

Planche champêtre : assortiment de charcuteries et fromages
Country plate: assortment of cold meats and cheese
2 pers. : 9,80 €

Apéritifs :			
Martini (rouge ou blanc) 4 cl	3,70 €	Ricard 2 cl	3,70 €
Suze 3 cl	3,70 €	Kir 12 cl	3,70 €
Porto rouge 5 cl	3,70 €	Kir pétillant 12 cl	4,90 €
		Whisky-coca	5,90 €

Coktails :			
Virgin Mojito : mojito sans alcool			
6,50 €			
Cuba Libre : rhum, citron vert, cola			
7,20 €			
Tequila Sunrise : tequila, jus d'orange, grenadine			
7,20 €			
Vodka Sunrise : vodka, jus d'orange, grenadine			
7,20 €			
Bianco Shine : martini blanc, menthe fraîche, limonade, citron jaune			
7,20 €			
Spritz Lorrain : martini Fiero et pétillant lorrain			
7,20 €			
Gin Tonic Mirabelle : gin, liqueur de mirabelle, tonic			
7,20 €			
Mojito : rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse			
7,90 €			

Bières pression :			
	25 cl	50 cl	
Bière sans alcool	3,40 €		Panaché 25 cl 3,60 €
Boefferding blonde	3,60 €	6,50 €	Monaco 25 cl 3,90 €
La Chaôuette blonde locale bio	4,00 €	7,20 €	
Bière de saison	4,00 €	7,20 €	
Picon bière	4,50 €	7,80 €	

Bières bouteille 33 cl :			
Bio	La Chaôuette rousse	4,50 €	
	La Chaôuette blanche	4,50 €	
	La Chaôuette ambrée	4,50 €	
	Battin rouge fruitée	4,50 €	

Softs :			
Orangina 25 cl	3,50 €	Sirop à l'eau	2,20 €
Perrier 33 cl	3,50 €	Limonade	2,90 €
Schwepes agrumes 25 cl	3,50 €	Diabolo	3,20 €
Coca-Cola (classique et zéro) 33 cl	3,70 €		
Softs régionaux (cola classique, thé glacé)			3,40 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, tomate, fraise, abricot) 25 cl			3,50 €

Parfum des sirops :
Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Cerise, Pêche, Violette, Mirabelle

Boissons chaudes :			
Café expresso	2,20 €	Infusion	2,50 €
Café décaféiné (sans solvant)	2,20 €	Thé	3,00 €
Petit café crème	2,40 €	Cappuccino	3,00 €
Chocolat chaud	2,80 €	Coffee, milk and chocolate	
Grand café crème	3,90 €	Double expresso	3,90 €
Coffee and milk		Irish Coffee	7,90 €

Supplément lait : 0,50 €

Digestifs :			
Cointreau 3 cl	4,50 €	Cognac 3 cl	4,50 €
Get 27	4,50 €	Vodka 3 cl	4,90 €
Eau de vie de Poire 3 cl	5,00 €	Rhum (12 ans) 3 cl	6,50 €
Eau de vie de Mirabelle 3 cl	5,00 €	Whisky Rozelieures (local) 4 cl	
Eau de vie de Cerise 3 cl	5,00 €	- Origine 7,50 €	- Subtil 7,90 €
Liqueurs Mirabelle/Bergamote	4,50 €		

Nos entrées			
Salade fraîcheur : tomates, crudités, salade verte			
6,90 €			
<i>Fresh salad: tomatoes, raw vegetables, green salad</i>			
Rillettes de sardines et ses toasts			
8,30 €			
<i>Sardine rillettes and toast</i>			
Quiche Lorraine maison, salade verte			
7,90 €			
<i>Homemade "Quiche Lorraine", green salad</i>			
Carpaccio de bœuf , tomates, huile d'olive/pesto,			
8,30 €			
parmesan, salade verte, croûtons			
<i>Beef carpaccio, tomatoes, olive oil/pesto, parmesan, green salad, croutons</i>			

Salade façon Grecque : salade verte,			
l'Entrée : 8,10 € le Plat : 14,30€			
olives noires, croûtons, oignons rouges, feta, tomates, concombres			
<i>Greek salad, green salad, black olives, croutons, red onions, feta, tomatoes, cucumber</i>			

Salade campagnarde : filet poulet pané,			
l'Entrée : 8,90 € le Plat : 15,50€			
dés d'emmental, œuf dur, salade verte, crudités			
<i>Country salad: breaded chicken, diced Emmental, hard-boiled egg, green salad, raw vegetables</i>			

Salade orientale : lamelles de kebab,			
l'Entrée : 8,40 € le Plat : 15,50€			
dés d'emmental, œuf dur, salade verte, crudités			
<i>Oriental salad: veal kebab strips, diced Emmental, hard-boiled egg, green salad, raw vegetables</i>			

Nos assiettes			
Les Falafels			
12,80 €			
Boulettes de pois chiches accompagnées de frites, salade verte et crudités, sauce pita			
<i>Chickpea balls served with fries, green salad and raw vegetables, pita sauce</i>			

La Végé			
13,80 €			
Tagliatelles fraîches au pesto rouge et parmesan			
<i>Fresh tagliatelle with red pesto and parmesan cheese</i>			

L'Orientale			
14,80 €			
Lamelles de kebab de volailles et veau marinées, frites et salade verte, sauce pita			
<i>Marinated poultry and veal kebab strips, fries and green salad, pita sauce</i>			

La Régionale			
14,90 €			
Quiche lorraine maison, accompagnée de frites, salade verte et crudités			
<i>Homemade "quiche Lorraine", served with fries, green salad and raw vegetables</i>			

L'Italienne			
16,60 €			
Double Carpaccio de bœuf, frites, salade verte, croûtons, tomate, parmesan, huile d'olive/pesto			
<i>Double beef carpaccio, fries, green salad, croutons, tomato, parmesan, olive oil/pesto</i>			

La Fermière			
16,60 €			
Escalope de dinde, sauce normande, accompagnée de frites et salade verte			
<i>Turkey cutlet, Norman sauce, served with fries and green salad</i>			

La Grillade			
19,90 €			
Faux-filet grillé, accompagné de frites et salade verte			
► supplément sauce : poivre, barbecue, normande, curry : 1,00 €			
<i>Grilled sirloin steak, served with fries and green salad</i>			
► sauce supplement: pepper, barbecue, Norman, curry: 1,00 €			

Nos spécialités			
Le Burger Végé			
14,50 €			
Galette de légumes, cheddar, chou rouge, oignons frits, sauce curry			
accompagné de frites et salade			
<i>Vegetable patty, cheddar, red cabbage, fried onion, curry sauce, served with fries and salad</i>			

Le Burger du camping			
15,90 €			
Filet de volaille (dinde ou poulet pané), lardons, oignons, tranche de bacon, sauce barbecue, avec fromage cheddar, accompagné de frites et salade			
<i>Poultry fillet (turkey or breaded chicken), lardons, onions, slice of bacon, barbecue sauce, with cheddar cheese, served with fries and salad</i>			

La Crousti			
18,50 €			
Croustillant de cabillaud, sauce curry, accompagné de frites et salade verte			
<i>Crispy cod, curry sauce, served with fries and green salad</i>			

L'assiette de fromages de nos terroirs		5,90 €
<i>Plate of local cheese</i>		

Desserts du moment :	
Carpaccio "maison" de fruits du moment et sa boule de glace	7,20 €
Tiramisu du moment	7,20 €
Crème brûlée	7,20 €
Brownie "maison" et sa boule de glace	7,20 €
Tarte du jour "maison" et sa boule de glace	7,50 €
Café / thé gourmand	7,80 €
Irish coffee	7,90 €

Côté glacier :	
Dame Blanche	
3 boules de glace vanille nappées de chocolat, meringue, chantilly	7,90 €
Chocolat Liégeois	
1 boule de glace chocolat noir, 1 boule de glace chocolat noisette et	
1 boule de glace chocolat au lait nappées de chocolat, meringue, chantilly	7,90 €
Café Liégeois	
3 boules de glace café, espresso, meringue, chantilly	7,90 €
Coupe Olympe	
1 boule de glace fraise, 1 boule de glace pistache, 1 boule de glace cassis	
nappées de coulis de fruits rouges, chantilly	7,90 €
Coupe Coco	
3 boules de glace noix de coco, coulis de chocolat, chantilly	7,90 €
Coupe de glace	
1 boule : 2,30 €	2 boules : 4,20€
3 boules : 5,50€	
Supplément crème chantilly ou coulis chocolat ou fruits	
1,00 €	

Parfum des glaces :
Vanille, Café, Chocolat noir, Chocolat au lait, Chocolat noisette, Vaourt, Pistache, Noix de coco, Fraise, Citron, Menthe chocolat, Mirabelle, Cassis, Framboise, Rhum raisin

Avec alcool :	
Coupe Colonel	
2 boules de sorbet citron arrosées de Vodka	8,10 €
Coupe After Eight	
2 boules de sorbet à la menthe/chocolat arrosées de Get 27	8,10 €
Coupe Lorraine	
2 boules de sorbet mirabelle arrosées à l'eau de vie de Mirabelle	8,10 €
Coupe Mojito	
2 boules sorbet citron vert arrosées au rhum, et menthe fraîche	8,10 €

Le menu Kids - 12 ans	
9,50 €	
Filet de poulet pané ou falafels, frites, 1 boisson,	
1 glace enfant ou 1 boule de glace	
(boisson au choix : verre de coca, verre de jus d'orange ou sirop à l'eau)	
<i>Chicken or falafels, fries, 1 drink, 1 Kid ice cream or 1 scoop of ice cream</i>	
<i>(drink of your choice: coca, orange juice or water syrup)</i>	

L'assiette de frites		Changer l'accompagnement	
<i>Plate of fries</i>	4,70 €	<i>Change the accompaniment</i>	2,20 €

Bon appétit !
PANORAMA
La carte des allergènes est disponible sur demande