

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€).



FAIT
MAISON

PLATS

- **Plat du jour**

- 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'ailou +/180gr (sup. 1.50€).

DESSERTS

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



CARTE RESTAURANT

ENTRÉES

- Os à moelle, à la fleur de sel
- Burrata, tomates confites
- Grillons Charentais
- Poireaux à la vinaigrette

6.00

5.00

4.50

4.50

- 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
x6

4.50
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

- **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 21.00

- **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

- **Blanquette de veau**, riz 3 saveurs 15.00

- **Carpaccio de bœuf**, (copeaux de Grana Padano, sauce pesto vert) 16.50

3 assiettes, 1 accompagnement à volonté au choix

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

- **Crumble de sardines**, 15.00

salade fraîche

- **Poisson du moment**, SELON ARRIVÉE

- **Jambon grillé**, sauce madère 12.50

- **Andouillette de canard**, 14.00

sauce moutardée

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

- **Tartiflette**, salade verte 14.50

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

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, 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, roquette

LES SPÉCIALES

• La gratinée

14.20

base béchamel, emmental râpé, jambon
blanc, fondue de poireaux, 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, roquettes

• La Normande (carrée) NOUVEAUTÉ

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, frites maison (sur le côté)

• La calzone (chausson)

13.00

base tomate, mozzarella, jambon blanc,
œuf, origan, salade fraîche (sur le côté)

• La Scampi & Pesto NOUVEAUTÉ

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

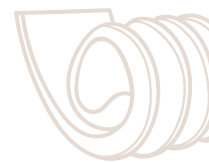
Camping Les Castors Jonzac





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



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

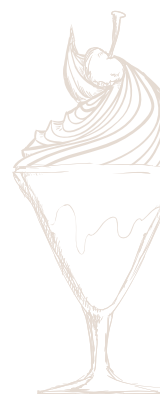
- Banana Split 8.20

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 colonel 8.50

sorbet citron vert, vodka

- Coupe Bailey's 8.50

glaces vanille et chocolat, liqueur de Bailey's

- Coupe iceberg 8.80

glaces menthe chocolat et chocolat, Get 27 et chantilly



Fait Maison



prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac

