

MIENU MIIDI

Le midi uniquement du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT
OU

14.90

PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

16.90

Avec cette formule, la boisson est à : **1.50€**
Offre limitée à 1 supplément par type *

- pression Jupiler 25cl ou soda 33cl ou eau plate/gazeuse 50cl
- 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 :

- 1ere boisson : **1.50€**
- 2ème boisson identique : **Plein tarif**

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€)
- Filet de hareng à l'huile (supplément 1.00€)



FAIT MAISON

PLATS

- **Plat du jour**

- Escalope de poulet, crème champignons
- Jambon grillé, sauce madère
- Pizza au choix (sup. en fonction choix pizza)
- Grande salade de chèvre chaud
- Grande salade Cabri (sup. 2.50€)
- Andouillette de canard
- Bavette d'ailoyau +/-180gr (sup. 1.50€)

DESSERTS

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

CARTE RESTAURANT

ENTRÉES

- | | | | |
|--|------|---|--------------------|
| • Os à moelle, à la fleur de sel | 6.00 | • Œufs mayonnaise | 4.50 |
| • Burrata, tomates confites | 5.00 | • Carpaccio de bœuf, 1 assiette avec sauce pesto et copeaux de Grana Padano | 6.00 |
| • Grillons Charentais | 4.50 | • Assiette de saumon fumé | 6.50 |
| • Poireaux à la vinaigrette | 4.50 | • Assiette huîtres, fines de claires N°3 | x3 5.00
x6 9.00 |
| • Filet de hareng à l'huile et pommes de terre | 6.50 | | |

Retrouvez les **ENTRÉES A PARTAGER** à l'apéritif sous la carte des boissons

prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac



PLATS

SALADES

	PETITE	GRANDE		PETITE	GRANDE
• La Landaise	9.00	17.50	• La Cabri	8.50	16.50
Gésiers de canard, magret de canard fumé, croûtons, pignons de pin			Toasts de cabécou grillés, lardons, œuf poché		
• La Rustique	8.50	16.80	• La César	8.50	16.50
1/2 camembert lait cru chaud, pommes de terre frites, poitrine fumée			Aiguillettes de poulet panées, œuf dur, croûtons, Grana Padano, sauce César		

VIANDES ET POISSONS

• Entrecôte maturée +/- 300gr	22.00	• Fish and chips , sauce tartare	14.50
• Bavette d'ailou +/- 180gr	15.50	• Crumble de sardines , 	15.00
sauce échalote		salade fraîche	
• Burger du chef , steak haché Français, poitrine fumée, camembert, roquette (double steak +2.00€)	15.00	• Poisson du moment ,	SELON ARRIVAGE
• Escalope de poulet ,	13.50	• Jambon grillé , sauce madère	12.50
crème de champignons		• Andouillette de canard ,	14.00
• Bœuf bourguignon mijoté 4H, 	15.50	sauce moutardée	
purée de pommes de terre maison		• Andouillette de Jargeau	15.00
• Blanquette de veau , riz 3 saveurs 	15.50	sauce moutardée	
• Carpaccio de bœuf ,	16.50	• Camembert rôti au lait cru	14.50
3 assiettes avec Grana Padano et pesto vert, 1 accompagnement à volonté au choix			

SAUCES MAISON

si 2ème sauce, supp. 1.00€

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

Autres sauces (non maison): BBQ, burger, Kebab

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

Prix du supplément en menu Midi

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| • La carnivore | 14.20 | • La "Veggie" | 12.00 |
| mozzarella fior di latte, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan | +1.50 | mozzarella fior di latte, champignons frais, tomates fraîches, poivrons, olives noires, origan | +0.00 |
| • La margarita | 9.80 | • L'orientale | 13.80 |
| mozzarella fior di latte, tomates fraîches, origan | +0.00 | mozzarella fior di latte, merguez, poivrons, œuf, olives noires, origan | +0.80 |
| • La reine | 12.50 | • La "FREDDY" | 16.20 |
| mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc, origan | +0.00 | mozzarella fior di latte, bœuf haché, lardons, pommes de terre, champignons frais, crème fraîche, œuf, origan | +3.00 |
| • La sud | 13.50 | • La bufflonne | 16.90 |
| mozzarella fior di latte, chorizo, merguez, olives, origan | +0.80 | tomates confites, jambon Serrano, burrata, roquette, huile d'olives | +3.50 |
| • La "CASTORS" | 14.00 | • La barbecue | 14.50 |
| mozzarella fior di latte, champignons frais, lardons, chèvre frais, olives noires, origan | +1.50 | mozzarella fior di latte, bœuf haché, merguez, sauce BBQ, origan | +1.50 |
| • La 4 fromages | 15.80 | • La Napolitaine | 13.50 |
| mozzarella fior di latte, chèvre frais, fourme d'Ambert, Grana Padano, origan | +2.20 | mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives noires, origan | +0.80 |
| • La burger | 15.00 | | |
| bœuf haché, cornichons, cheddar, tomates fraîches, salade fraîche, sauce burger, origan | +2.20 | | |

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

PIZZAS

BASE CRÈME FRAÎCHE

Prix du supplément en menu Midi

- **La kebab** 14.80
viande kebab, tomates fraîches, oignons frais, salade fraîche, sauce blanche +1.50
- **La savoyarde** 15.50
lardons, oignons frais, pommes de terre, reblochon frais, poivre +2.20
- **La montagnarde** 14.50
jambon blanc, pommes de terre, fromage à raclette, poivre +1.50
- **La chèvre miel** 14.50
mozzarella fior di latte, poulet, oignons frais, chèvre frais, miel, origan +1.50
- **La sucrées salée** 15.00
mozzarella fior di latte, cabécou frais, lardons, poires, poivre +2.20

NOUVEAUTE

- **La 2 saumons** 15.80
base crème aneth, mozzarella fior di latte, saumon fumé, saumon Kéta, citron, origan +2.20
- **L'audacieuse** 15.00
base crème moutardée, mozzarella fior di latte, poulet, oignons rouges frais, poitrine fumée, origan +2.20
- **La Landaise** 17.50
mozzarella fior di latte, gésiers de canard, magret canard fumé, tomates confites, origan, pignons, roquette +4.00

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

LES SPÉCIALES

- **La campagnarde** (carrée) 15.50
base tomate, pommes de terre, oignons frais, 1/2 camembert lait cru, jambon serrano, origan +2.20
- **La forestière** 14.80
base crème de champignons, poulet, Grana Padano, champignons frais, pignons, roquettes +1.50
- **La Normande** (carrée) 14.20
base crème camembert fondu, poitrine fumée, pomme cuite, pomme crue, roquette +1.50

- **La flammekueche** 12.00
base crème fraîche, lardons, oignons frais, emmental râpé, poivre +0.00
- **L'Américaine** (roulée) 16.00
base tomate, bœuf haché, cheddar, cornichons, tomates fraîches, sauce burger, frites maison (sur le côté) +3.00
- **La calzone** (chausson) 13.00
base tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan, salade fraîche (sur le côté) +0.80
- **La Scampi & Pesto** 15.90
base crème et pesto vert, mozzarella fior di latte, crevettes sautées, tomates confites, Grana Padano, roquette +2.20

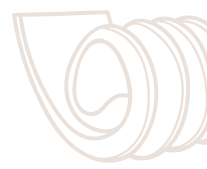
prix en euro TTC

Camping Les Castors Jonzac





DESSERTS

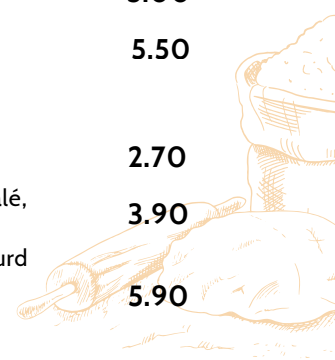
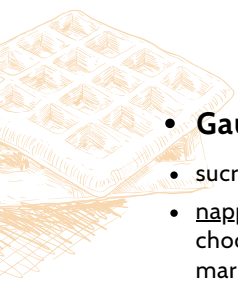


FAITS MAISON

- **Ile flottante**, crème anglaise maison 6.00
- **Crème brûlée**, avec de la vraie vanille 7.50
- **Moelleux au chocolat 44%** 6.50
- **Mousse au chocolat 44%** servit à la louche 6.50
- **Brownie noisette**, chantilly maison 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 à la pâte à tartiner, glace vanille (supplément banane 1.00€)
- **Café ou thé gourmand** 8.00
- **Mini café ou thé gourmand** 6.20

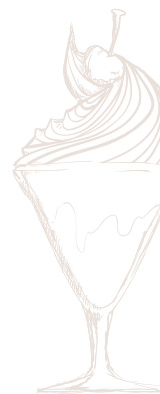
NOS AUTRES DESSERTS

- **Gaufre de Bruxelles :**
 - sucre glace 3.50
 - nappage au choix : caramel beurre salé, fraise, chocolat noir, pâte à tartiner, crème de marron, pistache, lemon curd 4.70
 - boule de glace + nappage 5.50
 - nappage + banane + chantilly maison 6.50
- **Assiette de fromages** sélectionnés 5.00
- **Fromage blanc au Cognac** 5.50
- **Crêpes :**
 - sucre ou beurre ou citron 2.70
 - nappage au choix : caramel beurre salé, fraise, chocolat noir, pâte à tartiner, crème de marron, pistache, lemon curd 3.90
 - nappage + banane + chantilly 5.90
- **Supplément chantilly maison** 1.00



COIN GLACE

- **Dame blanche** 7.80
 - **Chocolat, café ou Caramel liégeois** 7.80
 - **Retour en enfance** 7.80
glaces caramel, nougat et yaourt, sauce caramel et chantilly maison
 - **Coupe gourmande** 8.50
glace vanille, pâte à tartiner, banane, noix et chantilly maison
 - **Coupe Mont-Blanc** 8.50
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 maison** 1.00
 - **Coupe exotique** 8.20
sorbets fruits de la passion, citron vert et mangue, purée de fraise et chantilly maison
 - **Coupe grand-mère** 8.50
glaces caramel et chocolat, sauce caramel et chocolat, chantilly maison et meringues
 - **Banana Split** 8.80
banane, glaces vanille, chocolat et sorbet fraise, sauce chocolat, chantilly maison 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.



COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

- **Coupe colonel** 8.50
sorbet citron vert, vodka
- **Coupe Bailey's** 8.50
glaces vanille et chocolat, liqueur de Bailey's
- **Coupe iceberg** 9.00
glaces menthe chocolat et chocolat, Get 27 et chantilly maison
- **Coupe Créole** 9.00
sorbets passion et mangue, rhum Isautier banane flambée et chantilly maison

