



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 gersoïs	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 gersoïs, 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.



M E N U

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

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.



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



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



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

Burgers

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

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



Snacks

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



Take away drinks

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

☎ 05 62 28 15 58

MENU 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€
Domaine Labranche Laffont, TANNAT, Madiran AOC	75cl	22,50€
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, Géraudus	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



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€

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€

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

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

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
CARMEL 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



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€





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 chèvre et Faisselle
de *La ferme de Cazaux* à La Romieu (2km).