

MENU

Produits frais & faits maison



SALADES ET ENTRÉES



Salade de croustillants au chèvre chaud, jambon serrano 24 mois et miel de châtaigne	13,90€	18,50€
Salade de poulet croustillant, poitrine de porc fumée grillée	14,50€	18,90€
Salade gasconne aux manchons de canard confit, foie gras mi-cuit en terrine et magret séché	14,90€	19,90€
Tarte fine aux asperges blanches et vertes locales, faisselle de La Romieu et noisettes	10,50€	
Raviole ouverte à la farce de canard confit, crème de champignons, jus de viande	10,50€	
Entrée du jour	9,50€	

PLATS accompagnés d'une poêlée de légumes du moment

Cuisse de canard confit IGP Sud-Ouest, sauce au miel et à l'orange, pommes de terre grenaille	17,90€	
Poisson du jour, sauce vierge à l'ail noir, lentilles corail façon risotto	17,90€	
Ballotine de poulet de La Romieu au beurre d'estragon, jus de volaille et purée maison	15,50€	
Pièce de bœuf du boucher, sauce au poivre de Sichuan, pommes de terre grenaille	19,90€	
Plat du jour	14,90€	

BURGERS + frites maison et salade

Le Cheese 180g pur bœuf, tomme de vache de La Romieu "La Ferme de Cazaux", poitrine de porc grillée, oignons confits	14,50€
Le Gascon 180g pur bœuf, tomme de chèvre de La Romieu "La Ferme de Cazaux", magret séché, poitrine de porc grillée, oignons confits	15,90€
Le Chicken Blanc de poulet croustillant, oignons confits au curry, guacamole, pain brioché aux graines	15,90€
Le Végé Steak de quinoa et chou vert frisé, oignons confits, guacamole, pain brioché aux graines	14,50€

DESSERTS

Crème brûlée à la fève de tonka	6,50€
Profiteroles glace chocolat blanc, sauce chocolat et praliné de la Maison Carayon, chantilly	7,90€
Soufflé glacé à la fraise	6,90€
Coupe Florence: glace pruneaux à l'armagnac, glace vanille, pruneaux émincés, armagnac, chantilly	8,90€
Dessert du jour	6,90€

SNACKS

Plateau de tapas	12,00€	Fricandelle	2,00€
Frites maison (petit)	3,00€	Fricandelle spéciale	2,50€
Frites maison (grand)	6,00€	Fish and chips	10,50€
		Nuggets de poulet	4,50€

Possible végétarien

Prix net. service compris, boissons non comprises.
Restaurant Le Camp de Florence, 32480, La Romieu.




MENU

Fresh, home-made dishes




SALADS & STARTERS



-  Crispy goat's cheese salad, cured Serrano ham, chestnut honey 13,90€ 18,50€
- Crispy chicken salad, grilled smoked bacon 14,50€ 18,90€
- Gascony salad with duck confit, foie gras terrine and dried magret duck breast 14,90€ 19,90€
-  Tart with green and white asparagus grown locally, fresh cheese from La Romieu, hazelnuts 10,50€
- Ravioli with confit duck filling, cream of mushrooms and meat juices 10,50€
- Starter of the day 9,50€

MAINS accompanied by a sauté of seasonal vegetables

- Duck leg confit IGP South West, honey and orange sauce, baby potatoes 17,90€
-  Fish of the day, black garlic virgin sauce, coral lentils risotto style 17,90€
- Ballotine of chicken from La Romieu, with tarragon butter, chicken juices, and homemade mashed potatoes 15,50€
- Butcher's cut of beef, Sichuan pepper sauce, baby potatoes 19,90€
- Plat du jour 14,90€

BURGERS + homemade chips & salad

- Le Cheese** 14,50€
180g pure beef, cow's cheese, bacon, caramelized onions.
- Le Gascon** 15,90€
180g pure beef, goat's cheese, dried duck breast, bacon, caramelized onions.
- Le Chicken** 15,90€
Crispy chicken breast, curried onion confit, guacamole, brioche seed bread.
- Le Veggie** 14,50€
Quinoa and kale steak, onion confit, guacamole, brioche seed bread.

DESSERTS

- Tonka bean crème brûlée 6,50€
- Profiteroles with white chocolate ice cream, chocolate sauce, and praline from Maison Carayon, topped with whipped cream 7,90€
- Iced strawberry soufflé 6,90€
- Coupe Florence: Armagnac and prunes ice cream, vanilla ice cream, chopped prunes, Armagnac, whipped cream 8,90€
- Dessert of the day 6,90€

SNACKS

- | | | | |
|------------------------|--------|---------------------|--------|
| Tapas plater | 12,00€ | Fricandelle | 2,00€ |
| Homemade chips (small) | 3,00€ | Special fricandelle | 2,50€ |
| Homemade chips (large) | 6,00€ | Fish and chips | 10,50€ |
| | | Chicken nuggets | 4,50€ |

 Possible as a vegetarian dish.

Net price. Service included. Drinks not included.

Restaurant Le Camp de Florence, 32480, La Romieu.

MENU

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

VINS

VERRES ET PICHETS

Rouge, rosé et blanc "Ode à la gascogne"

Verre / Glass	16cl	3,50€
Pichet	50cl	9,00€
Pichet	100cl	17,50€

APÉRITIFS LOCAUX

Pousse Rapière	16cl	4,80€
Floc de Gascogne Blanc	5cl	3,50€
Floc de Gascogne Rouge	5cl	3,50€

VIN ROUGE

Domaine Chiroulet, IGP Gascogne	75cl	18,90€
Château Grand Chêne, Brulhois AOC	50cl	12,50€
Domaine Labranche Laffont, Madiran AOC	75cl	20,50€
Château de Pellehaut les Marcottes, IGP Gascogne	50cl	13,90€
Château Gensac Terre à Terre, IGP Gascogne	75cl	35,00€
Château Arton, Le Midi, IGP Gascogne	75cl	20,50€
Domaine de Pouypardin, Terreforts	75cl	29,50€
Domaine de Pouypardin, Montée de Pouypardin	75cl	19,50€

VIN BLANC

Domaine Chiroulet Terres Blanches, IGP Gascogne	75cl	14,50€
Domaine Chiroulet La Côte d'Heux, IGP Gascogne	75cl	18,50€
Domaine Labranche Laffont, Pancherenc du Vic Bilh AOC	75cl	21,00€
Larredya, Jurançon sec AOC Bio	75cl	25,00€
Château de Pellehaut Ampelomeryx, IGP Gascogne	75cl	18,90€
Domaine de Pellehaut L'Eté Gascon, Côtes de Gascogne	75cl	15,50€
Château Gensac Terre à Terre, IGP Gascogne	75cl	29,00€
Domaine L'Ancienne Cure, Jour de fruit, Bergerac AOC Bio	75cl	25,00€
Domaine de Pouypardin, Le Blanc	75cl	15,90€
Domaine de Pouypardin, Messire Géraud	75cl	17,50€
Domaine L'Ancienne Cure, Monbazillac (Moelleux)	75cl	28,50€
Chateau Arton, Les Cèdres, IGP Côtes de Gascogne (Moelleux)	75cl	21,00€
Chateau Arton, Audace, IGP Côtes de Gascogne	75cl	21,00€

VIN ROSÉ

Domaine Chiroulet Temps des Fleurs, IGP Gascogne	75cl	14,00€
Domaine L'Ancienne Cure, Jour de fruit, Bergerac AOC Bio	75cl	25,00€
Terres de mer, Côtes de Provence	75cl	18,00€
Château Grand Chêne, Brulhois AOC	75cl	15,00€
Château Gensac Le Rosé, IGP Gascogne	75cl	19,50€
Domaine de Pellehaut Harmonie de Gascogne, IGP Gascogne	75cl	14,00€
Domaine de Pellehaut, Pilaho, vin pétillant Rosé	75cl	16,00€
Chateau Arton, Chartreuse, IGP Côtes de Gascogne	75cl	19,50€
Champagne Louis Constant	75cl	60,00€

MENU



Boissons alcoolisées

VERRES ET PICHETS

Rouge, rosé et blanc "Odes à la gascogne"

Verre / Glass	16cl	3,50€
Pichet	50cl	9,00€
Pichet	100cl	17,50€

GIN

Gordon's	4cl	4,90€	
Gordon's pink gin	4cl	5,50€	
Bombay Sapphire	4cl	5,80€	
Nérac Gin	Attribut 1	4cl	6,80€
	Attribut 2	4cl	6,80€
Tanqueray	4cl	5,80€	
Hendricks	4cl	6,50€	

BIÈRES

Heineken

Le galopin	15cl	2,20€
Le demi	25cl	3,00€
La pinte	50cl	6,00€

Affligem

Le demi	25cl	4,00€
La pinte	50cl	8,00€

Affligem du Printemps

Le demi	25cl	3,80€
La pinte	50cl	7,60€

Cidre mordu

27,5cl 3,90€

Panaché / Monaco

25cl 3,00€

Pelforth brune bouteille

33cl 4,00€

Picon bière

25cl 4,00€

Heineken 0% pression

25cl 3,50€

APÉRITIFS

Pousse Rapière	16cl	4,80€
Floc de Gascogne Blanc	5cl	3,50€
Floc de Gascogne Rouge	5cl	3,50€
Kir	12cl	3,50€
Kir Royal	12cl	4,80€
Apérol Spritz	20cl	6,50€
Mojito	20cl	7,00€
Cocktail sans alcool	20cl	5,90€
Martini Blanc/Rouge/Dry	5cl	3,50€
Campari	5cl	3,50€
Porto	5cl	3,50€
Suze	5cl	3,50€
Get 27	5cl	3,50€
Pastis 51	2cl	2,80€
Ricard	2cl	2,80€
Rhum ambré	4cl	4,90€
Rhum blanc	4cl	4,90€
Vodka	4cl	4,90€
Tequila	4cl	3,80€
Whisky Clan Cambell	4cl	4,80€
Jameson	4cl	4,90€
Jack Daniels	4cl	5,00€
Malibu	5cl	4,00€
Pimm's	5cl	3,50€
Prosecco	12cl	3,50€

DIGESTIFS

Armagnac Pellehaut		
7 ans	2cl	3,50€
15 ans	2cl	4,00€
Armagnac Gensac 20 ans	2cl	5,00€
Armagnac Chateau Arton		
La Flamme 2014	2cl	4,50€
Calvados	2cl	3,00€
Cognac VSOP	2cl	3,00€
Cointreau	4cl	3,00€
Grand Marnier	2cl	3,00€
Amaretto Disaronno	5cl	3,50€
Bailey's	5cl	3,50€

MENU

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

Boissons soft

SODAS

Sprite	25cl	2,80€
Coca-cola	33cl	2,90€
Cola-cola light	33cl	2,90€
Orangina	25cl	2,80€
Ice tea pêche	25cl	2,80€
Schweppes tonic	25cl	2,80€
Schweppes agrumes	25cl	2,80€
Cacolac	20cl	2,80€
Sirop à l'eau		2,00€

JUS DE FRUITS

Orange	20cl	2,70€
Ananas	20cl	2,70€
Abricot	20cl	2,70€
Pomme	20cl	2,70€
Tomate	20cl	2,70€
Exotique	20cl	2,70€

EAU

Abatilles la Bordelaise



Plate	33cl	3,00€
	50cl	3,50€
	100cl	4,90€
Gazeuse	33cl	3,50€
	50cl	4,00€
	100cl	5,20€
Perrier	33cl	2,90€
San Pellegrino	50cl	3,90€
	100cl	5,20€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50€
Double espresso	3,00€
Café allongé	2,80€
Café crème	2,90€
Cappuccino	3,20€
Chocolat chaud	3,00€
Thé	2,50€
Noir 4 Fruits Rouges, Noir Earl Grey, Noir Breakfast, Vert Menthe Infusion	2,50€
Camomille, Tilleul, Verveine, Tilleul Menthe Poivrée, Rooibos Citrus	
Lait	1,60€
Irish coffee	8,50€
Café gascon	8,50€



SMOOTHIES

Mixé au lait	4,50€
Mixé à l'eau	4,20€
Littlecandy	Pomme, Fraise, Vanille
Ultra violet	Fraise, banane et myrtille
Exotic	Mangue, ananas, fruit de la passion
Coco mango	Mangue, fraise, coco
Fresh	Fraise, orange, menthe fraîche
Tropik' Colada	Ananas, banane, coco
Boost	Citron vert, gingembre, sirop d'agave, mangue, carotte
Sunlife	Ananas, Mangue, Fruit de la passion, Melon



MENU SNACK

Sur place ou à emporter



Salades

- Salade de Croustillants au chèvre chaud, jambon serrano 12 mois et miel €13,90
- Salade de poulet croustillant IGP Gers, poitrine de porc fumé grillée €14,50
- Salade Gasconne aux manchons de canard confit, magret séché, gésiers €14.90



Pizza (surgelé)

- Pizza Enfant €6.90
Sauce tomate, jambon, fromage, olives.
- DIAVOLA €12,00
Sauces tomate avec huile d'olive, mozzarella et salami épicé.
- REGINA €12,00
Sauce tomate avec huile d'olive, mozzarella, jambon cuit et champignons.
- MARGARITA €10.50
Sauce tomate avec huile d'olive et mozzarella.
- QUATRO FORMAGGI €12,00
Sauce tomate, mozzarella, scamorza, gorgonzola AOP, fromage râpé.



Burgers

	Emporter <i>Seul</i>	Sur Place <i>Avec frites et salade</i>
Le Cheese <i>180g pur bœuf, tomme de vache de La Romieu "La Ferme de Cazaux", poitrine de porc grillée, oignons confits</i>	€11.50	€14.50
Le Gascon <i>180g pur bœuf, tomme de chèvre de La Romieu "La Ferme de Cazaux", magret séché, poitrine de porc grillée, oignons confits</i>	€12.90	€15.90
Le Chicken <i>Blanc de poulet croustillant, oignons confits au curry, guacamole, pain brioché aux graines</i>	€12.90	€15.90
Le Végé <i>Steak de quinoa et chou vert frisé, oignons confits, guacamole, pain brioché aux graines</i>	€11.50	€14.50



Snacks

- Frites
 - Normale €3,00
 - Grande €6,00
- Nuggets €4.50
- Fish & chips €10.50
- Ailes de poulet €4,90
- Fricandelle
 - Normale €2.00
 - Spéciale (oignons et sauces) €2.50



Boissons à emporter

- Cannettes €2.50
Coca, Ice tea, Orangina, Fanta citron, Fanta orange, jus de pomme, Cacolac
- Bière €3.00
- Eau 33cl €1.50 1L €2.00

☎ 05 62 28 15 58



SNACK MENU

Bar Terrasse or Take Away



Salads

- Crispy goat's cheese salad, cured Serrano ham, chestnut honey €13.90
- Crispy chicken salad, IGP Gers chicken, grilled smoked bacon €14.50
- Gascony salad with duck confit, dried duck breast and gesiers €14.90



Pizza (frozen)

- Kids pizza €6.90
Tomato sauce, ham, cheese, olives.
- DIAVOLA €12,00
Tomato sauce with olive oil, mozzarella, spicy salami.
- REGINA €12,00
Tomato sauce with olive oil, mozzarella, cooked ham, mushrooms.
- MARGARITA €10.50
Tomato sauce with olive oil, mozzarella.
- QUATRO FORMAGGI €12,00
Tomato sauce, mozzarella, scamorza, Gorgonzola PDO, grated cheese.

Burgers

	Take Away	On Site
	<i>Alone</i>	<i>With Chips and Salad</i>

- Le Cheese €11.50 €14.50
180G pure beef, cow's cheese, bacon, caramelized onions.
- Le Gascon €12.90 €15.90
180g pure beef, goat's cheese, dried duck breast, bacon, caramelized onions.
- Le Chicken €12.90 €15.90
Crispy chicken breast, curried onion confit, guacamole, brioche seed bread.
- Le Veggie €11.50 €14.50
Quinoa and kale steak, onion confit, guacamole, brioche seed bread.



Snacks

- Chips
 - Normal €3.00
 - Large €6.00
- Fricandelle
 - Normal €2.00
 - Special (chopped onions and sauce) €2.50
- Nuggets €4.50
- Croquette €3.00
- Fish & chips €9.90
- Chicken wings €4.90



Take away drinks

- Cans €2.50
Coca Cola, Ice tea, Orangina, Fanta citron, Fanta orange, apple juice, Cacolac
- Bière €3.00
- Eau 33cl €1.50 1L €2.00

05 62 28 15 58

PARFUM DE GLACES

ICE CREAM FLAVORS

PARFUMS AUX CHOIX - 1 BOULE 4€ / 2 BOULES 6€ / 3 BOULES 8€

FLAVOURS OF YOUR CHOICE - 1 SCOOP 4€ / 2 SCOOPS 6€ / 3 SCOOPS 8€

IJSSMAKEN NAAR KEUZE - 1 BOLLETJE 4€ / 2 BOLLETJES 6€ / 3 BOLLETJES 8€

PARFUMS

VANILLE
FRAISE
CHOCOLAT NOIR
CHOCOLAT BLANC
MENTHE CHOCOLAT
PRUNEAUX ARMAGNAC
RHUM RAISIN
CARAMEL SALÉ
FRAMBOISE
NOIX DE COCO
YAOURT
CAFÉ
PISTACHE
CITRON VERT
POMME

FLAVOURS

VANILLA
STRAWBERRY
DARK CHOCOLATE
WHITE CHOCOLATE
PRUNES AND ARMAGNAC
RUM AND RAISIN
CAMEL
RASPBERRY
COCONUT
YOGHURT
COFFEE
MINT
PISTACHIO
LIME
APPLE

SMAKEN

VANILLE
AARDBEI
PURE CHOCOLADE
WITTE CHOCOLADE
PRUIMEN MET ARMAGNAC
DRUIVEN MET RUM
CAMEL
FRAMBOOS
KOKOSNOOT
YOGHURT
KOFFIE
MUNT
PISTACHE
LIMOEN
APPEL



MENU ENFANT

KIDS MENU

NUGGETS
DE POULET

CHICKEN NUGGETS

OU/OR

STEAK
HACHÉ

MINCED
BEEF STEAK

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

FRITES CHIPS

OU/OR

PURÉE DE POMMES
DE TERRE
MASHED POTATOES

ROCKET

10,90€



NOS DIGESTIFS LOCAUX

OUR LOCAL DIGESTIVES

ARMAGNAC
PELLEHAUT

7 ANS

3,50€

ARMAGNAC
GENSAC

20 ANS

5.00€

ARMAGNAC
PELLEHAUT

15 ANS

4.00€

CAFÉ GASCON

CAFÉ, ARMAGNAC &
CHANTILLY
COFFEE, ARMAGNAC,
WHIPPED CREAM
KOFFIE, ARMAGNAC,
SLAGROOM

8,50€



COCKTAILS

NOS FAVORIS OUR FAVORITES

POUSSE
RAPIÈRE

4,80€

APÉROL
SPRITZ

6,50€

MOJITO

7,00€

KIR
ROYAL

4,80€



Restaurant

LE CAMP DE FLORENCE