

Nos SALADES REPAS

Chèvre frais

17 €

Salade verte, chèvre chaud, lardons, tomates, mélange de graines, oignons frits

César maison

18 €

Salade verte, poulet, œuf, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar maison

Végétarienne

17 €

Salade verte, melon, tomates, Burrata, pesto, mélange de graines

Disponible uniquement de mai à septembre

Tartarin

18 €

Salade verte, jambon cru, melon, tomates, Burrata, pesto, mélange de graines

Disponible uniquement de mai à septembre

Nos PÂTES

Ravioles de Royans

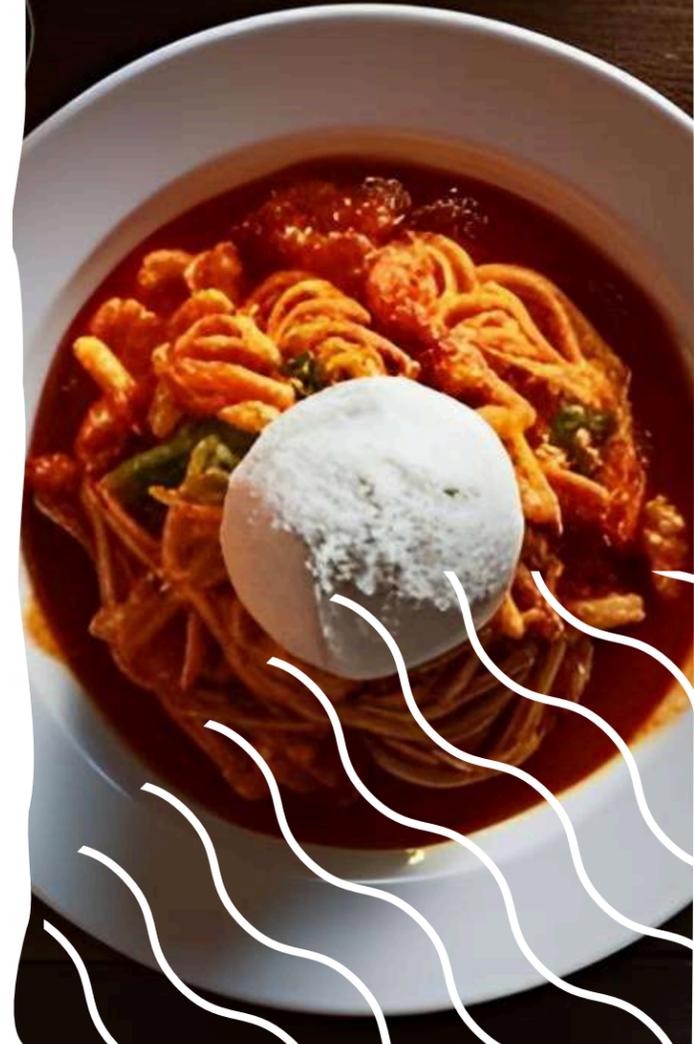
16 €

Gratinées au four

Sauce au choix : gorgonzola ou poivre vert

Pâtes du moment

Voir ardoise



Nos VIANDES

Grasille camarguaise 17 €

Andouillette de taureau, servie avec la garniture du moment

Entrecôte de bœuf 20 €

200 g, servie avec la garniture du moment

Grillades camarguaises 27 €

+/- 400g d'onglet de taureau, hampe de taureau, bavette de taureau et grasille camarguaise

Pièce du boucher 20 €

Servie avec la garniture du moment

SAUCE +2 € : GORGONZOLA OU POIVRE VERT

Nos POISSONS

Gambas flambées 21 €

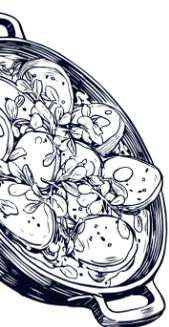
Au pastis, servies avec la garniture du moment

Seiche à la plancha 22 €

Servie avec la garniture du moment

Poisson du moment

Servi avec la garniture du moment



Nos CAMEMBERTS RÔTIS

Au lait de Bufflone **18 €**

Camembert de 250g servi avec pommes de terre et
salade verte

Bufala Truffé **18 €**

Camembert de 150g servi avec pommes de terre et
salade verte

Charcuterie **+ 4 €**

Supplément assiette de charcuterie

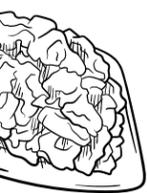
Nos "PETIT CAMPEUR"

Nuggets frites **10 €**

Sirop, glace ou compote

Ravioles crème **10 €**

Sirop, glace ou compote



Nos PIZZAS

Base tomate ou blanche
Pas le midi en semaine

Supplément

2 €

Margharita

Mozzarella, origan

10.50 €

Jambon cuit

Mozzarella, jambon cuit, origan

12.50 €

Chèvre miel

Mozzarella, chèvre, miel, origan

13.50 €

Reine

Mozzarella, jambon cuit, champignons, origan

13.50 €

Tuna

Mozzarella, thon, oignons rouges, origan

13.50 €

4 fromages

Mozzarella, reblochon, gorgonzola, chèvre, origan

15 €

Anchois

Mozzarella, anchois, câpres, origan

13 €

Savoyarde

Mozzarella, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon

15 €

Burrata

Mozzarella, burrata, pesto, origan

15.50 €

Nimoise

Mozzarella, brandade de morue, origan

14.50 €

Ta Mer

Mozzarella, thon, anchois, câpres, origan

15 €



Nos FLAMMEKUECHES

Traditionnelle 9 €

Crème, fromage blanc, lardons, oignons

Gratinée 10 €

Crème, fromage blanc, lardons, emmental, oignons

Fromagère 11 €

Crème, fromage blanc, emmental, chèvre, reblochon, oignons

Munster 12 €

Crème, fromage blanc, lardons, munster, oignons

Forestière 12 €

Crème, fromage blanc, mozzarella, champignons

Nos PLANCH'APÉRO

Tapas de la mer 16 €

Mix de frais et de friture, selon arrivage

Mixte 20 €

Charcuteries et fromages

Charcuteries / fromages 15 €

L'un ou l'autre au choix



Nos

VINS EN BOUTEILLE

Château des Tourelles

19 €

Costières de Nîmes AOC - 75 cl
Rosé, Blanc, Rouge

Château des Tourelles

25 €

Costières de Nîmes AOC - 75 cl
Rouge "La Cour des Glycines"

Grands Mas de Lansac

19 €

Alpilles IGP - 75 cl
Rosé, Blanc, Rouge

Lou Sablon

20 €

Blanc Moelleux - 75 cl

Veuve Pelletier

45 €

Champagne brut - 75 cl

Nos

VINS AU VERRE

Mas des Tourelles

Rosé, Blanc, Rouge

12.5 cl

2.50 €

25 cl

5 €

50 cl

10 €

Lou Sablon

3.50 €

Blanc Moelleux - 12.5 cl

