

# 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:	<b>Wine by the glass (14 cl)</b>	<b>37,5 cl</b>			
Please see the board	2,80 €	- 12,90 €			
<b>Red wines</b>	<b>Wine by the glass (14 cl)</b>	<b>37,5 cl</b>			
Château de Pic	-	13,00 € 19,50 €			
- Appellation 1 <sup>eres</sup> Côtes de Bordeaux Contrôlée					
Château Le Mayne	3,40 €	12,50 € 18,00 €			
- Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée					
Château La Rose Saint-Sauveur	3,90 €	13,00 € 19,50 €			
- Appellation Haut-Médoc Contrôlée					
Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild	4,10 €	12,50 € 23,00 €			
- Appellation Bordeaux Contrôlée					
Bourgogne Pinot Noir Réserve Vieilles Vignes Pierre André	-	16,00 € 25,00 €			
- Appellation Bourgogne Contrôlée					
Château de Lastours Cuvée Arnaud de Berre	3,60 €	- 17,50 €			
- Appellation Corbières Contrôlée					
Les Grandes Bories	3,00 €	12,50 € 18,00 €			
- Appellation Côtes du Rhône Contrôlée					
Domaine de Leyre-Loup	-	- 24,00 €			
- Appellation Morgon Contrôlée					
Saumur Val de Loire	-	12,50 € 19,00 €			
- Appellation Saumur Contrôlée					
Chivite Gran Feudo Crianza (Vin espagnol de Navarre)	-	- 18,50 €			
<b>Rosé wines</b>					
La Cuvée des Arts	-	12,50 € 17,50 €			
Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence Contrôlée					
Domaine du Saint Esprit	3,50 €	12,00 € 18,00 €			
Appellation Côtes de Provence Contrôlée					
<b>White wines</b>					
Château La Lézardière	-	9,50 € 15,50 €			
Appellation Bordeaux Blanc Contrôlée					
Château La Noé	3,10 €	10,00 € 16,00 €			
Appellation Muscadet Sèvre-et-Maine Contrôlée					
<b>Beers</b>	<b>15 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>28 cl</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Heineken Pression	2,90 €	3,60 €	-	-	6,50 €
Panaché	-	3,60 €	-	-	6,50 €
Picon bière (Picon 3 cl - Beer 25 cl Heineken)	-	-	4,20 €	-	-
Affligem	-	-	-	3,90 €	-
Edelweiss	-	-	-	3,90 €	-
Pelforth Brune	-	-	-	3,90 €	-
Desperados	-	-	-	4,00 €	-
Buckler	-	-	-	3,90 €	-
<b>Mineral waters</b>			<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>100 cl</b>
Vittel	-	-	2,90 €	3,40 €	-
San Pellegrino	-	-	2,90 €	3,90 €	-
Eau de Perrier	-	-	2,90 €	3,90 €	-
Perrier	-	-	3,30 €	-	-



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

**Campanile**  
HOTEL RESTAURANT

Louvre Hôtels - SAS with a capital of €17,625,104 - 309 071 942 RCS NANTERRE - Carré Noir, Diridé - Format Utile, AHPJ1 1-4L

# Le Restaurant

## La Carte

Autumn - Winter  
Otoño - Invernio  
Herbst - Winter  
Autunno - Inverna

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	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 Champagne Madame de Maintenon	10 cl	6,00 €
Bottle of 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 €

## Cocktails

Mojito (Havana Club Anejo Blanco Rum, lime, mint and soda 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 €
Pampryl fruit juices and fruit drinks			2,65 €
Schwepes			3,30 €

## Hot drinks

Espresso coffee, decaffeinated coffee	1,65 €
Double espresso coffee, double decaffeinated coffee	3,30 €
Hot chocolate	2,50 €
Plain or flavoured teas	2,20 €
Herbal infusions	2,20 €

## After-dinner drinks

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

## A la Carte

### Main dishes

<b>Daily special</b>	<b>€8.90</b>
Please see the board	

#### The classics

Thick-cut steak	€12.50
Beef rib steak	€14.00
Authentic Troyes tripe sausage	€10.60
Hamburger-inspired dish	€9.50
(Potato pancake, Black Forest ham, cheese sauce, fried onions)	
Design-your-own omelette	€7.50
Salmon fillet in a beurre blanc sauce with dill	€14.50

<b>Seasonal specialties</b>	
Seasonal soup	€5.00
Coq au vin de Bourgogne	€13.00
Duck confit	€13.50
Tartiflette (potatoes and bacon in a creamy sauce) with a green salad	€10.00
Honeyed pork filet mignon	€14.00
Pappardelle pasta in a cream of mushroom and truffle sauce	€12.90
Fish blanquette (stew with a white sauce)	€11.00
Fillet of cod with a pear purée	€13.00
Veal chop with sautéed mushrooms in a morel sauce	€25.00

Each dish comes with:

- An appetizer or dessert buffet for just €6.50 more
- Side dish of your choice: chips, green beans, pappardelle pasta, white or wild rice, sautéed mushrooms, sautéed potatoes with beans and tomatoes in a seasoned duck fat sauce, or a green salad.
- Sauce of your choice: pepper, mustard or béarnaise.

Dish of vegetables: €4.00

### Cheese and desserts

#### A.O.C. label cheese plate

With traditional bread and black cherry jam

<b>Gourmet coffee or tea</b>	€5.00
With a mini tropézienne pastry, a pot of cream and an almond cake	

Do you want to top off your meal with a hot beverage or liqueur? Please see our selection of teas, coffees, herbal teas and liqueurs on the back of this menu.

## Set menus

<b>Gourmand menu</b>	<b>€23.00</b>
Appetizer buffet	
+ Fillet of cod with a pear purée	
or Authentic Troyes tripe sausage	
or Fish blanquette (stew with a white sauce)	
or Pappardelle pasta in a cream of mushroom and truffle sauce	
or Thick-cut steak	
or Coq au vin de Bourgogne	
+ Dessert buffet	
or Cheese plate	
<b>Daily Menu</b>	<b>€13.90</b>
Daily special	
+ Appetizer buffet	
or Dessert buffet	
or Cheese plate	
<b>Lunch Menu (1)</b>	<b>€8.50</b>
(served at lunch, Monday through Friday)	
Steak with chips and salad + Soft white cheese	
in a variety of flavours	
(seasoned with herbs, sugar, cream, warm fruit)	
or Fruit salad	

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

## A la Carta

<b>Los Platos</b>	
<b>El plato del día</b>	<b>8,90 €</b>
A descubrir en la pizarra	

<b>Los clásicos</b>	
Filete de ternera	12,50 €
Entrecot	14,00 €
Auténticas salchichas de Troyes	10,60 €
Hamburguesa de la casa	9,50 €
(Torta de patata, jamón de la Selva Negra, salsa de queso, cebolla frita)	
Tortilla a elegir	7,50 €
Salmón con salsa beurre blanc al eneldo	14,50 €

<b>Los flechazos de temporada</b>	
Estofado de temporada	5,00 €
Pollo al vino de Borgoña	13,00 €
Confitura de pato	13,50 €
Tartiflette y ensalada	10,00 €
Solomillo de cerdo a la miel	14,00 €
Pasta pappardelle a la crema de champiñón y trufa	12,90 €
Guiso de pescado	11,00 €
Bacalao con fondue de puerros	13,00 €
Chuletón de ternera con salteado de champiñones y salsa de morillas	25,00 €

Para cada plato, le proponemos:

- El buffet de entrantes o de postres si va acompañado de un plato: + 6,50 €.
- Guarnición para elegir: patatas fritas, judías verdes, pasta pappardelle, arroz blanco y salvaje, salteado de champiñones, salteado de patatas y hortalizas o ensalada.
- Salsa para elegir: pimienta, mostaza, bearnesa.

Verduras: 4,00 €

### Los quesos y postres

<b>Tabla de queso D.O.C</b>	7,00 €
Mermelada de cerezas negras y pan tradicional	
<b>Café o té para gourmets</b>	5,00 €
Acompañado de un pastelito de crema, uno de almendras y leche	

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

## Las Fórmulas

<b>La Fórmula Gourmande</b>	<b>23,00 €</b>
Bufé de entrantes	
+ Bacalao con fondue de puerros	
o Auténticas salchichas de Troyes	
o Guiso de pescado	
o Pasta pappardelle a la crema de champiñón y trufa	
o Filete de ternera	
o Pollo al vino de Borgoña	
+ Bufé de postres	
o Tabla de queso	
<b>La Fórmula del Día</b>	<b>13,90 €</b>
Plato del día	
+ Bufé de entrantes	
o Bufé de postres	
o Tabla de queso	
<b>La Fórmula Almuerzo (1)</b>	<b>8,50 €</b>
(sólo al mediodía, de lunes a viernes)	
Filete con patatas fritas y ensalada + Queso blanco	
de distintos sabores	
(a las hierbas, al azúcar, a la nata, a las frutas cocinadas)	
o Macedonia de frutas	

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

## À la Carte

<b>Die Hauptgerichte</b>	
<b>Tagesgericht</b>	<b>8,90 €</b>
Auf der Schiefertafel	

<b>Die Klassiker</b>	
Rinderfilet	12,50 €
Entrecôte	14,00 €
Andouillette de Troyes (französische Wurst vom Schwein)	10,60 €
Hamburger	9,50 €
(Kartoffelpfannkuchen, Schwarzwaldschinken, Käsesoße, Röstzwiebeln)	
Omelette nach Wahl	7,50 €
Lachsfilet mit Dillbutter	14,50 €

<b>Die Highlights der Saison</b>	
Suppe der Saison	5,00 €
Coq au vin de Bourgogne (Hähnchen in Rotweinsöße auf französische Art)	13,00 €
Confit de canard (im eigenen Fett gegartes und eingemachtes Entenfleisch)	13,50 €
Tartiflette mit grünem Salat	10,00 €
Schweinefiletspitzen an Honig	14,00 €
Pappardelle mit Rahmchampignons und Trüffeln	12,90 €
Fischfrikassee	11,00 €
Zarter Kabeljau an Lauchgemüse	13,00 €
Kalbsfilet, Champignonpfanne, Morchelsoße	25,00 €

Als Ergänzung zu jedem Gericht schlagen wir Ihnen vor:

- Vor- oder Nachspeisenbuffet in Verbindung mit einem Hauptgericht: + 6,50 €.
- Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Grüne Bohnen, Pappardelle, weisser Reis/ Wildreis, Champignonpfanne, Kartoffelpfanne à la Gersoise (mit Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch und Entenfett) oder grünen Salaten.
- Soße nach Wahl: Pfeffer-, Senfsoße, Sauce Béarnaise.

Teller mit Gemüse: 4,00 €

### Käse und Nachspeisen

<b>Käseteller (Käsesorten mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung A.O.C)</b>	7,00 €
Schwarzkirschenkonfitüre und traditionelles Brot	
<b>Kaffee oder Tee für Leckermäuler</b>	5,00 €
Mit Mini-Tropézienne (Hefegebäck mit Schlagsahne), süßer Sahne und Financier (Biscuitgebäck)	

*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

<b>Feinschmecker-Menü</b>	<b>23,00 €</b>
Vorspeisenbuffet	
+ Zarter Kabeljau an Lauchgemüse	
oder Andouillette de Troyes	
(französische Wurst vom Schwein)	
oder Fischfrikassee	
oder Pappardelle mit Rahmchampignons und Trüffeln	
oder Rinderfilet	
oder Coq au vin de Bourgogne	
(Hähnchen in Rotweinsöße auf französische Art)	
+ Nachspeisenbuffet	
oder Käseteller	
<b>Tagesmenü</b>	<b>13,90 €</b>
Tagesgericht	
+ Vorspeisenbuffet	
oder Nachspeisenbuffet	
oder Käseteller	
<b>Mittagsmenü(1)</b>	<b>8,50 €</b>
(nur von Mo. bis Fr. mittags)	
Steak, Pommes Frites und Salat	
+ Quarkspeise	
(Geschmacksrichtungen: mit Kräutern, gezuckert, mit Sahne, mit Kompott)	
oder Obstsalat	

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

## Alla Carta

### I piatti

<b>Il piatto del giorno</b>	<b>8,90 €</b>
Da scoprire sulla lavagna	

#### I classici

Bistecca di manzo	12,50 €
Entrecôte	14,00 €
Salsiccia andouillette di Troyes originale	10,60 €
Come un hamburger	9,50 €
(Galette di patata, prosciutto della Foresta Nera, salsa al formaggio, cipolle fritte)	
Omelette a scelta	7,50 €
Trancio di salmone con salsa al burro e aneto	14,50 €

<b>Le tentazioni di stagione</b>	
Zuppa di stagione	5,00 €
Coq au vin alla borgognona	13,00 €
Confit d'anatra	13,50 €
Tartiflette e insalata verde	10,00 €
Punta di filetto di maiale al miele	14,00 €
Pappardelle alla crema di funghi e tartufo	12,90 €
Blanquette di pesce	11,00 €
Filetto di merluzzo, fonduta di porri	13,00 €
Costata di vitello con funghi trifolati e salsa di spugnole	25,00 €

Per ognuno dei piatti, vi proponiamo:

- Il buffet di antipasti o di dessert se accompagnato da un piatto: + 6,50 €.
- Un contorno a scelta: patate fritte, fagiolini, pappardelle, riso bianco e selvatico, funghi trifolati, patate alla Gersoise o insalata verde.
- Una salsa a scelta: al pepe, mostarda, bernese.

Piatto di verdure: 4,00 €

### I formaggi e i dessert

<b>Piatto dei formaggi A.O.C</b>	7,00 €
Marmellata di ciliegie nere e pane tradizionale	
<b>Caffè o thè goloso</b>	5,00 €
Accompagnati da una mini brioche alla crema, un vasetto di panna e una tortina	

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

## I menu fissi

<b>La Formula Golosa</b>	<b>23,00 €</b>
Buffet di antipasti	
+ Filetto di merluzzo, fonduta di porri	
o Salsiccia andouillette di Troyes originale	
o Blanquette di pesce	
o Pappardelle alla crema di funghi e tartufo	
o Bistecca di manzo	
o Coq au vin alla borgognona	
+ Buffet di dessert	
o Piatto dei formaggi	
<b>Il menu del giorno</b>	<b>13,90 €</b>
Piatto del giorno	
+ Buffet di antipasti	
o Buffet di dessert	
o Piatto dei formaggi	
<b>Il menu pranzo(1)</b>	<b>8,50 €</b>
(solo a mezzogiorno dal lunedì al venerdì)	
Bistecca, patatine e insalata + Formaggio fresco ai gusti assortiti	
(condito con erbe, zucchero, crema, frutta cotta)	
o Macedonia	

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