

MENU PLOU PLOU : 9€ (jusqu'à 10 ans)

Verre au choix : (Glass of your choice)

Coca, limonade, fuztea, sirop

Plat : (Dish)

Aiguillettes de poulets panées, frites
(Breaded chicken strips, French fries)

ou /or

Steak haché, frites (Chopped steak, fries)

ou /or

Moules marinières, frites (Fries)

Dessert :

Petit pot glacé (Small frozen pot)

ou /or

Gourde de compote (Compote bottle)

MENU UNIQUEMENT LES MIDIS

Chers campeurs, nous vous proposons nos suggestions du jour sur ardoise

PLAT DU JOUR (DAILY SPECIAL)

13.90€

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT
(STARTER & DISH or DISH & DESSERTS)

15.90€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

STARTER, DISH & DESSERTS

18.90€

A VOS MARQUES, PRÊTS... ENTRÉES !

Tortillas & guacamole	6€
Friture de jols (Frying of jols)	6€
Calamars à la romaine (Squid)	6€
Croquetas jambon (Ham Croquets)	6€
Oignons rings	6€
Coeurs de canard persillés (Duck hearts with parsley)	8€
Cassolette de soupions persillés au vin blanc (Cassolette of marbled soup with white wine)	8€
Assiette Ibérique :	12€
Jambon serrano, chorizo, rosette (Serrano ham, chorizo, rosettes)	
Assiette Mix tapas :	14€
Oignons rings, calamars à la romaine, stick mozza, aiguillettes de poulet panées (Onion rings, calamari à la romaine, stick mozza, breaded chicken strips)	

SALADES REPAS

Salade de chèvre chaud :	14,90€
Salade, tomates, oignons crispy, brick de chèvre miel, noix, lardons (Salad, tomatoes, crispy onions, honey goat cheese brick, nuts, bacon)	
Salade italienne :	15,90€
Salade, tomates, oignons crispy, mozzarella Di Bufala, jambon cru, grana padano (Salad, tomatoes, crispy onions, mozzarella di Bufala, raw ham, grana padano)	
Salade Caesar :	15,90€
Salade, tomates, oignons crispy, aiguillettes de poulets corn flakes, grana padano, œuf et croûtons, sauce caesar (Salad, tomatoes, crispy onions, chicken strips, corn flakes, grana padano, egg and croutons, caesar sauce)	

DU CÔTÉ DES GOURMANDS

Camembert au four :	16,50€
Jambon cru, frites, salade, tomates (Raw ham, fries, salad, tomatoes)	
Carpaccio de bœuf :	16,50€
Pesto, sel de guérande, grana padano, frites	
Tartare de bœuf :	16,50€
Cornichons, câpres, œuf, tabasco, sel de guérande, échalottes, frites (Gherkins, capers, egg, tabasco, guérande salt, shallots, fries)	
Duo de Tartare et Carpaccio :	24,50€
Condiments, frites (condiments, fries)	

LA PLAGE

BAR MUSICAL - RESTAURANT - GLACIER

DU CÔTÉ DE LA MER

Tous nos plats sont accompagnés de nos frites, ou de riz et de leurs garnitures

Moules (Mussels):	
Marinières	10,90€
Roquefort	12,90€
Curry	12,90€
Soupe de poissons (Fish soup):	11,90€
Rouille, emmental, croûtons (Rouille, emmental cheese, croutons)	
Tagliatelles aux fruits de mer	14,90€
(Seafood tagliatelle)	
Fish and chips	15,90€
Pavé de merlu (Hake steak):	17,50€
Sauce chorizo du chef (Chef's chorizo sauce)	
Seiches à la plancha (Cuttlefish):	18,90€
Persillade, piment d'espelette (Persillade, Espelette pepper)	
Gambas (Prawns):	21,50€
(x5) à la plancha, flambées au Ricard (On plancha, and flambéed with Ricard)	
Steak de thon (tuna fish):	21,90€
Snacké à la plancha (Snacked on a plancha)	
Sole Tropicale :	22,90€
Persil, citron, piment d'espelette (Parsley, lemon, chili pepper)	
Mix de la mer (Sea Mix):	28,50€
Merlu, thon, soupions, moules, gambas (Hake, tuna, sighs, mussels, prawns)	

DU CÔTÉ DE LA TERRE

Travers de porc au four :	16,90€
Sauce BBQ (Baked pork ribs with BBQ sauce)	
Escalope de poulet forestière :	17,90€
Champignons frais, crème fraîche, moutarde (Chicken cutlet in the forest with Fresh mushrooms, fresh cream, mustard)	
Côtelettes d'agneau (Lamb chops)	19,50€
Pièce du boucher (Butcher's piece):	23,50€
300gr (selon arrivage) 300gr (depending on availability)	
Mix grill (Mixed grill) :	28,50€
Travers de porc, escalope de poulet, côtelettes d'agneau, bœuf (Pork ribs, chicken cutlets, lamb chops, beef)	

PIZZAS

Royale :	12€
Sauce tomate, mozza, emmental, jambon blanc, champignons, olives (Tomato sauce, mozza, emmental, white ham, mushrooms, olives)	
Merguez :	12€
Sauce tomate, mozza, emmental, merguez, poivrons, olives (Tomato sauce, mozza, emmental, merguez, peppers, olives)	
Napoli :	12€
Sauce tomate, mozza, emmental, anchois, câpres, olives, origan (Tomato sauce, mozza, emmental, anchovies, capers, olives, oregano)	
Formaggio :	14€
Crème fraîche, mozza, emmental, roquefort, reblochon, chèvre, olives (Fresh cream, mozza, emmental, roquefort, reblochon, goat cheese, olives)	
Chavignol :	14€
Crème fraîche, mozza, emmental, chèvre, miel, olives (Fresh cream, mozza, emmental, goat cheese, honey, olives)	

Nos Burgers sont servis avec des steaks hachés 180 gr façon bouchère Pour les plus téméraires XL (2 steaks + 3€) (Our burgers are served with 180g butcher-style chopped steaks) For the most daring XL (2 steaks + 3€)

BURGERS

Classic :	13,90€
Buns, salade, tomates, oignons, steak haché, cheddar, sauce burger (Buns, lettuce, tomatoes, onions, ground steak, cheddar cheese, burger sauce)	
Rosty (sans gluten) :	14,90€
Galette de pomme de terre, salade, tomates, oignons, steak haché, cheddar, sauce burger (Potato patty, lettuce, tomatoes, onions, chopped steak, cheddar cheese, burger sauce)	
Savoyard :	15,90€
Buns, salade, tomates, oignons, steak haché, reblochon, sauce burger (Buns, salad, tomatoes, onions, ground steak, reblochon cheese, burger sauce)	



APRÈS L'EFFORT... LES DESSERTS !

Moelleux au chocolat	6,50€
Tiramisu au café spéculos	6,50€
Crème brûlée	6,50€
Panna cotta	6,50€
(coulis au choix : fruit rouge, caramel, chocolat)	
Brioche perdue boule de vanille coulis caramel	6,50€
Assiette de fromage	7€
Café gourmand	8€
Thé gourmand	8,50€
Irish gourmand	11€

"Sans oublier notre large carte de glaces gourmandes"

La plupart de nos plats sont élaborés sur place. Nous mettons un point d'honneur à vous servir des produits frais et de qualité. De ce fait, un temps de préparation est nécessaire. Merci de votre compréhension.

