

LE MENU

Ça me donne faim



Attends de voir la suite !

Campanile

AUTOUR D'UN VERRE

Retrouvez-vous en famille, entre collègues ou entre amis. Profitez-en pour partager de bons moments.

Tchin!

Tchin!

BIÈRES

| PRESSIONS | 25 cl | 50 cl | Girafe 1,5 l |
|-------------------------------|---------------------|-------|--------------|
| Heineken | 4€ | 6,50€ | 15€ |
| Panaché | 4€ | 6,50€ | 15€ |
| (supplément sirop 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€ |
| Heineken 0.0 33 cl | | | 4,50€ |

COCKTAILS

| COCKTAIL DU JOUR | Consultez l'ardoise |
|--|---------------------|
| MOJITO Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe, sirop mojito mint, Perrier 16 cl | 6€ |
| SUNSET LOVER Gin, mix fruit yuzu, rantcho citron, sirop pamplemousse rose, Perrier 16 cl | 6€ |
| RÊVE AMÉRICAIN Whiskey Jack Daniel's, Triple sec, rantcho citron, mix fruit passion, Limonade 16 cl | 6€ |
| SABLE CHAUD Bière Heineken, mix fruit passion, jus d'ananas, Limonade 14 cl | 6€ |
| CAMPA SPRITZ Apérol, vin blanc mousseux, Perrier 14 cl | 6€ |

COCKTAILS SANS ALCOOL

| COCKTAIL DU JOUR | Consultez l'ardoise |
|---|---------------------|
| VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe, sirop mojito mint, sirop saveur rhum, Perrier 16 cl | 5€ |
| VIRGIN SPRITZ Sirop orange Spritz, Perrier 14 cl | 5€ |
| VIRGIN PINA Sirop de coco, sirop saveur rhum, jus d'ananas 14 cl | 5€ |

APÉRITIFS

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Kir vin blanc 10 cl | 3,50€ |
| Kir Royal 10 cl | 7,50€ |
| Pastis 51 3 cl | 3,80€ |
| Ricard 3 cl | 3,80€ |
| Suze 5 cl | 3,80€ |
| Martini rouge, rosé ou blanc 5 cl | 3,80€ |
| Porto rouge ou blanc 5 cl | 3,80€ |
| Gin Beefeater 4 cl | 4,80€ |
| Vodka Wyborowa 4 cl | 4,80€ |
| Whisky Ballantine's 4 cl | 4,80€ |
| Scotch Whisky Defender 4 cl | 4,80€ |
| Jack Daniel's 4 cl | 6,80€ |
| Whisky Aberlour 10 ans 4 cl | 6,80€ |
| Rhum Havana Club 3 ans 4 cl | 4,80€ |
| Rhum Pacto Navio 4 cl | 6,80€ |

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 | - | 3,50€ | - |
| Sirop à l'eau | 2€ | - | - |
| Diabolo (limonade et sirop) | 2€ | - | - |
| Fruit Shoot | 2,50€ | - | - |



PLANCHE POUR TOUS...

... Et tous autour d'une planche. Charcuterie, légumes, fromage... Choisissez celle qui plaira à toute la tablée.

- RILLETTES
- FROMAGE
- CHARCUTERIE
- LÉGUMES À CROQUER
- MIXTE

Petite 7€ | Grande 12€



Une rilette et j'arrête

20€

UNE GIRAFE DE BIÈRE
PRESSION 1,5 L
+
UNE GRANDE PLANCHE
AU CHOIX

35€

UN MAGNUM DE VIN
ROSÉ 1,5 L
AOP Coteaux d'Aix
en Provence,
Château Beaulieu
+
UNE GRANDE PLANCHE
AU CHOIX

Mmh, du bonheur en tranche!

Ce fromage me rend chèvre

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

À LA CARTE

SAVOUREZ DES PLATS DE SAISON **APPÉTISSANTS** ÉLABORÉS EN COLLABORATION AVEC LE **CHEF PHILIPPE RENARD**, POUR ET PAR LES **GOURMANDS**.

ENTRÉES

9,90 € | **LE BUFFET DES ENTRÉES À VOLONTÉ**

De la viande française...

Je vais la manger toute crue !



La viande de nos régions est exclusivement issue d'élevages français.

PLATS

L'ARDOISE DU JOUR

Chaque jour, de nouvelles saveurs à découvrir. Consultez l'ardoise !

9,90 € | LA VIANDE | LE POISSON

12,90 € | LE BURGER DU JOUR servi dans un pain Bun

14,90 € | LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

LE PLAT À PARTAGER À 2

19,90 € | PENNE AUX CREVETTES SAUVAGES, chorizo et pois gourmands
Suggestion : IGP Pays d'Oc Bio Week-end à rosé

LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

Issues d'élevages français, races à viande

10,90 € | LE STEAK HACHÉ À CHEVAL

15,90 € | LE FAUX-FILET 250 G

21,90 € | L'ENTRECÔTE 350 G

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

LES TRADITIONNELLES

9,90 € | LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES
MON OMELETTE
Œufs de poules élevés en plein air



LES GARNITURES
frites, pâtes, riz basmati, salade verte, haricots verts, poêlée de légumes
LES SAUCES
beurre blanc, béarnaise, poivre vert, roquefort, moutarde à l'ancienne (sélection au choix)

LES PLATS DE SAISON DU CHEF RENARD

Vianes provenant d'élevages français



16,90 € | LE FILET DE BAR sauce tomate basilic
Suggestion : IGP Côtes Catalanes, Bio Canon Du Marechal Viognier

14,90 € | LA TRANCHE DE CŒUR DE GIGOT D'AGNEAU "Saveur Occitane"
Suggestion : AOP Médoc, Château La Raze

12,90 € | LE TARTARE DE CHAROLAIS AUX COUTEAUX
Suggestion : IGP Pays d'Oc Pinot noir de La Chevalière

LES LASAGNES aux légumes méditerranéens
Suggestion : AOP Côte de Provence, Bastides Sainte Marie



ALLERGÈNES

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles en libre accès au restaurant.



LA TARTE FINE BIO aux tomates et chèvre

14,90 €

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

DESSERTS

9,90 € | **LE BUFFET DES DESSERTS À VOLONTÉ**

DEMANDEZ NOTRE PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS DE SAISON

7 € | 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€ |
| Irish coffee | 6€ |

AUTRES BOISSONS CHAUDES

| | |
|---------------------------|-------|
| Thés naturels ou parfumés | 3€ |
| Infusions | 3€ |
| Chocolat chaud | 4,20€ |
| Chocolat viennois | 4,50€ |

Aromatisez vos boissons chaudes + 0,30€

SELON VOS ENVIES

et votre appétit...

11[€]
11,90

+2€ avec une boisson ⁽¹⁾

EXPRESS MIDI

Offre valable le midi uniquement, du lundi au vendredi

UN PLAT DU JOUR *au choix parmi :*

la viande, le poisson, mon omelette
ou la véritable andouillette de Troyes

+

UN CAFÉ GOURMAND
ou **UN THÉ GOURMAND**

⁽¹⁾ Boisson au choix :

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

16[€]
16,90

À VOLONTÉ

LE BUFFET DES ENTRÉES

+

LE BUFFET DES DESSERTS

16[€]
16,90

DUO À COMPOSER

UN PLAT AU CHOIX :

la viande, le poisson, le burger, mon omelette,
la véritable andouillette de Troyes, le steak haché
à cheval, le tartare de charolais aux couteaux,
les lasagnes aux légumes méditerranéens

ou **AUTRE PLAT +4€ :**

le faux-filet 250 g, la tranche de cœur de gigot
d'agneau, la tarte fine bio aux tomates et chèvre,
le coup de cœur de la maison

+

LE BUFFET DES ENTRÉES

ou **LE BUFFET DES DESSERTS**

ou **LA COUPE GLACÉE**

23[€]
23,90

GOURMANDE

LE BUFFET DES ENTRÉES

+

UN PLAT AU CHOIX :

la viande, le poisson, le burger, mon omelette,
la véritable andouillette de Troyes, le steak haché
à cheval, le tartare de charolais aux couteaux,
les lasagnes aux légumes méditerranéens

ou **AUTRE PLAT +4€ :**

le faux-filet 250 g, la tranche de cœur de gigot
d'agneau, la tarte fine bio aux tomates et chèvre,
le coup de cœur de la maison

+

LE BUFFET DES DESSERTS

ou **LA COUPE GLACÉE**

6[€]

ENFANT

pour les - 10 ans

1 PLAT :

Mini burger, filet de poisson, nuggets de volaille ou steak haché
Accompagnement : pâtes, haricots verts, riz ou frites

+ 1 DESSERT :

BUFFET DES DESSERTS ou **UNE GLACE 2 BOULES AU CHOIX**

+ 1 BOISSON : Coca-Cola (33 cl), Vittel (50 cl), jus de fruits Pampryl (25 cl),
sirop à l'eau (20 cl), diabolo (20 cl), ou Fruit Shoot (20 cl)

VINS, CHAMPAGNES & DIGESTIFS

Rouge, rosé ou blanc, notre chef sommelier
Philippe Sochon a sélectionné pour vous les meilleurs vins
de nos régions pour une dégustation haute en couleur.



LE VIN COUP DE CŒUR

Consultez l'ardoise

LES VINS ROUGES

| | 14 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|-------|---------|-------|
| AOP Bourgogne, André Ducal Vin souple, belles expressions de fruits rouges et d'épices | 7€ | - | 35€ |
| AOP Costières de Nîmes, Château Guiot Souple, des notes de cassis | 4,50€ | - | 22€ |
| AOP Médoc, Château La Raze Souple et soyeux, des notes épicées | 5€ | - | 26€ |
| IGP Pays d'Oc, Pinot noir de La Chevalière Léger et gourmand sur des notes de fruits rouges | 5€ | - | 24€ |
| AOP Bordeaux, Puy de Guirande À la fois souple et fruité | 3€ | - | 15€ |
| ♥ NOTRE SÉLECTION : AOP Côtes du Rhône, Les Essaims Arômes de fruits rouges, note finale ronde et souple | - | 14€ | 22€ |
| IGP Pays d'Oc Merlot, Les Jamelles Rond, souple et épicé | 4€ | - | 19€ |

LES VINS BLANCS

| | 14 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|-------|---------|-------|
| AOP Alsace, Pinot gris Wolfberger Vif et fruité | 5€ | - | 25€ |
| AOP Touraine, Sauvignon Domaine Gibault Arômes d'agrumes intenses, vin frais et délicat | - | 14€ | 23€ |
| ♥ NOTRE SÉLECTION : IGP Côtes Catalanes, Bio Canon du Maréchal Viognier Sec et frais, notes de poires et de pêches blanches | 4€ | - | 21€ |
| IGP Pays d'Oc, Maison Virginie Chardonnay Élégant, rond et frais | 4€ | - | 19€ |

LES VINS ROSÉS

| | 14 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|-------|---------|-------|
| AOP Côtes de Provence, Bastides Sainte-Marie Frais, marqué par des arômes fruités, typique de la Provence | 5€ | - | 25€ |
| AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu Notes de fruits exotiques | - | 14€ | 21€ |
| ♥ NOTRE SÉLECTION : IGP Pays d'Oc, Bio Week-end à rosé Notre coup de cœur ! Arômes de pêches blanches et d'agrumes | 4€ | - | 19€ |
| IGP Pays d'Oc, Bio Mas Neuf - Le Rosé Notes florales, équilibré tout en finesse | 4€ | - | 21€ |

LE VIN DE PAYS

| | 25 cl | 46 cl |
|---|-------|-------|
| Vin rouge, rosé ou blanc en pichet IGP Comté Tolosan, Alain Gayrel | 4,80€ | 7,90€ |

LE MAGNUM ROSÉ

| | 1,5 L |
|--|-------|
| AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu Notes de fruits exotiques | 32€ |

Nous sommes fiers de vous annoncer
que notre carte des vins
a été récompensée dans la catégorie
"Restaurants de chaînes nationales"
par un jury d'experts.

LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX

| | 10 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|-------|---------|-------|
| Champagne Taittinger Brut Réserve | 7€ | 25€ | 45€ |
| Champagne Taittinger Prestige Rosé | - | - | 48€ |
| Champagne Taittinger Brut Millésimé | - | - | 50€ |
| Saumur Brut, Bouvet cuvée 1851, méthode traditionnelle | 5€ | - | 23€ |

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.

Campañile

Créateurs de bons moments.

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