



LE MEÛU

CROQUEZ DEDANS
à pleines dents



À LA CARTE

RÉGALÉZ VOS PAPILLES avec nos plats de saison
CONCOCTÉS AVEC AMOUR.

LES TRADITIONNELS

9€
90

Consultez l'ardoise :
LA VIANDE du jour
LE POISSON du jour
LES PÂTES du jour
LA PIZZA du moment

L'OMELETTE COMME JE L'AIME

LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES



LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

Issues d'élevages français, races à viande



12€
90

LE BURGER DU JOUR (consultez l'ardoise)
LE STEAK 180 g
L'ENTRECÔTE 250 g (+4€)

Les poids de l'entrecôte et du steak sont susceptibles de varier de plus ou moins 10%.

LES GARNITURES : frites, riz basmati, poêlée de légumes d'antan, salade verte, penne, haricots verts, purée de pommes de terre

LES SAUCES : moutarde à l'ancienne, béarnaise, poivre vert, roquefort

LES PLATS DE SAISON DU CHEF RENARD

14€
90

CUISSÉ DE CANETTE FRANÇAISE RÔTIE,
mitonné de haricots coco à la graisse d'oie,
poitrine fumée à la ciboulette



JOUES FONDANTES DE COCHON FRANÇAIS
à la moutarde à l'ancienne, céleri et pomme



ÉMIETTÉ DE SAUMON DE NORVÈGE
aux jeunes légumes et au citron confit

RIZ MÛELLEUX au parmesan, **FRUITS DE MER**
en marinère au cerfeuil



LASAGNES AUX ARTICHAUTS ET
CHAMPIGNONS DE PARIS, croûte d'herbes

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON Consultez l'ardoise

LES ENTRÉES OU DESSERTS À VOLONTÉ

9€
90

LE BUFFET DES ENTRÉES
OU LE BUFFET DES DESSERTS



Toute notre offre est disponible au restaurant pendant ses horaires d'ouverture. Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris).

SUR LE POUCE

Vrai **PETIT CREUX** ou pure gourmandise, suivez votre humeur avec cette sélection
À DÉGUSTER À TOUTE HEURE.

LES PLANCHES SALÉES

À déguster en solo ou à partager

CHARCUTERIE
OU FROMAGE
OU MIXTE

PETITE
6€

GRANDE
11€

LA SALADE DE SAISON

8€

LA SOUPE DE SAISON

4€

LES DESSERTS DE NOTRE ENFANCE

7€

BRIOCHE "FAÇON PAIN PERDU"



glace à la noisette

TARTE TATIN AUX POMMES



crème épaisse d'Isigny

GAUFRE DE LIÈGE



glace au caramel au beurre salé

LES ASSIETTES DE GOURMANDISES

À déguster en solo ou à partager

ASSORTIMENT
DE DESSERTS

PETITE
6€

GRANDE
11€

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

5€

A consommer sur place aux horaires d'ouverture du restaurant et du lounge, pour plus d'informations se renseigner à l'accueil.

TOUT POUR ÊTRE HAPPY*

LES BONNES RECETTES

Chez Campanile, nous privilégions le « made in France* » à travers des recettes inspirées de nos régions, au fil des saisons.

Et pour satisfaire chacune de vos envies, découvrez notre recette végétarienne, notre plat et pain sans gluten, élaborés pour tous.

LE CHEF PHILIPPE RENARD

Le Chef étoilé Philippe Renard se définit comme un ambassadeur de la gastronomie française, en France et à l'étranger.

Il nous fait l'honneur d'être notre partenaire culinaire. Sa recette ? Une cuisine autour de la tradition, de la création et des bons produits, relevée de son irrésistible envie de partager.

SOURIRE GARANTI

Parce qu'un bon moment au restaurant passe aussi par le service, nous vous réservons toujours notre meilleur accueil.

ALLERGÈNES

Notre équipe tient à votre disposition une information complète sur tous nos produits.



PLAT VÉGÉTARIEN



PLAT SANS GLUTEN



RECETTES INSPIRÉES DE NOS RÉGIONS

* happy = heureux ; made in France = fait en France

NOS BONNES FORMULES

Choisissez **LA BONNE FORMULE** selon vos envies et votre appétit. Et profitez **DE NOTRE FAMEUX BUFFET**, mixez **LES GOÛTS ET LES SAVEURS DE SAISON** pour vos entrées et desserts.



FORMULE TRIO

LE BUFFET DES ENTRÉES



UN PLAT AU CHOIX *à la carte*
(supplément +4€ : Entrecôte, Plats de saison, Coup de cœur de la maison)



LE BUFFET DES DESSERTS
ou UN DESSERT DE NOTRE ENFANCE

23,90€

FORMULE DUO

LE DUO DES BUFFETS
(entrées + desserts)

ou

UN PLAT AU CHOIX *à la carte*
(supplément +4€ : Entrecôte, Plats de saison, Coup de cœur de la maison)



LE BUFFET DES ENTRÉES
ou LE BUFFET DES DESSERTS
ou UN DESSERT DE NOTRE ENFANCE

16,90€

FORMULE EXPRESS

UN PLAT TRADITIONNEL
au choix



UN CAFÉ
ou UN THÉ GOURMAND

Avec une boisson +2€

Au choix : Soda (33 cl), Jus de fruits (25 cl), Bière (25 cl), Verre de vin de pays (14 cl), Vittel ou San Pellegrino (50 cl).

Offre valable le midi uniquement, du lundi au vendredi

11,90€

FORMULE ENFANTS

pour les - 10 ans

RÉSERVÉE AUX PETITS GOURMANDS

1 PLAT :

MINI BURGER

ou NUGGETS DE VOLAILLE

ou FILET DE POISSON

Accompagnement :
pâtes, haricots verts ou frites



1 DESSERT :

BUFFET DES DESSERTS

ou UNE GLACE



1 BOISSON :

Coca-Cola (33 cl)

ou Vittel (50 cl)

ou Jus de fruits Pampryl (25 cl)

ou Fruit Shoot (20 cl)

6€

BOISSONS

COCKTAILS

Mojito	6€
Rhum Havana Club Anejo Blanco, citron vert, menthe et eau gazeuse 16 cl	
Caipirinha	6€
Cachaça Leblon et citron vert 10 cl	
Consultez l'ardoise :	
Cocktail sans alcool	
Cocktail du jour	

APÉRITIFS

Kir vin blanc 10 cl	3,50€
Kir Royal 10 cl	7€
Pastis 51 3 cl	3,50€
Ricard 3 cl	3,50€
Suze 5 cl	3,50€
Martini rouge, rosé, blanc 5 cl	3,50€
Porto rouge, blanc 5 cl	3,50€
Gin Beefeater 4 cl	4,50€
Vodka Eristoff 4 cl	4,50€
Whisky Ballantines 4 cl	4,50€
Scotch Whisky Defender 4 cl	4,50€
Jack Daniel's 4 cl	6,50€
Whisky Aberlour 10 ans 4 cl	6,50€
Havana Club Anejo Blanco 4 cl	4,50€

BIÈRES

Pression	15 cl	25 cl	50 cl	Bouteille	
Heineken	3,50€	4€	6,50€	Affligem 30 cl	4,50€
Panaché	-	4€	6,50€	Edelweiss 33 cl	4,50€
Picon bière				Pelforth Brune 33 cl	4,50€
(Picon 3 cl - Heineken 25 cl)			28 cl	Desperados 33 cl	4,50€
			4,50€	Buckler 25 cl	4,50€

CHAMPAGNES

Coupe Champagne Taittinger Brut 10 cl	7€
Taittinger Brut Réserve 37,5 cl	25€
Taittinger Brut Réserve 75 cl	45€
Taittinger Prestige Rosé 75 cl	48€
Taittinger Brut Millésimé 75 cl	50€

DIGESTIFS

Alcools blancs 4 cl	5€
Cognac 4 cl	5€
Digestifs, notamment régionaux 4 cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	2€
Double café expresso, décaféiné	3,90€
Thés naturels ou parfumés	3€
Chocolat chaud	3,90€
Infusions	3€

BOISSONS FRAICHES

Eaux minérales	33 cl	50 cl	1 l
Perrier	3,50€	-	-
Vittel	-	3€	4,50€
San Pellegrino	-	3€	4,50€
Perrier fines bulles	-	3€	4,50€
Sodas et jus de fruits	25 cl	33 cl	
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro	-	3,50€	
Sprite	-	3,50€	
Orangina	3,50€	-	
Lipton Ice Tea Pêche	3,50€	-	
Jus de fruits ou Nectar Pampryl	3€	-	
Schweppes	3,50€	-	

VINS

VOYAGEZ DANS LES TERROIRS
et DÉGUSTEZ notre sélection de vins
DE RÉGION et D'AILLEURS.

Les millésimes indiqués sont sous réserve de disponibilité

La sélection du caviste

AOP Haut-Médoc, Château Lagrave 2011	75 cl	26€
Très belle complexité aromatique		

Le vin de pays

Vin rouge, rosé ou blanc en pichet	25 cl	46 cl
IGP Comté Tolosan, Alain Gayrel	4,50€	7,50€

Le vin coup de cœur

Consultez l'ardoise

Les vins rouges

AOP Bourgogne Pinot noir Vieilles Vignes, Albert Bichot 2012	14 cl	50 cl	75 cl
Frais, fruité et élégant	5,50€	22€	29€

AOP Médoc, La Patache 2011	14 cl	37,5 cl	75 cl
Souple et d'une grande finesse	4,50€		24€

AOC Graves, Grabas 2014			15€
Fruité, souple et structuré	3€		

AOP Côtes du Rhône, Les Essaims 2014	4€	13,50€	20€
Arômes de fruits rouges, finale ronde et souple			

AOP Bourgueil, Le Prévot Marcel Martin 2014	4€	13,50€	20€
Des arômes évolués, soutenus, fruités et épicés			

IGP Côtes Catalanes, Canon du Maréchal 2014	3,50€	13€	19€
Vin Bio, très parfumé et élégant			

Les vins rosés

AOP Côtes de Provence, Saint-Esprit 2014	14 cl	37,5 cl	75 cl
Caractère frais et expressif, léger et équilibré	4€	12€	18€

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Beaulieu 2014	4€		21€
Notes de fruits exotiques			

DOC Douro Portugal, Quinta da Pacheca 2014	4€		20€
Rosé intense aux arômes de fruits rouges			

Les vins blancs

AOP Côtes du Rhône, Artésis 2014	14 cl	37,5 cl	75 cl
Finesse et complexité	4€	13€	21€

IGP Pays d'Oc, Chardonnay de la Chevalière 2014	3,50€		18€
Fruité et léger			

AOP Beaujolais, Henry Fessy 2014	4€		21€
D'une belle fraîcheur, aux arômes de fleurs blanches			

Le vin mousseux

Bouvet cuvée 1851 brut, méthode traditionnelle Saumur Brut	10 cl	75 cl
	5€	23€

AOP : Appellation d'Origine Protégée. AOC : Appellation d'Origine Contrôlée. IGP : Indication Géographique Protégée. DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée.

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

C'EST L'HEURE
DE L'APÉRO

ÇA TOMBE BIEN,
NOUS AVONS
DE LA BOUTEILLE
ET DES PLANCHES
SALÉES !

À déguster en solo
ou à partager



CHARCUTERIE
OU FROMAGE
OU MIXTE

PETITE | GRANDE
6€ | 11€



C'EST VOTRE
ANNIVERSAIRE ?

Venez à 4 ou plus,
NOUS VOUS
OFFRONS
UN GÂTEAU
GOURMAND
pour souffler
vos bougies
entre amis.

Pour l'achat d'un repas/personne,
sur réservation préalable 24 h
à l'avance et présentation
d'une pièce d'identité le jour J.





PLANCHE APÉRO

*Charcuterie
ou fromage
ou mixte*

LA PETITE

6€

LA GRANDE

11€



Campaile
HOTEL RESTAURANT

LA HAPPY GARANTIE