



LE MEÛU

Croquez, craquez,

SAVOUREZ

POUR TRINQUER

ÇA PÉTILLE chez Campanile !
Trinquiez avec une coupe de **CHAMPAGNE** et portez un **TOAST**, avec nos planches à **PARTAGER**.

7€

NOTRE SÉLECTION
40 ANS CAMPANILE
la coupe
de Champagne

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

10cl 37,5cl 75cl

NOTRE SÉLECTION 40 ANS CAMPANILE
Champagne Taittinger Brut Réserve 7€ 25€ 40€

Champagne Taittinger Prestige Rosé	-	-	48€
Champagne Taittinger Brut Millésimé	-	-	50€
Bouvet cuvée 1851 Brut méthode traditionnelle Saumur	5€	-	23€

BIÈRES

Pressions	15 cl	25 cl	50 cl
Heineken	3,50€	4€	6,50€
Panaché	-	4€	6,50€

(Supplément sirop Monin 2 cl 0,20€)

Picon bière	28 cl
(Picon 3 cl - Heineken 25 cl)	4,50€

Bouteilles

Bière du moment	Consultez l'ardoise
Affligem 30 cl	4,50€
Edelweiss 33 cl	4,50€
Pelforth Brune 33 cl	4,50€
Desperados 33 cl	4,50€
Buckler 25 cl	4,50€

COCKTAILS

Cocktail du jour Consultez l'ardoise

Mojito	6€
Rhum Havana Club Anejo Blanco, citron vert, menthe, sirop de mojito mint Monin, eau gazeuse 16 cl	
Happy birthday	6€
Martini blanc, Le fruit de Monin pomme verte, Sprite 17 cl	
Cherry chérie	6€
Vin rouge, sirop de cerise griotte Monin 14 cl	
Collins myrtille	6€
Gin, Le fruit de Monin myrtille, Lemon Rantcho Monin, eau gazeuse 16 cl	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail du jour Consultez l'ardoise

Virgin Mojito	5€
Sirop saveur rhum et sirop de mojito mint Monin, citron vert, menthe, eau gazeuse 16 cl	
Virgin Pina	5€
Sirop de coco et sirop saveur rhum Monin, jus d'ananas 14 cl	

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 ou blanc 5 cl	3,50€
Porto rouge ou 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€

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux minérales	33 cl	50 cl	1 l
Vittel	-	3€	4,50€
S.Pellegrino	-	3€	4,50€
Perrier	3,50€	-	-
Perrier Fines bulles	-	3€	4,50€

Sodas et jus de fruits	20 cl	25 cl	33 cl
Coca-Cola	-	-	3,50€
Coca-Cola Zéro	-	-	3,50€
Coca-Cola Light	-	-	3,50€
Sprite	-	-	3,50€
Orangina	-	3,50€	-
Schweppes	-	3,50€	-
Lipton Ice Tea Pêche	-	3,50€	-
Jus de fruits et Nectar Pampryl	-	3€	-
Sirop Monin à l'eau	1,50€	-	-
Diabolo (limonade et sirop Monin)	2€	-	-



À PARTAGER

LES PLANCHES SALÉES

À déguster en solo ou à partager

PETITE
6€

GRANDE
11€

- CHARCUTERIE
- FROMAGE
- MIXTE



L'AMBIANCE
CHEZ CAMPANILE
c'est un régal !



PASSEZ
DE BONS MOMENTS
AVEC NOS ÉVÉNEMENTS

Des **grands rendez-vous sportifs**,
des **soirées à thème**, des **pots
entre amis** ou des **événements à fêter** :
il y a de la joie et de la place
pour tous chez Campanile.



Commentez, partagez,...
rejoignez-nous sur
facebook.com/campanile



FÊTEZ 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 par personne,
sur réservation préalable 24 h à l'avance
et présentation d'une pièce d'identité le jour J.

À LA CARTE

RECETTES élaborées avec passion et SAVEURS de saison : pour vous, rien n'est TROP BON !

ENTRÉES

9€₉₀ LE BUFFET DES ENTRÉES À VOLONTÉ

5€ LA SOUPE DU MOMENT

8€ LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD, NOIX ET MIEL



 PLAT VÉGÉTARIEN

ALLERGÈNES

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

 PLAT SANS GLUTEN

14€₉₀ LE PARMENTIER DE BŒUF

PLATS

L'ARDOISE DU JOUR

Mettez-vous aux goûts du jour et variez les plaisirs en consultant notre ardoise.

9€₉₀ LA VIANDE LES PÂTES

LE POISSON LA PIZZA

14€₉₀ LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

Issues d'élevages français, races à viande



12€₉₀ LE STEAK 180 g

16€₉₀ L'ENTRECÔTE 250 g

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

LES PLATS DE SAISON DU CHEF RENARD

14€₉₀ BLANQUETTE DE VEAU FRANÇAIS, champignons de Paris aux petits oignons

SUPRÊME DE PINTADE FERMIERE aux champignons des bois, sauce crémée et à la ciboulette

PAPILLOTE DE LIEU, mijoté d'endives et de potiron au poivre vert et à la coriandre



ÉCRASÉ DE PANAIS au comté AOP, mesclun de salade

LES GARNITURES : frites, riz basmati, salade verte, penne, haricots verts, poêlée de pommes de terre et marrons

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

LE BURGER DU JOUR

Fondez pour un délicieux burger à choisir selon votre humeur, en consultant notre ardoise.

12€₉₀ LE BURGER avec un pain bun

COMME UN HAMBURGER avec des galettes de pommes de terre

LES TRADITIONNELLES

9€₉₀ L'OMELETTE COMME JE L'AIME

LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES

LE COIN FROMAGES

La variété et la qualité chez Campanile, on en fait tout un fromage ! Et pour révéler toutes leurs saveurs, accompagnez vos fromages avec notre vin spécialement sélectionné pour nos 40 ans (voir carte des vins). Retrouvez nos fromages au buffet des desserts.



DESSERTS

9€₉₀ LE BUFFET DE FROMAGES ET DESSERTS À VOLONTÉ

LES DESSERTS DE SAISON

7€ LA PROFITEROLE GOURMANDE à la glace vanille

LES CRÊPES FAÇON TATIN à la compotée de pomme, caramel au beurre salé

LA COUPE GLACÉE

5€ LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND



LES CAFÉS MALONGO

Café expresso ou décaféiné	2€
Double café expresso ou décaféiné	3,90€
Grand crème	4,20€
Café viennois	4,20€
Cappuccino	4,20€
Latte	4,20€
Café aromatisé	4,20€
Irish coffee	6€

LES AUTRES BOISSONS CHAUDES

Thés naturels ou parfumés Lipton	3€
Infusions Lipton	3€
Chocolat chaud	4€
Chocolat viennois	4,20€

NOS BONNES FORMULES

FORMULE EXPRESS

Offre valable le midi uniquement, du lundi au vendredi

11,90€

Un plat au choix parmi :
L'ARDOISE DU JOUR
hors coup de cœur et burgers
ou LES TRADITIONNELLES

+

UN CAFÉ GOURMAND
ou UN THÉ GOURMAND

Avec une boisson +2 €

Au choix :
Soda (33 cl ou 25 cl), jus de fruits (25 cl),
bière (25 cl), verre de vin de pays (14 cl),
Vittel ou S.Pellegrino (50 cl).

FORMULES DUO

16,90€

LE BUFFET DES ENTRÉES

+

LE BUFFET DE FROMAGES
ET DESSERTS

OU

UN PLAT AU CHOIX
à la carte

(supplément +4€ : entrecôte,
plat de saison, coup de cœur
de la maison, plat sans gluten)

+

LE BUFFET DES ENTRÉES
ou LE BUFFET DE FROMAGES
ET DESSERTS
ou UN DESSERT DE SAISON

FORMULE TRIO

23,90€

LE BUFFET DES ENTRÉES

+

UN PLAT AU CHOIX
à la carte

(supplément +4€ : entrecôte, plat
de saison, coup de cœur de la maison,
plat sans gluten)

+

LE BUFFET DE FROMAGES
ET DESSERTS
ou UN DESSERT DE SAISON



On vous donne
LA RECETTE

Depuis des années,
le chef étoilé Philippe Renard
élabore de nombreuses recettes
pour Campanile.

Alors pour réussir une blanquette
de veau comme un chef,
venez suivre ses conseils sur
Campanile.com



FORMULE ENFANTS pour les -10 ans

6€

1 PLAT :
MINI BURGER
ou FILET DE POISSON
ou NUGGETS DE VOLAILLE

Accompagnement :
pâtes, haricots verts ou frites

+

1 DESSERT :
LE BUFFET DE FROMAGES
ET DESSERTS
ou UNE GLACE au choix :

la fusée pétillante Toy Story® ou
le bâtonnet La Reine des Neiges Disney®

+

1 BOISSON :
Fruit Shoot (20 cl) **ou Coca-Cola** (33 cl)
ou Vittel (50 cl) **ou Jus de fruits**
Pampryl (25 cl) **ou Diabolo** (20 cl)
ou Sirop à l'eau (20 cl)



Toutes nos formules sont hors boisson.

VINS

VIN SUR VIN pour la sélection de notre **CHEF SOMMELIER**,
Philippe Sochon, qui vous fait faire
un véritable tour des **VIGNOBLES DE FRANCE**

Le vin coup de cœur

Consultez l'ardoise

Les vins rouges

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Bourgogne, Jomard Vin structuré et tendre, à la finale persistante	5,50 €	18 €	29 €
AOP Chinon, Les Romances Arômes de fruits rouges épicés, vin structuré et soyeux		14,50 €	24 €
AOC Graves, Grabas Fruité, souple et structuré	3 €		15 €
AOP Côtes du Rhône, Les Essaims Arômes de fruits rouges, note finale ronde et souple		13,50 €	21 €
AOP Corbières, Château de Crozes Cuvée Mondière Arômes d'épices et de garrigue, puissant et charpenté	4,50 €		22 €

NOTRE SÉLECTION 40 ANS CAMPANILE

AOC Médoc, Le Relais de Patache d'Aux Souple et élégant d'une belle complexité aromatique	5 €		25 €
IGP Pays d'Oc, Pinot Noir, Secret de Lunès Vin bio à la bouche ronde sur note de griotte	4 €		20 €

Les vins blancs

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOC Touraine, Sauvignon Domaine Gibault Arômes d'agrumes intenses, vin frais et délicat	4,50 €		23 €
AOP Côtes du Rhône, Artesis Finesse et complexité		14 €	21 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay de la Chevalière, Laroche Fruité et léger	4 €		19 €
AOP Jurançon, Domaine du Cinquau, Cuvée Milady Vin moelleux, à la fois frais et fruité	5 €		25 €

Les vins rosés

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Coteaux Varois en Provence, Château l'Escarelle À la fois rond et franc	4,50 €		23 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu Notes de fruits exotiques		14 €	21 €
AOP Côtes de Provence, Gassier Une bouche toute en fruits et gourmandise	4 €		19 €

Le vin de pays

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

Les digestifs

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

 Vous n'avez pas terminé votre bouteille ?
Demandez-nous de vous la préparer pour l'emporter.

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

Campañile
HOTEL RESTAURANT

RÉSERVEZ BIEN PLUS QU'UNE NUIT

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