

NOS MENUS

70 15 €

Entrée + Plat
ou

Plat + Dessert

Starter + Main course or
Main course + Sweet

Les menus 70 & 71 servis uniquement le midi hors week-end et jours fériés

71 19 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main + Sweet

ENTRÉES

Entrée du jour
ou Tapas XL

PLATS

Suggestion du Chef
ou Salade Repas XL au choix
ou 1/2 Poulet fermier potatoes
ou Pizza du Chef

DESSERTS

Au choix de la carte
Supplément 2 € pour le café gourmand

72

Menu Gourmet 27 €

Entrée, Plat, Dessert

Salade Cavalier XL
ou Salade Méditerranée XL
ou 1/2 Camembert Camarguais
ou Suggestion du Chef

1/2 magret de canard
ou Entrecôte Charolaise@
ou Seiches à la Plancha en persillade
ou Suggestion du Chef

Dessert au choix de la carte

Toutes nos viandes sont cuites au feu de bois à la plancha



80 MENU P'TIT CAMPEUR 7,70 €

Offre valable pour les enfants de moins de 12 ans

PLATS

Steack hâché potatoes
ou poisson potatoes

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou Glace 2 boules

BOISSONS (au verre)

Jus de fruit
Diabolo
Coca cola

90 PETIT DEJEUNER 7,50 €

1 boisson chaude, 1 jus d'orange,
1 viennoiserie, pain beurre confiture

Servi jusqu'à 11h00

Photos non contractuelles

Prix net, service compris - Net price, service included

CHAMPAGNE

130

Nicolas Feuillate

75 cl 47,00 €

131

Sélection Moët et Chandon

75 cl 60,00 €

COCKTAILS

SANS ALCOOL

150 Tutti Frutti

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

24 cl

5,80 €

151 Virgin Mojito

Limonade, jus de citron vert sucré, menthe

5,80 €

ALCOOLISES

152 Mojito

Rhum blanc, limonade, jus de citron vert sucré, menthe

6,90 €

153 Cocktail maison

6,90 €

NOTRE SELECTION DE VINS

VINS DE PAYS D'OC

VINS ROUGES

75 cl

100 Côteau du Languedoc - Première Réserve

Grenache - Syrah

14,00 €

101 Domaine Haut de Mourier

Merlot

14,50 €

102 Collection Sinsans

Merlot

14,00 €

103 Cuvée Sélection - Les Vignerons de Calvisson

Cabernet - Sauvignon

13,50 €

VINS ROSES

75 cl

110 Domaine Haut de Mourier

Cinsault - Grenache - Syrah

14,00 €

111 Cuvée Sélection - Les Vignerons de Calvisson

Cinsault

14,00 €

112 Cartagène, vin de liqueur

Viognier ou Grenache, Cinsault

19,00 €

VINS BLANCS

75 cl

120 Cuvée Sélection - Les Vignerons de Calvisson

Viognier

14,00 €

121 Cuvée Sélection - Les Vignerons de Calvisson

Chardonnay

15,50 €

I.G.P = Indication Géographique Protégée : Calvisson

Vins du mois sur l'ardoise

PICHT

140 25 cl

141 50 cl

Blanc

4,80 €

7,70 €

Rosé

4,80 €

7,70 €

Rouge

4,80 €

7,70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nous informons notre aimable clientèle que les règlements par chèque ne sont pas acceptés.
Payment by cheque are not accepted.

APERITIFS

160 Vin au verre (blanc, rosé ou rouge) 15cl 3,10 €

161 Muscat 7cl 4,20 €

162 Campari (Apéritif rouge carmin d'une amertume délicate) 7cl 4,80 €

163 Martini 7cl 4,80 €

164 Ricard 2cl 5,00 €

165 Cuba Libré 4cl 6,90 €

166 Whisky 4cl 5,00 €

167 Whisky Sélection 4cl 12,00 €

• Port Charlotte 12 ans d'âge

• Knockando 12 ans d'âge

• Dalmore 15 ans d'âge

• Aberlour 18 ans d'âge

• Glenmorangie 18 ans

• Cardhu 15 ans

• Macallan Ambré

168 Gin Orange, Gin Tonic 4cl 6,90 €

169 Vodka Orange 4cl 6,90 €

170 Get 4cl 5,00 €

Supp coca, Red Bull, jus de fruit

1,50 €

BIERES

Pression

171 - petit 25cl 3,00 €

172 - moyen 50cl 5,00 €

173 - grand 100cl 7,50 €

174 Panaché 25cl 3,00 €

Bouteille

175 Corona 33cl 6,00 €

176 Heinekein 33cl 4,00 €

SODAS, JUS DE FRUITS

177 Diabolo 25cl 2,50 €

178 Perrier 33cl 2,90 €

179 Schweppes 25cl 3,70 €

180 Jus de fruit 20cl 3,70 €

181 Coca, Coca 0, Orangina, Fanta 33cl 3,70 €

182 Red Bull 25cl 4,90 €

Eaux Minérales

183 Vittel 100cl 4,20 €

184 Perrier 100cl 4,20 €

BOISSONS CHAUDES

185 Café expresso 1,80 €

186 Double café 3,70 €

187 Décaféiné 2,00 €

188 Noisette 1,90 €

189 Café crème 2,40 €

190 Thé nature, Infusion (verveine, tilleul, tilleul-menthe) 2,40 €



RESTAURANT PANORAMIQUE

Mer et Camargue Camping



Un goût authentique
que nous travaillons chaque jour !

CALVISSON

www.campingmeretcamargue.fr

06 07 34 90 70



Restaurant Panoramique du camping Mer et Camargue

ENTREES A PARTAGER

1 TAPAS MER ET CAMARGUE - Planche

Stick Mozzarella - Wings - Assortiment de charcuterie - Salade - Lamelles de fromage
Stick Mozzarella - Wings - Deli assortment - Salad - Cheese slices

2 Plateau Camembert Camarguais

Camembert avec lardons et oignons accompagné de charcuterie et pomme de terre fraîche
Camembert cheese, diced bacon, onions

XL

XXL

Assiette

Planche

11,00 €

18,00 €

14,90 €



SALADES REPAS

XL

XXL

3 Salade campeur

Tapenade, poivrons, tomates, salade, œuf poché, magret fumé, jambon cru, oignons
Tapenade, sweet peppers, tomatoes, salad, poached egg, smoked steaklet, dry-cured ham, onions

14,00 €

16,00 €

4 Salade méditerranéenne

Tapenade, poivrons, tomates, saumon fumé, fruits de mer, oignons
Tapenade, sweet peppers, tomatoes, smoked salmon, sea food, onions

14,00 €

16,00 €

5 Salade cavalier

Tapenade, poivrons, tomates, mozzarella, chèvre, jambon cru, oignons, basilic
Tapenade, sweet peppers, tomatoes, mozza, goat, dry-cured ham, onions, basil

14,00 €

16,00 €

PIZZAS

Sur Place

A emporter

10 Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, tomates, oignons, champignons, poivrons, herbes de Camargue
Tomato sauce, mozzarella, grated cheese, tomatoes, onions, mushrooms, peppers, Camargue herb

12,00 €

10,50 €

11 Régina

Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, jambon blanc, champignons, olives, herbes de Camargue
Tomato sauce, mozzarella cheese, grated cheese, white ham, mushrooms, olives, Camargue herb

13,90 €

11,50 €

12 Chèvre et miel

Crème, miel, mozzarella, fromage râpé, chèvre, jambon cru, herbes de Camargue
Cream, honey, mozzarella cheese, grated cheese, goat, raw ham, Camargue herb

14,00 €

11,50 €

13 Quatre fromage

Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, brie, roquefort, parmesan, herbes de Camargue
Tomato sauce, mozzarella cheese, grated cheese, brie cheese, blue, parmesan cheese, Camargue herb

14,00 €

11,50 €

14 Savoyarde

Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, pommes de terre, reblochon, lardons, herbes de Camargue
Fresh cream, mozzarella cheese, grated cheese, potatoes, reblochon cheese, plugs, Camargue herb

14,50 €

12,00 €

15 Pizza 5 ingrédients à votre choix

A mix of up to five ingredients

14,70 €

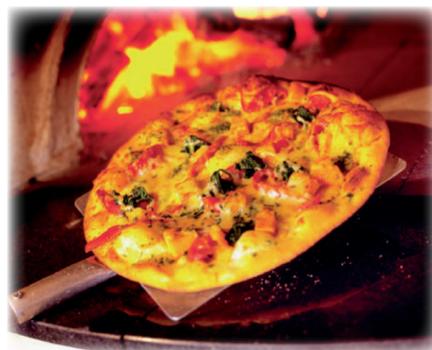
13,00 €

Sauce tomate parfumée aux herbes ou sauce blanche crème fraîche

All our pizzas come with a choice of either herb flavoured tomato sauce or sour cream

Notre pâte pizza est faite maison.

Chaque matin, notre chef pizzaiolo la pétrit dans la plus pure tradition.



POISSONS

20 Gambas grillées en persillade

Prawns with parsley

18,00 €

21 Seiche à la plancha en persillade

Cuttlefish with the plancha

18,00 €

22 Steak de thon grillé en persillade

17,00 €

23 Suggestion du chef

17,00 €



VIANDES

30 Tartare de bœuf

Servi avec jaune d'œuf et condiments non mélangés

XL

XXL

17,00 €

19,00 €

31 Côte de bœuf grillée pour 2 pers. (= 1 Kg)

Ox coast roasted

19,00 €

la part

32 Filet de bœuf grillé ≈ 180 g

Ox net roasted 180 G

19,90 €

22,00 €

180g

400g

33 Entrecôte de bœuf grillée ≈ 250 g

Ox rib steak roasted 250 G

16,00 €

34 Carré d'agneau grillé jus de thym

Rack of lamb roasted juice of thyme

18,00 €

35 Côte de taureau ≈ 250 g

Coast of bull

19,00 €

36 Magret de canard entier sauce au choix ≈ 350 g

Whole duck breast sauce with the choice

21,00 €

37 Demi poulet fermier à la broche

Half chicken

9,90 €

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés

de salade et patates fraîches

All our meat and fish dishes are served with lettuce and potatoes

40 Nos sauces :

Our sauces

Roquefort, poivre

Suggestion du chef

3,00 €

BURGERS MAISON

XL

XXL

50 APPOLO

Steak haché 200g, oignons, tomate, salade, cornichon, sauce cocktail
200g minced steak, onions, tomato, lettuce, gherkins, cocktail sauce

12,00 €

14,00 €

200g

400g

51 AGUERO

Steak haché 200g, bacon, oignons, tomate, salade, cornichon, sauce cocktail, fromage
200g minced steak, bacon, onions, tomato, lettuce, gherkins, cocktail sauce + cheese

12,00 €

14,00 €

200g

400g

52 OCHO

Steak haché 200g, bacon, chèvre, tomate, oignons confits, salade,
200g minced steak, bacon, goat, tomato, candied onions, lettuce

15,00 €

17,00 €

200g

400g

53 SUGGESTION

15,00 €

17,00 €

200g

400g



Tous nos burgers sont composés de salade, tomates, oignons rouges, cheddar et sauce burger

DESSERTS

60 Crème brûlée

5,90 €

61 Profiteroles

6,50 €

62 Dessert du jour Suggestion

Suggestion of the day

5,60 €

63 Mousse au chocolat

Chocolate mousse

5,50 €

64 Café gourmand

Coffee with a selection off our sweet menu

8,90 €

65 Assiette de 3 fromages

Cheese platter with a selection of 3 cheeses

5,90 €

66 Glace 2 boules

4,80 €

66 Glace 3 boules

5,50 €

66 Supp. chantilly

1,00 €



Des plats cuisinés maison

Dans notre restaurant, notre chef concocte des recettes traditionnelles et originales à partir de produits régionaux de qualité.

Vente à emporter :

☑ Réservez vos poulets fermiers ☐ la broche, 9,90 € le Kg !

Tous nos plats sont ☐ emporter.

☑ Réservez la veille pour le lendemain !

Le restaurant panoramique vous propose une diversité d'animations en journée comme en soirée !

Mariage, anniversaire, baptême ou pour passer un agréable moment entre amis ou en famille, toute l'équipe du restaurant panoramique sera heureuse de vous accueillir !

Retrouvez toutes les informations sur

www.campingmeretcamargue.fr



Restaurant Panoramique du camping Mer et Camargue



Georges
Bienvenu
Chef de cuisine depuis 25 ans
à votre service !