Don Camillo
depuis 1991

Depuis 1991 le Don Camillo est heureux de vous accueillir dans son décor authentique et son ambiance conviviale.
Soucieux du travail bien-fait et de votre satisfaction, nos plats sont élaborés avec soins et faits maison. Il nous tenait à coeur d'introduire des produits locaux à notre carte, nous avons donc choisi de collaborer avec
Mr Varé pour ses pommes de terre de Calleville,
avec la pisciculture du Claireau de Montfort sur Risle pour sa truite fumée artisanale,
avec le cidre Brut du Père Tranquille à Routot
ainsi qu'avec la micro-brasserie de Livarot pour les bières Bio
"Les Champs qui moussent"
et le miel du Theil-Nolent de Maxime Leroux.
Nous espérons encore élargir cette sélection locale.
Nous vous rappelons également que toutes nos viandes sont d'origines Françaises.
Nous vous informons que vous pouvez nous adresser vos demandes de privatisation pour vos évènements
Merci de votre fidélité.
Sincèrement,
Toute l'équipe du Don Camillo.

Prix net service inclus. Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies qu'accompagnées de mets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : crustacés, poissons et produits à base d'oeufs, produits à base de lait et lactose, fruits à coques (amandes, noix, pralin...), céréales contenant Gluten (seigle, orge...). Consultez nous pour plus d'information.

VIANDE BOVINE FRANÇAISE
LE PORC FRANÇAIS
VIANDE DE VEAU FRANÇAISE
VOLAILLE FRANÇAISE

Apéritifs et cocktails

Kir white wine (blackcurrant. blackberry. peach. sour. raspberry)	4,60€
Martini 4 cl (rouge ou blanc) (red or white)	6,40€
Porto 8 cl (rouge ou blanc)/ Marsala (vin cuit : amande ou œuf)	6,40€
Américano Maison 12 cl	8,40€
Baby whisky 2 cl (avec soda) (with soda)	4,60€
Whisky 4 cl (sans soda) (without soda)	6,80€
Cocktail Italien ou Kir Pétillant 10 cl (Asti, crème de griotte)	5,80€
Spritz 12 cl (Apérol, vin effervescent, Perrier) Apérol, sparkling wine, Perrier)	8,80€
Ricard / Pastis 4 cl	4,80€
Malibu / Vodka/ Whisky 4 cl (soda, orange ou ananas) (soda, orange or pineapple)	7,80€
Jack Daniel's 4 cl	8,40€
Rhum planteur 6 cl (rhum, grenadine. jus de fruits, Angostura) Rhum planteur (rhum, grenadine syrup, fruit juice. Angostura)	8,20€
Ti punch 6 cl (rhum, sucre de canne, cassonade, citron vert) Ti punch (rhum, cane sugar, brown sugar, lime)	7,80€
Margarita 6 cl (Tequila, sucre de canne, citron vert, Cointreau) Margarita (Tequila, cane sugar, lime, Cointreau)	8,20€
Mojito 6 cl (rhum cubain, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Angostura, Perrier) Mojito (cuban rhum, brown sugar, lime, fresh mint, Angostura bitters, Perrier)	8,20€
Eau de mer 8 cl (vodka, gin, curaçao, crème de pêche, pamplemousse) Sea water (vodka, gin, curaçao, peach liquor, grapefruit)	8,40€
Tequila sunrise 6 cl (Tequila, grenadine, ananas) Tequila sunrise (Tequila, grenadine syrup, pineapple)	8,20€

Desperados 5,80 €

Bière locale Bio

blonde ou ambrée 6,40 €

Pression Leffe

25cl/50cl.

4,60€/7,20€

Sans Alcool - free cocktails 5,40 €

Tutti frutti (jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine)
frutti (orange juice, apricot juice, pineapple juice, grenadine)

Bavaniglia (nectar de banane. nectar de poire, sirop de vanille)
(banana nectar, pear nectar, vanilla syrup)

Mango (nectar de goyave, nectar de mangue, sirop de fruit de la passion)
(guava nectar, mango nectar, passion fruit syrup)

Ananapera (jus d'ananas, nectar de poire, sirop de kiwi)
(pineapple juice, pear nectar, kiwi syrup)

Sodas et Jus

Coca cola, Coca cola zero,
Orangina, Jus d'ananas,
Jus d'orange, Jus de pamplemousse, limonade,
Schweppes, Perrier — 3,80 €

Jus de pomme, Jus de tomate,
Thé glacé à la pêche — 4,00 €

Les Eaux (waters)

	1/2	1L
Vittel	4,20 €	5,20 €
Badoit	4,20 €	5,20 €
San Pellegrino	4,60 €	5,80 €

Sirops (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, pomme, kiwi, passion, cerise)
Syrups (minth, grenadine, strawberry, lemon, peach, apple, cherry)

2,80 €

à partager à l'apéritif / appetizers

Petit pain aillé / Garlic bread 6,00 €
Petit pain fromage / basilic Cheese / basil bread 7,20 €
Planche de charcuterie /Delicatessen plate 8,60 €
Beignets de calamars / Squid crackers (12 pièces) 8,80 €
Accras de Morue 7,80 €

Entrées / Salades
Starters

Salade Normande

Demi camembert rôti sur pain pizza, crème, épices italiennes, pommes fruits — 15,20 €

(Half roasted camembert on pizza bread, cream, Italian spices, apples fruits)

Salade Paysanne — 12,80 €

Lardons. œuf poché, croûtons, pommes de terre sautées

(Peasant salad : diced bacon, poached egg, croutons, fried potatoes)

Salade Nordica — 14,60 €

Tomates, truite fumée artisanale locale, œuf poché, pamplemousses, crevettes, crème citronnée

(Nordica salad : tomatoes, smoked trout, poached egg, grapefruit, prawns, lemony cream)

Salade Pastore — 14,80 €

Tomates, jambon d'Aoste, chèvre rôti sur toasts, pomme de terres sautées

(Pastore salad : tomatoes, Aosta ham, goat cheese roasted on toasts, fried potatoes)

Salade Landaise — 16,80 €

Magrets de canard fumés, gésiers de volaille, pomme de terre sautées, foie gras

(Landes salad : smoked duck breasts, poultry gizzards, fried potatoes, foie gras)

Salade César — 13,80 €

Tomates cerises, croutons à l'ail, poulet croustillant, oeuf dur, copeaux de parmesan

(Cesar salad : Cherry tomatoes, garlic croutons, crispy chicken, hard-boiled egg, parmesan shavings)

Salade verte (Green salad) — 2,80 €

Salade de tomates (Tomato salad) — 3,60 €

Terrine de foie gras de canard maison — 14,40 €

au Chianti et sa confiture d'oignons.

(Homemade Duck foie gras terrine marinated in Chianti and his onion marmalade)

Nos Spécialités
Our Specialties

Emincé de blanc de poulet au basilic 13,80 €
(Sliced chicken with basil)

Bruschetta (tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic, jambon blanc, chèvre. 13,80 €
Servi sur pain italien et lit de salade)
(Bruschetta : tomatoes, mozzarella, olive oil, basil, ham, goat cheese. Served on Italian bread with salad)

Casado (émincé de blanc de poulet sauce curry/basilic, servi en galette de maïs) 15,80 €
(Casado : sliced chicken, curry/basil sauce, served in corn tortilla)

Escalope Milanaise 16,80 €
Breaded veal cutlet

Escalope Val d'Aoste 17,60 €
(escalope de veau, jambon d'Aoste, bolognaise maison, crème, emmental français, gratiné au four)
(Val d'Aoste cutlet : veal cutlet, Aosta ham, homemade bolognese sauce, cream, emmental cheese, browned baked)

Osso Bucco (jarret de veau) 17,80 €
(Knuckle of veal)

Les pâtes
Pastas

Pennes aux 3 Fromages (Gorgonzola, Comté, Parmesan en copeaux)
3 cheese pennes (Gorgonzola, Comté cheese, shawings of parmesan cheese) 13,80 €

Linguines au pesto maison
Linguines with homemade pesto 8,20 €

Linguines à la Bolognaise
Linguines bolognese 10,80 €

Linguines à la Carbonara
Linguines with carbonara sauce 13,00 €

Tagliatelles au saumon
Tagliatelles with salmon 14,80 €

Tagliatelles aux Saint Jacques Fraîches
Tagliatelles with scallops 16,80 €

Lasagnes maison
Homemade meat lasagna 13,40 €

Pennes gratinées au gorgonzola (jambon blanc, crème)
Browned gorgonzola pennes, ham, cream 13,80 €

Pasta del Capo (pennes au poulet, sauce camembert, huile d'olive parfumée à la truffe blanche, copeaux de parmesan 16,20 €
Pennes, chicken sliced, camembert sauce, truffle-flavoured olive oil, shawings of parmesan cheese

Les Viandes
Meat

Pavé grillé 17,60 €
(Grilled slab of steak)

Entrecôte 18,80 €
(Rib steak)

Entrecôte du chef 400g. 29,80 €
(Chief's rib steak 400 grams)

Vous pouvez accompagner votre viande d'une sauce :
Poivre gris, Gorgonzola, Livarot ou Pizzaïolo. 2,80 €
(You may accompany your meat with a sauce : Pepper, Gorgonzola cheese, Livarot cheese or Pizzaïolo)

Carpaccio de boeuf (viande d boeuf crue, huile d'olive, citron, basilic, câpres) 14,80 €
(Beef carpaccio : raw beef, olive oil, lemon, basil, capers)

Tartare de boeuf à l'italienne (viande de boeuf hachée minute 260g, ail, tomates confites, copeaux de parmesan, pignons de pin, basilic) 15,60 €
(Italian steak tartar : raw ground beef, garlic, preserved tomatoes, fresh parmesan shavings, pine nuts, basil))

Accompagnements : Frites maison, haricots verts, salade, linguines, tagliatelles, pennes.
(Side dish : Homemade French fries, French beans , salad, linguines, tagliatelles, pennes)

Les Burgers

.Big classic burger : viande de boeuf hachée minute, oignions, cheddar, cornichons aigre doux, tomate, sauce 15,80 €
(Big classic burger : ground beef, onions, cheddar cheese, pickles, tomato, sauce)

.Don Camillo burger : steak de boeuf hachée minute, tomates, mozza, sauce basilic jambon d'Aoste, oignons) (Don Camillo burger : ground beef, tomato, mozzarella cheese, basil sauce, Aosta ham, onions) 15,80 €

Pizzas

Margherita : Tomate, emmental, olives, origan (Tomato, cheese, olives, oregano)	9,20 €
Pépone : Tomate, emmental, jambon blanc (Tomato, cheese , ham)	10.20 €
Regina : Tomate, emmental, jambon, champignons , origan (Tomato, cheese, ham, mushrooms, oregano)	11.20 €
Verdie : Tomate, emmental, jambon, champignons, poivrons, coeurs d'artichaut, origan (Tomato, cheese, ham, mushrooms, red and green peppers, artichoke hearts, oregano)	13,80 €
Dama bianca : Crème, emmental, jambon, oignons, oeuf, origan (Cream, cheese, ham, anions, egg, oregano)	12,20 €
Paysanne : Tomate, emmental, lardons, oignons, oeuf, crème, origan (Tomato, cheese, diced bacon, anions, egg, cream, oregano)	13,60 €
Andalouse : Tomate, emmental, lardons, chorizo, oignons, persillade, origan (Tomato, cheese, diced bacon, chorizo, onions, finely-chopped parsley, oregano)	13,60 €
Napolitaine : Tomate, emmental, anchois, câpres, olives, origan (Tomato, cheese, anchovy, capers, olives, oregano)	14,60 €
Forestière : Tomates, emmental, champignons, asperges, œuf, crème, origan (Tomato, cheese, mushrooms, asparagus, egg, cream, oregano)	14,00 €
Calzone : Tomate, emmental, bolognaise, jambon, oeuf, origan (en chausson) (Tomato, cheese, bolognese, ham, egg, oregano (pizza turnover))	14,00 €
Cabrita : Tomate, emmental, chèvre, basilic, poivrons, oignons, olives, origan (Tomato, cheese, goat cheese, basil, red and green peppers, onions, olives, oregano)	13,20 €

Pizzas

Normande : Tomate, emmental, champignons, jambon, camembert, crème, origan 14,80 €
(Tomato, cheese, mushrooms, ham, camembert cheese, cream, oregano)

Don Camillo : Tomate, emmental, champignons, jambon, saucisse, merguez, oeuf, origan 14,60 €
(Tomato, cheese, mushrooms, ham, sausage, merguez sausage, egg, oregano)

Campionne : Tomate, emmental, oignons, bolognaise, persillade, origan 13,60 €
(Tomato, cheese, anions, bolognese, finely-chopped parsley, oregano)

Olivenera : Crème, tapenade, mozzarella, truite fumée artisanale "pisciculture du Claireau", roquette, chèvre 14,80 €
(Cream, tapenade, mozzarella cheese, handmade smoked trout, rocket salad, goat cheese)

Casanova : Tomate, emmental, saucisse, merguez, chorizo, salami, oignons, origan 13,80 €
(Tomato, cheese, sausage, merguez sausage, chorizo, salami, anions, oregano)

Médina : Sauce blanche, emmental, Poulet aromatisé, Tomates fraiche, Oignons, Poivrons, frites ou salade. 14,20 €
(White sauce, Flavored chicken, fresh tomatoes, onions, peppers, A choice French fries or salad)

Festaiola : Tomate, emmental, poulet, poivrons, oignons, œuf, mozzarella, crème, origan 14,40 €
(Tomato, cheese, chicken, peppers, onions, egg, mozzarella, cream, oregano)

Quatre fromages : Tomate, emmental, gorgonzola, chèvre, mozzarella, origan 14,20 €
(Tomato, emmental cheese, gorgonzola cheese, goat cheese, mozzarella cheese, oregano)

Savoyarde : Tomate, emmental, pommes de terre, reblochon, tomme, lardons, tomates fraîches, crème, origan (Tomato, cheese, potatoes, reblochon ,tomme cheese, diced bacon, fresh tomatoes, cream, oregano) 14,80 €

Pizzas

Escargotine : Tomate, emmental, champignons, escargots, beurre d'escargot, persillade, origan 15,60 €
(Tomato, cheese, mushrooms, snails, garlic and parsley butter, parsley, oregano)

Norvégienne : Tomate, emmental, saumon frais, saumon fumé, crème, persillade, origan 15,20 €
(Tomato. cheese, smoked salmon, cream, parsley, oregano)

Bonita : Tomate, emmental, thon, oignons, mozzarella, origan 13,80 €
(Tomato, cheese, tuna, onions, mozzarella cheese, origan)

Valdotaine : Tomate, emmental, gorgonzola, jambon d'Aoste, œuf, origan 14,60 €
(Tomato, cheese, diced bacon, chorizo, anions, parsley, oregano)

Marée : Tomate, emmental, fruits de mer, pétoncles, saint-jacques, crevettes, persillade, origan 15,80 €
(Tomato. cheese. sea food, pétoncles. scallops. prawns, parsley, oregano)

Gargantua : Crème, emmental, andouille, camembert, pommes, sauce moutarde, origan 14,60 €
(Cream, cheese, sausage made of chitterlings, camembert cheese, apples, mustard sauce, oregano)

Maya : Crème. emmental, chèvre, miel local, tomates, salade, thym 12,80 €
(Cream, cheese, goat cheese, local honey, fresh tomatoes. green salad, thym)

Normana : Crème, emmental, camembert, Livarot, Pont l'évêque, champignons 14,80 €
(Cream, cheese, camembert cheese, Livarot cheese, Pont l'évêque cheese, mushrooms)

Orientale : Tomate, emmental, merguez, saucisses, chorizo, poivrons, mozzarella, œuf 14,60 €
(Tomato, cheese, merguez sausage, sausages, chorizo, red and green peppers. mozzarella. egg)

Seno : Crème, emmental, champignons, oignons, poulet, magret fumé, pommes, foie gras maison, tomates fraîches, origan (Cream. cheese, mushrooms. onions, chicken, smoked steaklet of duck, apples, duck foie gras (home made), fresh tomatoes, oregano) 16,80 €

Pizzas pâte fine, cuisson au feu de bois

supplément 2 €

La Cave

Vin rouge

	37,5 cl	75 cl
Saumur Champigny (Loire) Les Longes	14,80 €	24,80 €
Côtes du Rhône Armoiries	12,80 €	19,80 €
Côtes du Rhônes Bio Le Vautour Moine	/	26,00 €
Lussac Saint-Émilion Bordeaux Chateau Taureau	15,60 €	28,80 €
Macon Les Epillets	/	24,80 €
Valpolicella Carlo Damiani	14,20 €	23,80 €
Bordolino Rouge Carlo Damiani	/	21,80 €

Vin rosé

Bardolino	14,20 €	21,80 €
Côtes de Provence	14,80 €	22,80 €

Vin Petillant

	75 cl
Lambrusco Blanc	28,80 €
Lambrusco Rouge	21,80 €
Lambrusco Rosé	21;80€
Asti Spumante DOCG	22,80 €

Vin blanc

Pinot Grigio del Garda Santa Sofia	20,80 €

Champagne Nicolas Feuillate
Brut 75 cl
59,00 €

Cidre du Père Tranquille
Brut 75 cl
13,80 €

Vin au pichet

	25 cl	50 cl	100 cl
Rouge	6,40 €	9,80 €	14,80 €
Rosé	6,40 €	9,80 €	14,80 €
blanc	6,40 €	9,80 €	14,80 €

Les boissons chaudes

Café / Déca Coffee / caffeine free coffee	2,00 €
Café gourmand Gourmet coffee	6,60 €
Thé / Tisane Tea / Tisane	3,20 €
Cappuccino Cappuccino	3,80 €
Chocolat chaud Hot chocolate	3,60 €

Digestifs

Amaretto, Get 27, Get 31, Poire, Calvados, Cognac, Grappa, Limoncello...

7,80 €

Calvados supérieur VSOP

Le Père Tranquille

9,80 €

Irish coffee, French coffee, Russian coffee, Cuban coffee

8,80 €

Menu Enfant

8,80 €

Sirop à l'eau ou limonade

Syrup or lemonade

1/2 Pizza Marguerita ou

Saucisses Frites (sausages French fries) ou

1/2 spaghettis bolognaise ou

Nuggets de poulet/frites

Boule de glace (scoop of ice cream) ou

Glace à l'eau (frozen water-ice)

Réservé aux enfants de moins de 10 ans