

# MENU MIDI

Le midi uniquement du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

14.50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

16.50

Avec cette formule, la boisson est à :  
Offre limitée à 1 supplément par type \*

1.50€

- Pression Jupiler 25cl ou soda 33cl
- Verre de vin de Pays Charentais 12cl
- Café

**\* Exemple :**

- 1 pression Jupiler ou 1 soda (+1.50€)
- 1 verre de vin (+1.50€)
- 1 café (+1.50€)

**Si 2 boissons identiques :**

- 1ère boisson : 1.50€
- 2ème boisson identique : **Tarif carte**

## ENTRÉES

- Œufs mayonnaise
- Petite salade de chèvre chaud
- Grillons Charentais
- Poireaux à la vinaigrette
- 3 huîtres Fines de claires N°3
- Carpaccio de bœuf  
(supplément 1.00€).
- Tomates côtelées, mozzarella  
(supplément 1.00€).



= FAIT MAISON

## PLATS

- **Plat du jour** (à consulter sur l'ardoise)
- Escalope de poulet, crème champignons
- Jambon grillé, sauce madère
- Pizza au choix : la Reine, la Sud, la Flammekueche, la Veggie, la Margarita
- Grande salade de chèvre chaud
- Andouillette de canard
- Bavette d'ailouyau +/-180gr (sup. 1.50€).
- Grande salade Estivale (sup. 2.50€).

## DESSERTS

- Moelleux chocolat ☺
- Panna cotta ☺
- Fromage blanc au cognac
- 2 boules de glace
- Gaufre de Bruxelles sucre glace
- Mousse au chocolat ☺
- Salade de fruits
- Mini café/thé gourmand ☺  
(supplément 1.00€).

## CARTE RESTAURANT

### ENTRÉES

- Os à moelle, à la fleur de sel 6.00
- Burrata, tomates confites 5.00
- Grillons Charentais 4.50
- Poireaux à la vinaigrette 4.50
- Tomates côtelées, mozzarella 5.50
- Avocat crevettes sauce cocktail 6.80

- Œufs mayonnaise 4.50
- Carpaccio de bœuf, 1 assiette avec sauce pesto et copeaux de Grana Padano 5.50
- Assiette de saumon fumé 5.50
- Assiette huîtres, fines de claires N°3 x3 4.50  
x6 8.50

Retrouvez nos entrées à partager sous les apéritifs et sodas, seul ou à plusieurs elles sauront satisfaire vos envies.

prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac



# PLATS

## SALADES

PETITE GRANDE

- **La Landaise** 9.00 17.50

Gésiers de canard, magret de canard fumé, croûtons, pignons de pin

- **La Rustique** 8.50 16.80

1/2 camembert lait cru chaud, pommes de terre frites, poitrine fumée

- **L'Estivale** 8.50 16.80

Orange, pamplemousse, avocat, crevettes, oignons rouges

PETITE GRANDE

- **La Cabri** 8.50 16.50

Toasts de cabécou grillés, lardons, œuf poché

- **La César** 8.50 16.50

Aiguillettes de poulet panées, œuf dur, croûtons, Grana Padano, sauce césar

## VIANDES ET POISSONS

- **Entrecôte maturée** +/- 300gr 19.00

- **Bavette d'ailou** +/- 180gr 15.50

sauce échalote

- **Escalope de poulet,** 13.50

crème de champignons

- **Bœuf bourguignon** mijoté 4H,  15.00

purée de pommes de terre maison

- **Carpaccio de bœuf,** (servi avec Grana Padano et sauce pesto vert) 16.50

3 assiettes, 1 accompagnement à volonté au choix

- **Fish and chips,** sauce tartare 14.50

- **Poisson du moment,** SELON ARRIVAGE

- **Jambon grillé,** sauce madère 12.50

- **Andouillette de canard,**  14.00

sauce moutardée

- **Camembert rôti** au lait cru, 13.50

jambon serrano

- **Burger du chef** demandez nous la 14.00

recette du moment, double steak supp° 2.00€

### SAUCES AU CHOIX

si 2ème sauce, supp. 1.00€

Fourme d'Ambert, échalote, camembert, poivre, crème de champignons, tartare,

Autres sauces (non maison): BBQ, burger

### ACCOMPAGNEMENTS

si 2ème ACCOMPAGNEMENT, supp. 2.00€

- Frites 
- Frites de patates douces 
- Tagliatelles fraîches
- Riz 3 saveurs
- Salade verte
- Haricots verts persillés
- Purée de pommes de terre 

 FAIT MAISON

 = Temps supplémentaire de cuisson

prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac



# PIZZAS

## BASE TOMATE

- **La carnivore**

14.00

mozzarella fior di latte, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan

- **La margarita**

9.50

mozzarella fior di latte, tomates fraîches, origan

- **La reine**

12.50

mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc, origan

- **La sud**

13.50

mozzarella fior di latte, chorizo, merguez, olives noires, origan

- **La "CASTORS"**

14.00

mozzarella fior di latte, champignons frais, lardons, chèvre frais, olives noires, origan

- **La 4 fromages**

15.80

mozzarella fior di latte, chèvre frais, fourme d'Ambert, Grana Padano, origan

- **La burger**

14.80

bœuf haché, cornichons, cheddar, tomates fraîches, salade fraîche, sauce burger, origan

- **La "Veggie"**

12.00

mozzarella fior di latte, champignons frais, tomates fraîches, poivrons, olives noires, origan

- **L'orientale**

13.80

mozzarella fior di latte, merguez, poivrons, œuf, olives noires, origan

- **La "FREDDY"**

15.90

mozzarella fior di latte, bœuf haché, lardons, pommes de terre, champignons frais, crème fraîche, œuf, origan

- **La bufflonne**

16.90

tomates confites, jambon Serrano, burrata, roquette, huile d'olives

- **La barbecue**

14.20

mozzarella fior di latte, égrené de bœuf, merguez, sauce BBQ, origan

- **La Napolitaine**

13.50

mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives noires, origan

Pour accompagner votre  
pizza, la petite salade verte à  
**1.00€**

# PIZZAS

## BASE CRÈME FRAÎCHE

### • La kebab

14.80

viande kebab, tomates fraîches, oignons frais, salade fraîche, sauce blanche

### • La savoyarde

15.50

lardons, oignons frais, pommes de terre, reblochon frais, poivre

### • La montagnarde

14.50

jambon blanc, pommes de terre, fromage à raclette, poivre

### • La chèvre miel

14.50

mozzarella fior di latte, poulet, oignons frais, chèvre frais, miel, origan

### • La 2 saumons

15.80

base crème aneth, mozzarella fior di latte, saumon fumé, saumon Kéta, citron, origan

### • L'audacieuse

14.80

base crème moutardée, mozzarella fior di latte, poulet, oignons rouges frais, poitrine fumée, origan

### • La Landaise

17.50

mozzarella fior di latte, gésiers de canard, magret canard fumé, tomates confites, origan, pignons de pin, roquette

## LES SPÉCIALES

### • La gratinée

14.20

base béchamel, emmental râpé, jambon blanc, fondue de poireaux moutardée, poivre

### • La campagnarde (carrée)

15.50

base tomate, pommes de terre, oignons frais, 1/2 camembert lait cru, jambon serrano, origan

### • La forestière

14.80

base crème de champignons, poulet, Grana Padano, champignons frais, pignons de pin, roquettes

### • La Normande (carrée)

14.20

base crème camembert fondu, poitrine fumée, pomme cuite, pomme crue, roquette

### • La flammekueche

11.80

base crème fraîche, lardons, oignons frais, emmental râpé, poivre

### • L'Américaine (roulée)

15.50

base tomate, bœuf haché, cheddar, cornichons, tomates fraîches, sauce burger, accompagnée de frites maison

### • La calzone (chausson)

13.00

base tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan, accompagnée de salade fraîche

### • La Scampi & Pesto

15.90

base crème et pesto vert, mozzarella fior di latte, crevettes sautées, tomates confites, Grana Padano, roquette

Pour accompagner votre pizza, la petite salade verte à

1.00€

prix en euro TTC

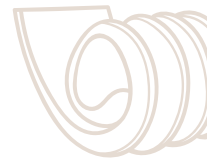
Camping Les Castors Jonzac





# DESSERTS

## LES FAITS MAISON



- **Ile flottante**, crème anglaise maison **6.00**
- **Crème brûlée**, à la gousse de vanille **7.00**
- **Moelleux au chocolat 44%** **6.50**
- **Mousse au chocolat 44%** servi à la louche **6.00**
- **Tiramisu du moment** **6.80**
- **Panna cotta**, coulis ou purée de fruits du moment **5.50**

- **Crumble pommes framboises**, **6.20**  
glace vanille
- **Calzone chocolat**, **6.50**  
calzone avec pâte à tartiner, glace vanille  
(supplément banane 1.50€)
- **Café ou thé gourmand** **7.20**
- **Mini café ou thé gourmand** **5.50**



## NOS AUTRES DESSERTS

- **Gaufre de Bruxelles :**
  - sucre glace **3.00**
  - nappage au choix : caramel beurre salé, fraise, chocolat noir, pâte à tartiner, crème de marron **4.20**
  - boule de glace + nappage **5.00**
  - pâte à tartiner, banane, chantilly **6.00**

Supplément chantilly 1.00€

- **Brioche façon pain perdu**, **5.00**  
glace vanille
- **Assiette de fromages** artisanaux **5.00**
- **Fromage blanc au Cognac** **5.50**
- **Salade de fruits de saison** **6.00**



## COIN GLACE

- **Dame blanche** **7.20**
- **Chocolat, café ou Caramel liégeois** **7.20**
- **Retour en enfance** **8.00**

glaces caramel, nougat et yaourt, sauce caramel et chantilly

- **Coupe gourmande** **8.20**

glace vanille, pâte à tartiner, banane, noix et chantilly

- **Coupe Mont-Blanc** **8.20**

glaces vanille, caramel et nougat, crème de marron et chantilly

- **Coupe de glace :**
  - 1 Boule **2.90**
  - 2 Boules **5.50**
  - 3 Boules **7.00**

Supplément chantilly 1.00€

- **Coupe exotique** **8.00**

sorbets fruits de la passion, citron vert et mangue, purée de fraise et chantilly

- **Coupe grand-mère** **8.00**

glaces caramel et chocolat, sauce caramel et chocolat, chantilly et meringues

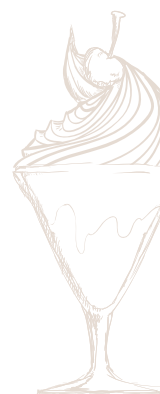
- **Banana Split** **8.20**

glaces vanille, chocolat et sorbet fraise, sauce chocolat, chantilly et amandes

### Parfums :

Glace : vanille, chocolat, caramel beurre salé, vanille brownie, café, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, noix de coco, tentation meringuée vanille framboise, nougat, yaourt.

Sorbet : cerise, cassis, fraise, framboise, citron vert, citron jaune, abricot, mangue, fruits de la passion, melon.



## COIN GLACE 2



- **Coupe iceberg** **8.80**

glaces menthe chocolat et chocolat, Get 27 et chantilly

- **Coupe colonel** **8.50**  
sorbet citron vert, vodka

- **Coupe Bailey's** **8.50**  
glaces vanille et chocolat, liqueur de Bailey's



Fait Maison



prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac

