

Le Campa

Toute l'équipe
du Campa vous
souhaite un

BON APPÉTIT

Notre chef vous propose des plats
faits maison élaborés sur place à base
de produits non transformés

www.lecampa.com

FORMULES DU JOUR

Uniquement le midi - Sauf week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR 11.90€

FORMULE 2 PLATS

Entrée + Plat
Plat + Dessert

14.90€

FORMULE 3 PLATS

Entrée + Plat + Dessert

16.90€

MENU ENFANT

- de 10 ans

9.90€

Petit sirop à l'eau

Steak frites

Ou

Pavé de Saumon,
riz

Glace 1 boule

MENU CAMPA

26.80€

Velouté du moment

Ou

Salade Chèvre chaud

Ou

Friture de filets de Perches

Filet de Saumon à l'aneth, riz

Ou

Bavette à l'échalotte, gratin

Ou

Farcement de Savoie

Tiramisu

Ou

Crème brûlée

POUR COMMENCER

Planche de charcuterie..... 10.80€
jambon cru, coppa, saucisson

Petite friture de filets de perche..... 10.80€

Assiette de fois gras mi-cuit, confiture de figues..... 18.50€

Velouté du moment..... 9.80€

	ENTRÉE	PLAT
Salade de Chèvre chaud..... <i>Salade, toast, bûche de chèvre, tomates cerise, pignons de pin</i>	9.90€	14.50€

Salade César..... <i>Salade, émincé de poulet, croûtons, tomates fraîches & confites, parmesan, sauce césar</i>	9.90€	14.50€
--	-------	--------

Salade Alpages..... <i>Salade, jambon cru, reblochon pané, pommes de terre</i>	10.00€	15.50€
---	--------	--------



LES TARTARES

Tous nos tartares sont préparés et assaisonnés en cuisine à la commande servis avec frites et salade verte.

« Le classique » Tartare de Bœuf.....	17.60€
<i>100 % charolais coupé au couteau assaisonné par le chef</i>	
« L'italien »	17.80€
<i>100 % charolais coupé au couteau assaisonné par le chef parmesan, pesto et tomates confites</i>	

LES VIANDES

Sauce au choix : roquefort, poivre, échalote

Bavette à l'échalote (env.200g).....	17.90€
<i>gratin dauphinois & légumes du moment</i>	
Entrecôte (env.250g) sauce au choix	21.50€
<i>gratin dauphinois & légumes du moment</i>	
Souris d'agneau.....	20.50€
<i>semoule à l'orientale</i>	
Assiette autour du canard.....	20.50€
<i>brochette de magret, fois gras mi-cuit, salade de choux sauce aigre douce, confiture de figes</i>	
Assiette de Frites	4.50€
Assiette de Légumes du moment	4.50€



LES BURGERS

Servis avec frites & salade

Le Cheese	15.50€
<i>Pain buns, steak haché 150g, cheddar, tomate fraîche, oignons, cornichons, sauce BBQ</i>	
Le Chicken	15.60€
<i>Pain buns, filet de poulet mariné (curry), oignons, sauce tartare</i>	
Le Savoyard	15.80€
<i>Pain buns, steak haché 150g, reblochon, poitrine, tomate fraîche, oignons, sauce BBQ</i>	
Le steak supplémentaire	3.50€

LES PÂTES

Linguini bolognaise	14.50€
Ravioles de St Jean gratinées & salade verte	18.50€

LES GRANDES TARTINES

Servies avec salade verte

Tartine Chèvre Miel	14.50€
<i>Pain bruschetta grillé, mozzarella, sauce tomate maison, fromage de chèvre, miel</i>	
Tartine Savoyarde	15.40€
<i>Pain bruschetta grillé, mozzarella, sauce tomate maison, reblochon, jambon cru</i>	
Tartine Végétarienne	15.80€
<i>Pain bruschetta grillé, sauce tomate maison, mozzarella et courgettes, poivrons et aubergines marinés</i>	

LES POISSONS

Friture de Filets de Perches.....	17.50€
<i>sauce tartare & frites</i>	
Pavé de Saumon à l'aneth.....	17.50€
<i>riz & flan de légumes</i>	

LES MOULES FRITES

Moules Marinières.....	15.90€
Moules à la Crème.....	16.50€
Moules au Roquefort.....	16.60€
La Formule Brasseur	18.50€
<i>Moules au choix accompagnées d'un Demi d'Heineken</i>	



LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Reblochonade des Montagnes.....	21.80€
<i>reblochon fondu servi avec charcuterie, salade et pommes de terre</i>	
Tartiflette	16.50€
<i>& salade verte</i>	
Tartiflette Royale	18.90€
<i>charcuterie & salade verte</i>	
Assiette de Farcement de Savoie	20.50€
<i>farçon à base de pommes de terre, oignons, poitrine fumée, raisins secs et pruneaux, servie avec diot, pormonier et petit salé & salade verte</i>	
Fondue Savoyarde - Minimum 2 pers.....	18.50€/pers.
<i>& salade verte</i>	
Fondue comme en Suisse - Minimum 2 pers.	21.00€/pers.
<i>aux cêpes, pommes de terre & salade verte</i>	
Supplément Charcuterie	4.50€



LES DESSERTS

Faisselle nature, <i>crème ou coulis de fruits rouge</i>	5.60€
Assiette de 3 fromages.....	8.50€
Tiramisu café.....	6.80€
Crème Brûlée.....	6.80€
Fondant au Chocolat <i>avec boule de glace vanille</i>	7.20€
Compotée de rhubarbe, <i>glace vanille et noix de pécan caramélisées</i> ...	7.80€
Café Gourmand (<i>Thé + 0.50€</i>) 4 mignardises	8.50€
Café Gourmand Savoyard (<i>Thé + 0.50€</i>) 4 mignardises + Genepi	9.50€

LES GLACES

1 boule.....	2.60€
2 boules.....	4.50€
3 boules.....	5.90€

PARFUMS GLACES

Vanille, Café, Chocolat Noir, Praliné, Menthe-Chocolat, Coco, Speculos, Rhum-raisins, Caramel Beurre salé, Chartreuse, Pistache

PARFUMS SORBET

Citron vert, Framboise, Fraise, Myrtille, Ananas, Orange

SUPPLÉMENT GARNITURE

Chantilly, Ganache, Crème de marron..... 1.50€



LES COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

Café Liegeois 3 boules café, sauce café maison, chantilly.....	7.00€
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat,1 boule vanille, ganache maison, chantilly	7.00€
Pêche Melba 3 boules vanille, pêches au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly	7.50€
Dame Blanche 3 boules vanille, des brisures de meringue, ganache maison, chantilly	7.50€
Poire Belle Hélène 3 boules vanille, poires au sirop, ganache maison, chantilly	7.50€

LES GOURMANDES

Orée du bois 2 boules myrtilles,1 boule vanille, fruits myrtilles, chantilly.....	7.80€
Campa 1 boule rhum-raisins,1 boule café,1 boule chocolat, raisins secs macérés au rhum, chantilly	7.80€
Coconut 2 boules coco,1 boule caramel, ganache maison, chantilly, coco rapée	7.30€
Mont-Blanc 2 boules vanille,1 boule chocolat, crème de marron, ganache maison, brisures de meringues, chantilly	7.80€
L'exotique 1 boule ananas, 1 boule orange, 1 boule framboise, coulis de passion, ananas au sirop, chantilly	7.90€
Coupe des Bauges 1 boule fraise, 1 boule Myrtille, 1 boule framboise,..... meringue, coulis de fruits rouges, chantilly	7.50€
Nivolet 1 boule vanille,1 boule speculos, 1 boule praliné, brisure de speculos, chantilly	7.50€

LES ALCOOLISÉES

Colonel 3 boules citron vert, vodka.....	8.90€
Coupe des Moines 2 boules Chartreuse, 1 boule vanille, liqueur de Chartreuse verte	8.90€
Get 27 3 boules de menthe chocolat, Get 27.....	8.90€