

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 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

- **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 ARRIVAGE

- **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



Temps supplémentaire de préparation

prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac



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
- Carpaccio de bœuf
- 3 huîtres Fines de claires N°3
(supplément 1.50€)

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€)



FAIT
MAISON

CARTE RESTAURANT

ENTRÉES

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

6.00

5.00

5.00

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



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€

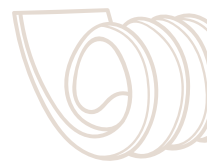
prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac





DESSERTS



LES FAITS MAISON



- | | | | |
|---|------|---|------|
| • Ile flottante, crème anglaise maison | 6.00 | • Crumble pommes framboises, | 6.20 |
| • Crème brûlée, à la gousse de vanille | 7.00 | glace vanille | |
| • Moelleux au chocolat 44% | 6.50 | • Calzone chocolat, | 6.50 |
| • Mousse au chocolat 44% <small>servi à la louche</small> | 6.00 | calzone avec pâte à tartiner, glace vanille | |
| • Tiramisu du moment | 6.80 | (supplément banane 1.50€) | |
| • Panna cotta, coulis ou purée de fruits du moment | 5.50 | • Café ou thé gourmand | 7.20 |
| | | • Mini café ou thé gourmand | 5.50 |



NOS AUTRES DESSERTS

- | | | | |
|--|------|-----------------------------------|------|
| • Gaufre de Bruxelles : | | • Brioche façon pain perdu, | 5.00 |
| • sucre glace | 3.00 | glace vanille | |
| • <u>nappage au choix</u> : caramel beurre salé, fraise, chocolat noir, pâte à tartiner, crème de marron | 4.20 | • Assiette de fromages artisanaux | 5.00 |
| • boule de glace + nappage | 5.00 | • Fromage blanc au Cognac | 5.50 |
| • pâte à tartiner, banane, chantilly | 6.00 | | |



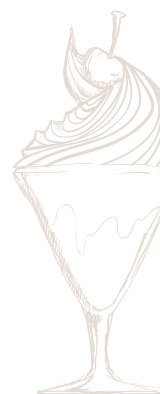
Supplément chantilly 1.00€



COIN GLACE

- | | | | |
|---|------|---|------|
| • Dame blanche | 7.20 | • Coupe exotique | 8.00 |
| • Chocolat, café ou Caramel liégeois | 7.20 | sorbets fruits de la passion, citron vert et mangue, purée de fraise et chantilly | |
| • Retour en enfance | 8.00 | • Coupe grand-mère | 8.00 |
| glaces caramel, nougat et yaourt, sauce caramel et chantilly | | glaces caramel et chocolat, sauce caramel et chocolat, chantilly et meringues | |
| • Coupe gourmande | 8.20 | • Banana Split | 8.20 |
| glace vanille, pâte à tartiner, banane, noix et chantilly | | glaces vanille, chocolat et sorbet fraise, sauce chocolat, chantilly et amandes | |
| • 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€



Parfums :

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

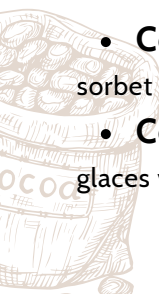
Sorbet : cerise, cassis, fraise, framboise, citron vert, citron jaune, abricot, mangue, fruits de la passion, melon.



COIN GLACE 2



- | | | | |
|---|------|---|------|
| • Coupe colonel | 8.50 | • Coupe iceberg | 8.80 |
| sorbet citron vert, vodka | | glaces menthe chocolat et chocolat, Get 27 et chantilly | |
| • Coupe Bailey's | 8.50 | | |
| glaces vanille et chocolat, liqueur de Bailey's | | | |



Fait Maison

prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac

