daily special

+
Dessert buffet
or Desserts plate
or Cheese board

Daily Menu €14.50

Daily special
+
Appetizer buffet
or Dessert buffet
or Desserts plate
or Cheese board

Lunch Menu (1) €9.50

(served at lunch, Monday through Friday)
Beef skirt steak marinated in herbs and spices, served with chips and salad
or Fish blanquette served with basmati rice (creamy fish stew)
+
Soft white cheese in a variety of flavours (seasoned with herbs, sugar, cream, warm fruit)
or Fruit salad

Buffets All you can eat buffet

Buffet special €16.50

Appetizer buffet
+
Dessert buffet

Appetizer buffet €10.50

on its own

Appetizer buffet or Dessert buffet €7.50

In addition to your main dish

Dessert buffet €8.00

on its own

Kids menu €6.00
(up to 10 years old)

(1) Available outside seminar set menus. Buffet prices are per person. Drinks are not included in the set menus. Prices include VAT and service fees.

Nuestros sabores a la carta



Los Platos

El plato del día 9,50 €
A descubrir en la pizarra

Recetas de temporada

Filete de abadejo: marinado al aceite de oliva, limón, tomillo y cayena	13,50 €
Cotriade: salmón y bacalao frescos en salsa de crustáceos	13,50 €
Carne de cordero en su jugo a la chalota	20,00 €
Tartar charolais cortado a cuchillo	13,90 €
Osobuco a la milanese	16,50 €
Costilla de cerdo	19,00 €
Penne: tomate y albahaca fresca	12,50 €
Risotto de trigo con queso de cabra y calabacín	12,50 €

Los imprescindibles

Como una hamburguesa: blinis de patata, hamburguesa, chorizo, queso de cabra y pimienta de Espelette	9,90 €
Filete de salmón con mantequilla blanca al eneldo	14,50 €
Tortilla a mi gusto (jamón, queso, hierbas...)	7,50 €
Bistec de vacuno al estilo tradicional	12,90 €
Entrecot para gourmets	14,50 €
Auténticas salchichas de Troyes	10,90 €
Bistec	9,90 €

Para cada plato, le proponemos:
• Guarnición para elegir: judías verdes, penne, arroz basmati, patatas fritas finas, patatas fritas, ensalada verde, guisantes frescos
• Salsa para elegir: pimienta, mostaza, bearnesa

Quesos y postres

Selección de quesos 7,00 €
Selección de quesos con D.O.C. con confitura de cereza negra, acompañados de panecillos tradicionales

Bandeja de postres 5,50 €
Vasito de malvasisco del tiempo, vasito de temporada, natillas y lengua de chocolate

Café o té para gourmets 5,00 €
Acompañado de una lengua, natillas o un buñuelo del tiempo

¿Le gustaría terminar su comida con una bebida caliente o un licor? Consulte nuestra selección de té, café, infusiones y licores al dorso de esta carta.

Nuestros menús

Menú para gourmets 23,00 €

Bufé de entrantes
+
Filete de abadejo
o Auténticas salchichas de Troyes
o Risotto de trigo con queso de cabra y calabacín
o Penne: tomate y albahaca fresca
o Bistec de vacuno
o Tartar charolais cortado a cuchillo
o Plato del día

+
Bufé de postres
o Bandeja de postres
o Selección de quesos

Menú del Día 14,50 €

Plato del día
+
Bufé de entrantes
o Bufé de postres
o Bandeja de postres
o Selección de quesos

Menú Mediodía (1) 9,50 €

(sólo al mediodía, de lunes a viernes)
Buey marinado con especias y hierbas aromáticas, patatas fritas y ensalada
o Carne blanca de pescado, arroz basmati
+
Queso blanco de distintos sabores (a las hierbas, al azúcar, a la nata, a las frutas cocinadas)
o Macedonia de frutas

Nuestros bufés A voluntad

Dúo de Bufés 16,50 €

Bufé de entrantes
+
Bufé de postres

Bufé de entrantes 10,50 €

solo

Bufé de entrantes o de postres 7,50 €

Acompañado de un plato

Bufé de postres 8,00 €

solo

Menú para los niños 6,00 €

(hasta los 10 años)

(1) Menú no incluido en las tarifas de reunión. Precio de bufé por persona. Las bebidas no están incluidas en las Fórmulas. Todos nuestros precios son netos, con impuestos incluidos.

Gerichte "à la Carte"



Die Hauptgerichte

Tagesgericht 9,50 €
Auf der Schiefertafel

Saisonale Gerichte

Seelachsfilet: Marinade aus Olivenöl, Zitrone, Thymian und rosa Pfeffer	13,50 €
Bretonische Fischsuppe: Lachs und Kabeljau in einem Fond aus Meeresfrüchten	13,50 €
Lammnüsschen mit Schalotten im eigenen Saft geschmort	20,00 €
Frisches Charolais-Tatar	13,90 €
Ossobuco à la Milanese	16,50 €
Schweinekotelett	19,00 €
Penne: Tomaten und frisches Basilikum	12,50 €
Getreiderisotto mit Ziegenkäse und Zucchini	12,50 €

Unsere Klassiker

Hamburger auf moderne Art: Kartoffel-Blinis, Hackfleisch, Chorizo, Ziegenkäse und Chili aus Espelette	9,90 €
Lachsfilet mit Dillbutter	14,50 €
Mein Lieblingsomelett (Schinken, Käse, Kräuter...)	7,50 €
Rumpsteak auf traditionelle Art	12,90 €
Entrecôte für Genießer	14,50 €
Echte Andouillette de Troyes (französische Wurst vom Schwein)	10,90 €
Steak nach Metzgerart	9,90 €

Als Ergänzung zu jedem Gericht schlagen wir Ihnen vor:
• Beilage nach Wahl: Prinzessbohnen, Penne, Basmatireis, Pommes Allumettes, Pommes Frites, Grüner Salat, Frische Erbsen
• Soße nach Wahl: Pfeffer-, Senfsoße, Sauce Béarnaise.

Käse und Nachspeisen

Käseteller (Käsesorten mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung A.O.C.) 7,00 €
Käseauswahl aus kontrollierter Herkunft, Konfitüre aus Schwarzkirschen mit Brötchen nach Großmutter's Rezept

Dessertteller 5,50 €
Frischer Eibisch im Glas, Dessert der Saison im Glas, Sahne und Schoko-Stück

Kaffee oder Tee für Leckermäuler 5,00 €
Mit Schoko-Stück, Sahne und frischem Beignet

Möchten Sie Ihre Mahlzeit mit einem heißen Getränk oder einem Digestif abschließen? Auf der Rückseite dieser Karte finden Sie eine Auswahl an Tees, Kaffees, Kräutertees und Digestif.

Menüs

Feinschmecker-Menü 23,00 €

Vorspeisenbuffet
+
Seelachsfilet
oder Andouillette de Troyes (französische Wurst vom Schwein)
oder Getreiderisotto mit Ziegenkäse und Zucchini
oder Penne: Tomaten und frisches Basilikum
oder Rumpsteak
oder Frisches Charolais-Tatar
oder Tagesgericht

Die Buffets Soviel Sie möchten

2x Buffet 16,50 €

Vorspeisenbuffet
+
Nachspeisenbuffet
oder Dessertteller
oder Käseteller

Vorspeisenbuffet 10,50 €

Vorspeisenbuffet oder Nachspeisenbuffet 7,50 €

Falls zusätzlich zum Hauptgericht

Nachspeisenbuffet 8,00 €

Kindermenü 6,00 €

(bis 10 Jahre)

(1) Menü nicht in Seminarpauschalen enthalten. Buffetpreis pro Person. Getränke sind in den Wahlmenüs nicht inbegriffen. Alle Preise verstehen sich inklusive Steuer.

I nostri sapori "à la carte"



I piatti

Il piatto del giorno 9,50 €
Da scoprire sulla lavagna

Ricetta di stagione

Il filetto di merluzzo: marinata di olio d'oliva, limone, timo e pepe rosa	13,50 €
La cotriade: salmone e merluzzo cotti in una salsa di crostacei	13,50 €
Cosciotto di agnello cotto nel suo stesso sugo con lo scalogno	20,00 €
Tartare charolais al coltello	13,90 €
Ossobuco alla milanese	16,50 €
La braciola di maiale	19,00 €
Penne al pomodoro e basilico fresco	12,50 €
Il risotto di grano al formaggio di capra e zucchini	12,50 €

Gli irrinunciabili

Come un hamburger: blini di patate, hamburger di carne, chorizo, formaggio di capra e peperoncino di Espelette	9,90 €
Il filetto di salmone in salsa "beurre blanc" e aneto	14,50 €
L'omelette a modo mio (prosciutto, formaggio, erbe...)	7,50 €
Il tradizionale filetto di scamone	12,90 €
Tagliata di manzo gourmande	14,50 €
L'autentica salsiccia andouillette di Troyes	10,90 €
La bistecca del macellaio	9,90 €

Per ognuno dei piatti, vi proponiamo:
• Un contorno a scelta: fagiolini, penne, riso basmati, patate fritte a bastoncino, patate fritte, insalata verde, piselli croccanti
• Una salsa a scelta: al pepe, mostarda, bernese.

I formaggi e i dessert

Selezione di formaggi 7,00 €
Assortimento di formaggi D.O.C., confettura di ciliege nere, accompagnati da piccoli panini tradizionali

Piatto di dessert 5,50 €
Coppetta di crema al marshmallow del giorno, coppetta di stagione, budino e biscotto al cioccolato

Caffè o tè goloso 5,00 €
Accompagnato da un biscotto, un budino e il bigné del momento

Desiderate terminare il pasto con una bevanda calda o un digestivo? Consultate la nostra scelta di thé, caffè, infusioni o digestivi sul retro della carta.

I menu fissi

Menu Goloso 23,00 €

Buffet di antipasti
+
Filetto di merluzzo
o Salsiccia andouillette di Troyes originale
o Risotto di grano al formaggio di capra e zucchini
o Penne al pomodoro e basilico fresco
o Filetto di scamone
o Tartare charolais al coltello
o Piatto del giorno
+
Buffet di dessert
o Piatto di dessert
o Selezione di formaggi

Il menu del giorno 14,50 €

Piatto del giorno
+
Buffet di antipasti
o Buffet di dessert
o Piatto di dessert
o Selezione di formaggi

Il menu pranzo (1) 9,50 €

(solo a mezzogiorno dal lunedì al venerdì)
Cappello del prete marinato con spezie e aromi, patate fritte e insalata
o Spezzatino di pesce, riso basmati
+
Formaggio fresco ai gusti assortiti (condito con erbe, zucchero, crema, frutta cotta)
o Macedonia di frutta

I Buffet A volontà

Buffet doppio 16,50 €

Buffet di antipasti
+
Buffet di dessert

Buffet solo antipasti 10,50 €

Buffet di antipasti o di dessert 7,50 €

Se accompagnato da un piatto

Buffet solo dessert 8,00 €

Menu per bambini 6,00 €
(fino a 10 anni)

(1) Menu valido al di fuori dei forfait per seminaristi. Le tariffe dei buffet sono valide per una persona. Il prezzo dei menu fissi non include le bevande. Tutti i nostri prezzi si intendono tasse incluse.