

Campañile

Notre carte de saison a été élaborée par notre chef qui concocte ses plats sur place en privilégiant des produits frais et régionaux.

PLATS



ONGLET DE BŒUF ANGUS 18,90 €
Salade, sauce au choix

BURGER D'HIVER 16,90 €
Reblochon, salade

STEAK HACHÉ À CHEVAL (OU PAS) 13,90 €
Salade

DOS DE CABILLAUD  16,90 €
SAUCE À L'OSEILLE
Salade

RISOTTO DE COQUILLETES TRUFFÉ AU JAMBON DE REIMS 15,90 €

OMELETTE  14,00 €
Jambon, emmental ou champignon

PLAT DU JOUR 14,00 €
Merci de consulter l'ardoise

GARNITURES (1 CHOIX PAR PLAT)

- Frites
- Légumes de saison rôtis

(Supplément de 3 € si deux garnitures)

SAUCES (1 CHOIX PAR PLAT)

- Poivre
- Moutarde
- Échalote

(Supplément de 1,50 € si deux sauces)

ENTRÉES



VELOUTÉ DU MOMENT 5,90 €
Merci de consulter l'ardoise

TARTINE RÉGIONALE 7,10 €
Pain de campagne, confit d'oignon, jambon de Reims, chaource

ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON 7,10 €
Crème de reblochon, œuf, reblochon gratiné, croutons

SALADE DE SAISON 6,90 €
Merci de consulter l'ardoise

ENTRÉE DU JOUR 5,90 €
Merci de consulter l'ardoise

Nos entrées peuvent être servies en plat avec un supplément de 6 €.

DESSERTS



MOELLEUX AU CHOCOLAT 6,90 €
Glace vanille et chantilly

CRÈME BRÛLÉE AUX BISCUITS ROSES 6,90 €

BRIOCHE PERDUE 6,90 €
Caramel et glace vanille

COUPE RÉGIONALE 5,90 €
Glace vanille, biscuit rose et chantilly

DESSERT DU JOUR 5,90 €
Merci de consulter l'ardoise

MENU DU JOUR

ENTRÉE OU
DESSERT +
PLAT

19,90 €

ENTRÉE +
PLAT +
DESSERT

24,90 €

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
mangerbouger.fr

Campañile

Our seasonal menu has been developed by our chef, who prepares his dishes on the spot using fresh and regional products.

MAIN COURSES



SKIRT STEAK ANGUS 18,90 €
Salad, choice of sauce

WINTER BURGER 16,90 €
Reblochon, salad

STEAK TOPPED WITH A FRIED EGG (OR WITHOUT) 13,90 €
Salad

COD LOIN  16,90 €
WITH SORREL SAUCE
Salad

ELBOW PASTA RISOTTO STUFFED WITH JAMBON DE REIMS 15,90 €

OMELETTE  14,00 €
Ham or emmental or mushroom

DISH OF THE DAY 14,00 €
Please check the specials board

SIDE (1 CHOICE PER COURSE)

- Fries
 - Roasted seasonal vegetables
- (Supplement of 3 € if two choices)*

SAUCES (1 CHOICE PER COURSE)

- Pepper
 - Mustard
 - Shallot
- (Supplement of 1,50 € if two choices)*

STARTERS



VELOUTÉ OF THE MOMENT 5,90 €
Please check the specials board

TARTINE RÉGIONALE 7,10 €
Farmhouse bread, candied onion, jambon de Reims, chaource

REBLOCHON BAKED EGG 7,10 €
Reblochon cream, egg, reblochon gratin, crouton

SEASONAL SALAD 6,90 €
Please check the specials board

STARTER OF THE DAY 5,90 €
Please check the specials board

Our starters can be turned into a main course with a supplement of 6 €.

DESSERTS



CHOCOLATE FONDANT 6,90 €
Vanilla ice cream and chantilly

CRÈME BRÛLÉE WITH BISCUITS ROSES 6,90 €

BRIOCHE PUDDING 6,90 €
Caramel and vanilla ice cream

REGIONAL BOWL 5,90 €
Vanilla and biscuit rose ice cream, chantilly

DESSERT OF THE DAY 5,90 €
Please check the specials board

MENU OF THE DAY

STARTER OR DESSERT + MAIN COURSE	STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
19,90 €	24,90 €

For your well-being, eat five fruits or vegetables a day.

mangerbouger.fr

Campañile

2 FORMULES AU CHOIX

ENTRÉE OU
DESSERT +
PLAT

OU

ENTRÉE +
PLAT +
DESSERT

PLATS

•••

ONGLET DE BŒUF ANGUS + 2 €

Salade, sauce au choix

BURGER D'HIVER

Reblochon, salade

STEAK HACHÉ À CHEVAL (OU PAS)

Salade

DOS DE CABILLAUD SAUCE À L'OSEILLE + 2 €

Salade



RISOTTO DE COQUILLETES TRUFFÉ AU JAMBON DE REIMS

OMELETTE



Jambon ou emmental ou champignon

PLAT DU JOUR

Merci de consulter l'ardoise

GARNITURES (1 CHOIX PAR PLAT)

- Frites
 - Légumes de saison rôtis
- (Supplément de 3 € si deux garnitures)

SAUCES (1 CHOIX PAR PLAT)

- Poivre
 - Moutarde
 - Échalote
- (Supplément de 1,50 € si deux sauces)

ENTRÉES

•••

VELOUTÉ DU MOMENT

Merci de consulter l'ardoise

TARTINE RÉGIONALE

Pain de campagne, confit d'oignon,
jambon de Reims, chaource

ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON

Crème de reblochon, œuf, reblochon
gratiné, croutons

SALADE DE SAISON

Merci de consulter l'ardoise

ENTRÉE DU JOUR

Merci de consulter l'ardoise

*Nos entrées peuvent être servies en plat
avec un supplément de 6 €.*

DESSERTS

•••

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Glace vanille et chantilly

CRÈME BRÛLÉE AUX BISCUITS ROSES

BRIOCHE PERDUE

Caramel et glace vanille

COUPE RÉGIONALE

Glace vanille, biscuit rose et chantilly

DESSERT DU JOUR

Merci de consulter l'ardoise

BOISSONS

Soda 25 cL ou 33 cL (Coca Cola, Schweppes,
Ice Tea, Redbull, jus de fruits)

Verre de vin de pays 14 cL (blanc, rosé, rouge)

Bière pression 25 cL (Heineken, panaché)

Eau minérale 50 cL (Vittel, San Pellegrino)

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
mangerbouger.fr

Campañile

2 OPTIONS

STARTER OR
DESSERT +
MAIN COURSE

OR

STARTER +
MAIN COURSE
+ DESSERT

PLATS

•••

SKIRT STEAK ANGUS

Salad, choice of sauce

+ 2 €

WINTER BURGER

Reblochon, salad

STEAK TOPPED WITH A FRIED EGG (OR WITHOUT)

Salad

COD LOIN WITH SORREL SAUCE

Salad

+ 2 €

ELBOW PASTA RISOTTO STUFFED WITH JAMBON DE REIMS

OMELETTE

Ham or emmental or mushroom

DISH OF THE DAY

Please check the specials board

SIDE (1 CHOICE PER COURSE)

- Fries
- Roasted seasonal vegetables

(Supplement of 3 € if two choices)

SAUCES (1 CHOICE PER COURSE)

- Pepper
- Mustard
- Shallot

(Supplement of 1,50 € if two choices)

STARTERS

•••

VELOUTÉ OF THE MOMENT

Please check the specials board

5,90 €

TARTINE RÉGIONALE

Farmhouse bread, candied onion,
jambon de Reims, chource

7,10 €

REBLOCHON BAKED EGG

Reblochon cream, egg, reblochon
gratin, crouton

7,10 €

SEASONAL SALAD

Please check the specials board

6,90 €

STARTER OF THE DAY

Please check the specials board

5,90 €

*Our starters can be turned into a main
course with a supplement of 6 €.*

DESSERTS

•••

CHOCOLATE FONDANT

Vanilla ice cream and chantilly

6,90 €

CRÈME BRÛLÉE

WITH BISCUITS ROSES

6,90 €

BRIOCHE PUDDING

Caramel and vanilla ice cream

6,90 €

REGIONAL BOWL

Vanilla and biscuit rose ice cream, chantilly

5,90 €

DESSERT OF THE DAY

Please check the specials board

5,90 €

DRINKS

Soda 25 cL or 33 cL (Coca Cola, Schweppes,
Ice Tea, Redbull, fruit juice)

Glass of wine 14 cL (white, rosé, red)

Draught beer 25 cL (Heineken, panaché)

Still water 50 cL (Vittel, San Pellegrino)

For your well-being, eat five fruits or vegetables
a day.

mangerbouger.fr

BOISSONS

BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 cL	50 cL
Heineken	4,50 €	8 €
Panaché	6 €	9 €
Picon bière	6 €	9 €
Monaco	6,50 €	9 €

Supplément sirop : 0,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Chouffe blonde 8°	6 €
Pelforth brune 6,5°	6 €
Mort Subite 4,5°	6 €
Lambic Kriek cerise	
Bière sans alcool 0°	6 €

BIÈRE DU MOMENT

Consulter l'ardoise

SOFTS

EAUX MINÉRALES	33 cL	50 cL	1 L
Vittel		4 €	4,90 €
San Pellegrino		4,50 €	5,40 €
Perrier	3 €		

BOISSONS SANS ALCOOL	25 cL	33 cL
Coca-Cola Original / Zéro		4 €
Orangina	4 €	
Lipton Ice Tea pêche	3 €	
Redbull	3 €	
Schweppes Tonic	4 €	
Limonade	3,50 €	
Sirop à l'eau	2,50 €	
Diabolo	4 €	
Jus d'orange/pomme	3 €	

APÉRITIFS

Kir vin blanc 10 cL (cassis, mûre, pêche)	5,50 €
Kir royal 10 cL	13 €
Pastis 51 / Ricard 3 cL	4 €
Martini rouge, rosé, blanc 5 cL	5,50 €
Gin Bombay Sapphire 4 cL	7 €
Vodka Zubrowska 4 cL	7 €
Whisky Aberlour 4 cL	9 €
10 ans d'âge	
Jack Daniel's Whiskey 4 cL	8 €
Rhum Havana Club 4 cL	7 €
3 ans d'âge	

DIGESTIFS

Get 27 4 cL	7 €
Cognac/Armagnac 4 cL	7 €
Ratafia 4 cL	7 €
Bailey's 4 cL	7 €
Cointreau 4 cL	7 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou décaféiné	2,50 €
Double espresso ou décaféiné	4,10 €
Grand café au lait, café viennois ou cappucino	4,50 €
Thé ou tisane	4 €
Chocolat chaud	4,50 €

VINS

VINS ROUGES	14 cL 	75 cL 
AOP Côte du Rhône	5,20 €	26 €
Les Caprices d'Antoine Ogier		
IGP Côte du Tarn	6 €	31 €
Se faire la belle HVE		
VINS ROSÉS		
IGP Côtes du Tarn	4,50 €	22 €
La Tour Olivier Bio		
VINS BLANCS		
AOP Domaine Gibault	5,50 €	25 €
Sauvignon Blanc		
AOP Alsace	6 €	28 €
Pinot Gris Lucien Albrecht		
VINS DE PAYS AU PICHET	25 cL 	50 cL 
IGP Pays du Gard	8 €	12 €
Carignan Grenaches		

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER	10cL	37,5cL	75cL
Brut réserve	12 €	34 €	59 €
Prestige rosé			79 €

COCKTAILS

Gin Tonic 4 cL de gin, tonic, citron	10 €
Tequila sunrise 4 cL de tequila, 2 cL de grenadine, 15 cL de jus d'orange	10 €