MENU

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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 gersois	14,90€	19,90€
Crème de courgettes froide à l'ail noir et faisselle de La Romieu		10,50€
Fleur de Melon de Lectoure et jambon serrano 24 mois.		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€
Suprême de poulet de La Romieu au caramel d'épices, 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 gersois, 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 vanille, sauce chocolat et praliné de la Maison Carayon, chantilly	7,90€
Tiramisu aux abricots rôtis au thym et amaretto	6,90€
Coupe Florence: glace pruneaux à l'armagnac, glace vanille, pruneaux émincés, armagnac, chantilly	8,90€
Dessert du jour	6,90€

SNACKS

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

À PARTAGER

Plateau de tapas	12,00€
Saucisse sèche entière du moment *Les Charcuteries de Gascogne, Pergain Taillac*	18,00€
Côte de porc entière à partager (environ 1 kilo) ***servis avec frite et salade*** *Les Charcuteries de Gascogne, Pergain Taillac*	39,50€

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

MENU

Fresh, home-made dishes

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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€
Chilled Zucchini Cream with Black Garlic and La Romieu Curd Cheese	10,50€	
Lectoure Melon Flower with 24-Month Serrano Ham	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€
Chicken Supreme, 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, caramalized 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 vanilla ice cream, chocolate sauce, and praline from Maison Carayon, topped with whipped cream	7,90€
Tiramisu with Roasted Apricots, Thyme, and Amaretto	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

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

TO SHARE

Tapas platter	12,00€
Cured Sausage of the Moment *Les Charcuteries de Gascogne, Pergain Taillac*	18,00€
Whole Pork Chop to Share (approx. 1 kg) ***Served with chips and salad*** *Les Charcuteries de Gascogne, Pergain Taillac*	39,50€

Possible as a vegetarian dish.
Net price. Service included. Drinks not included.
Restaurant Le Camp de Florence, 32480, La Romieu.

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

MENU SNACK

Sur place ou à emporter

Burgers

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

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.

Snacks

Frites

Normale	€3,00
Grande	€6,00
Nuggets	€4.50
Fish & chips	€10.50

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

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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

05 62 28 15 58

Burgers

	Take Away *Alone*	On Site *With Chips and Salad*
Le Cheese *180G pure beef, cow's cheese, bacon, caramelized onions.*	€11.50	€14.50
Le Gascon *180g pure beef, giat's cheese, dried duck breast, bacon, caramalized onions.*	€12.90	€15.90
Le Chicken *Crispy chicken breast, curried onion confit, guacamole, brioche seed bread.*	€12.90	€15.90
Le Veggie *Quinoa and kale steak, onion confit, guacamole, brioche seed bread.*	€11.50	€14.50

Snacks

Chips	
Normal	€3.00
Large	€6.00
Nuggets	€4.50
Fish & chips	€10.50
Fricandelle	
Normal	€2.00
Special (chopped onions and sauce)	€2.50

Take away drinks

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

MENU VINS

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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			75cl	18,90€
Château Grand Chêne, Brulhois AOC	50cl	12,50€	75cl	18,90€
Domaine Labranche Laffont, Madiran AOC			75cl	20,50€
Domaine Labranche Laffont, TANNAT, Madiran AOC			75cl	22,50€
Château de Pellehaut les Marcottes, IGP Gascogne	50cl	13,90€	75cl	19,90€
Château Gensac Terre à Terre, IGP Gascogne			75cl	35,00€
Château Arton, Le Midi, IGP Gascogne			75cl	20,50€
Domaine de Pouypardin, Géraldus			75cl	29,50€
Domaine de Pouypardin, Montée de Pouypardin			75cl	19,50€
Domaine de Trapadis, Côtes du Rhone			75cl	19,50€

VIN BLANC

Domaine Chiroulet Terres Blanches, IGP Gascogne Domaine	75cl	14,50€
Domaine Chiroulet La Côte d'Heux, IGP Gascogne	75cl	18,50€
Domaine Labranche Laffont, Pancherenc du Vic Bilh AOC Domaine	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€
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

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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 Saphire		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€
Bière du moment		
Le demi	25cl	3,80€
La pinte	50cl	7,60€
L'occicaña	33cl	5,00€
	50cl	8,00€
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€

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

MENU

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

Expresso	1,50€
Double expresso	3,00€
Café allongé	2,80€
Café crème	2,90€
Cappuccino	3,20€
Chocolat chaud	3,00€
Thé Noir 4 Fruits Rouges, Noir Earl Grey, Noir Breakfast, Vert Menthe	2,50€
Infusion Camomille, Tilleul, Verveine, Tilleul Menthe Poivrée, Rooibos Citrus	2,50€
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

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
CARAMEL
RASPBERRY
COCONUT
YOGHURT
COFFEE
MINT
PISTACHIO
LIME
APPLE

SMAKEN

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

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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€

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

RESTAURANT LE CAMP DE FLORENCE

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

VIANDES

Porc français et Boeuf VBF de *La boucherie Marassé* à Layrac (25km).

Poulet fermier de La Romieu, Nicolas Lacome.

POISSON

Méricq à Agen (25km).

MIEL

Miel de châtaignier de *Apis Gasconis* à La Romieu (1.5km).

FRUITS ET LÉGUMES

Produits locaux Lot et garonne ou Gers de *Salade de fruit* à Agen (25km).

IGP Melon de Lectoure de *La ferme de Cazaux* à La Romieu (2km).

Noisette (amandons, pralinées et huile) de *La Maison Carayon* à Castet Arrouy (22km).

Asperges vertes de Castéra Lectourois (12,5km).

FROMAGES

Tomme de vache, tomme de chêvre et Faisselle de *La ferme de Cazaux* à La Romieu (2km).