



MENU

Produits frais & faits maison

SALADES



✓ Salade de croustillants de chèvre chaud, jambon Duroc affiné 30 mois et miel de châtaigne.

13,90€ 18,50€

Salade de poulet de La Romieu, poitrine de porc fumée grillée, croûtons à l'ail.

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€

PLATS

accompagnés d'une poêlée de légumes du moment

Cuisse de canard confite du Gers, jus de volaille, purée de pommes de terre maison, légumes de saison.

17,90€

Poisson du jour, sauce vierge à l'ail noir, riz pilaf et légumes de saison.

17,90€

Calamar farci, bisque de gambas, purée de pomme de terre maison et légumes de saison.

15,50€

Pièce de bœuf du boucher, sauce au poivre de Sichuan, pommes de terre grenailles.

19,90€

✓ Plat du jour.

14,90€

ENTRÉES

✓ Asperges vertes rôties du Gers, crème froide d'asperges à l'ail noir et faisselle de La Romieu.

10,50€

Carpaccio de canard, sauce aux câpres, anchois et noisettes de la Maison Carayon.

11,50€

Entrée du jour

9,50€

DESSERTS

Crème brûlée au miel de lavande.

6,50€

Profiterole XXL, glace vanille, sauce chocolat et praliné de la Maison Carayon, chantilly.

7,90€

Cheese cake, coulis de fruits de saison

6,90€

Coupe Florence : glace pruneaux à l'Armagnac, glace vanille, pruneaux émincés, Armagnac, chantilly.

8,90€

Dessert du jour.

6,90€



✓ Possible végétarien

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



MENU

Produits frais & faits maison

SALADS

✓ Salad with warm crispy goat's cheese, 30-month matured Duroc ham and chestnut honey.

13,90€ 18,50€

Chicken salad with local chicken from La Romieu, grilled smoked bacon, garlic croutons.

14,50€ 18,90€

Gascon-style salad with duck confit drumsticks, semi-preserved foie gras terrine and dry-cured duck breast from the Gers.

14,90€ 19,90€



STARTERS

✓ Roasted green asparagus cultivated in the Gers, chilled black garlic and asparagus cream with fresh faisselle cheese from La Romieu.

10,50€

Duck carpaccio with a sauce of capers, anchovies and hazelnuts from Maison Carayon

11,50€

Starter of the day.

9,50€

MAIN DISHES

served with a sauté of seasonal vegetables.

Duck leg confit from the Gers, with roasted poultry jus, homemade mashed potatoes and seasonal vegetables.

17,90€

Fish dish of the day, sauce vierge with black garlic, pilaf rice and seasonal vegetables.

17,90€

Stuffed squid, prawn bisque, homemade mashed potatoes and seasonal vegetables.

15,50€

Butcher's choice cut of beef with Sichuan pepper sauce and baby potatoes.

19,90€

✓ Dish of the day.

14,90€

DESSERTS

Lavender honey crème brûlée.

6,50€

XXL profiterole with vanilla ice cream, chocolate and Maison Carayon praline sauce, whipped cream.

7,90€

Cheesecake with a seasonal fruit coulis.

6,90€

Coupe Florence : Prunes and Armagnac ice cream, vanilla ice cream, chopped prunes, Armagnac, whipped cream.

8,90€

Dessert of the day.

6,90€



✓ Possible as a vegetarian dish.

Net prices. Service included, drinks not included.
Restaurant Le Camp de Florence, 32480, La Romieu.



MENU

Produits frais & faits maison

BURGERS

Le Cheese

14,50€

Steak haché pur bœuf 180 g, tomme de vache de La Romieu (« La Ferme de Cazaux »), marmelade de bacon, oignons confits, salade, tomate, cornichons.

Le Gascon

15,90€

Steak haché pur bœuf 180 g, tomme de chèvre de La Romieu (« La Ferme de Cazaux »), magret séché gersoïis, poitrine de porc grillée, marmelade de bacon, oignons confits, salade, tomate, cornichons.

Le Chicken

15,90€

Blanc de poulet croustillant, fondue de poivrons et courgettes, sauce pesto, salade, tomate et cornichons.



Le Végé

14,50€

Steak de quinoa et chou vert frisé, oignons confits, guacamole, salade, tomate, cornichons.

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

15,00€

Assortiment de fritures, charcuteries, fromages et autres surprises.

Saucisse sèche entière du moment

18,00€

Les Charcuteries de Gascogne, Pergain Taillac.

NOS COLLABORATEURS

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).

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

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

VIANDES

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

. Canard Gersoïis (Riguecoop).

. Poulet fermier de La Romieu, Nicolas Lacome.

FROMAGES

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

POISSON

Méricq à Agen (25km).

MIEL

Miel de châtaignier de Apis Gasconis à La Romieu (1,5km).



Possible végétarien

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



MENU

Produits frais & faits maison

BURGERS

Le Cheese

14,50€

180 g pure beef burger with cow's milk tomme cheese from La Romieu (La Ferme de Cazaux), savory bacon jam, caramelised onions, lettuce, tomato and pickles.

Le Gascon

15,90€

180 g pure beef burger with goat's milk tomme cheese from La Romieu (La Ferme de Cazaux), dry-cured Gers duck breast, grilled pork belly, savory bacon jam, caramelised onions, lettuce, tomato and pickles.

Le Chicken

15,90€

Crispy chicken breast with sweet pepper and courgette compote, pesto sauce, lettuce, tomato and pickles.



Le Végé

14,50€

Quinoa and kale patty with caramelised onions, guacamole, lettuce, tomato and pickles.

SNACKS

Fricandelle - normal

2,00€

Fricandelle - special

2,50€

Fish and chips

10,50€

Chicken nuggets

4,50€

Homemade chips (normal)

3,00€

Homemade chips (large)

6,00€

TO SHARE

Tapas platter

15,00€

A selection of fried bites, cured meats, cheeses and seasonal surprises.

Whole artisan dry-cured sausage of the day

18,00€

Les Charcuteries de Gascogne, Pergain Taillac.

OUR PARTNERS

FRUITS AND VEGETABLES

- Local produce from Lot-et-Garonne or the Gers
"Salade de Fruits" Agen (25 km).
- IGP Melon de Lectoure from La Ferme de Cazaux in La Romieu (2 km).
- Hazelnuts (whole nuts, praliné and oil) from Maison Carayon in Castet-Arrouy (22 km).
- Green asparagus from Castéra-Lectourois (12.5 km).

VIANDES

- French pork and VBF beef from Boucherie Marassé in Layrac (25 km).
- Gers duck (Riguecoop).
- Free-range chicken from La Romieu, Nicolas Lacome.

FROMAGES

Cow's tomme cheese, goat's tomme cheese and faisselle from La Ferme de Cazaux in La Romieu (2 km).

POISSON

Méricq at Agen (25km).

MIEL

Chestnut honey from Apis Gasconis, La Romieu (1.5 km).



Possible as a vegetarian dish.

Net prices. Service included, drinks not included.

Restaurant Le Camp de Florence, 32480, La Romieu.

MENU

Boissons alcoolisées

VERRES ET PICHETS

Rouge, rosé et blanc "Odes à la gascogne"

Verre / Glass	16cl	3,50€
Pichet	50cl	9,50€
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 Brasserie artisanal Maltéo



Blonde		
Le galopin	15cl	2,20€
Le demi	25cl	3,00€
La pinte	50cl	6,00€
IPA		
Le demi	25cl	4,00€
La pinte	50cl	8,00€
Bière du printemps		
Le demi	25cl	4,00€
La pinte	50cl	8,00€
Blanche		
Le demi	25cl	4,00€
La pinte	50cl	8,00€
Cidre bouteille	27,5cl	4,00€
Panaché / Monaco	25cl	3,00€
Bière brune locale bouteille	33cl	6,00€
Picon bière	25cl	4,00€
1664 0% bouteille	25cl	3,00€

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	3,50€
Mojito	20cl	7,00€
Cocktail sans alcool	20cl	5,50€

Les Spritz

Apérol Spritz	6,50€
Gascon Spritz	7,00€
Hugo Spritz	7,00€

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€
Vins sauvage Brut Mon Luc	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 Artou 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

<i>Ice tea pêche artisanal</i> Brasserie Maltéo	25cl	3,00€
<i>Limonade artisanale</i> Brasserie Maltéo	25cl	3,00€
Coca-cola	33cl	3,00€
Cola-cola light	33cl	3,00€
Fanta	25cl	2,80€
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	25cl	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€
ACE	20cl	2,70€

EAU

Ogeux Eaux des Pyrénées



Plate	50cl	3,50€
	100cl	5,50€
Gazeuse	33cl	3,50€
	50cl	4,00€
	100cl	6,00€
Perrier	33cl	3,00€
San Pellegrino	50cl	3,90€
	100cl	5,20€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50€
Double espresso	3,00€
Café allongé	1,60€
Café crème	2,50€
Grand café crème	3,00€
Café Latte	4,00€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,00€
Thé	2,50€
<i>Darjeeling, Noir Earl Grey, Noir citron, Vert Menthe, Thé vert pêche et fruit de la passion.</i>	
Infusion	2,50€
<i>Hibiscus cerise, Verveine, Sencha de chine.</i>	
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

Carte des vins

VERRES ET PICHETS

Rouge, rosé et blanc "Odes à la gascogne"

Verre / Glass	16cl	3,50€
Pichet	50cl	9,50€
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€	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	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€
Domaine 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€
Vin sauvage mousseux Blanc de blanc, Château Monluc	75cl	20,00€



MENU SNACK

Sur place ou à emporter



Salades

Salade de croustillants de chèvre chaud - Jambon Duroc affiné 30 mois et miel de châtaigne. €13,90

Salade de poulet de La Romieu - Poitrine de porc fumée grillée, croûtons à l'ail. €14,50

Salade Gasconne €14.90
Manchons de canard confit, foie gras mi-cuit en terrine et magret séché Gersois.



Burgers

Le Cheese

Steak haché pur bœuf 180 g, tomme de vache de La Romieu (« La Ferme de Cazaux »), marmelade de bacon, oignons confits, salade, tomate, cornichons.

Emporter Seul €11.50
Sur Place Avec frites et salade €14.50

Le Gascon

Steak haché pur bœuf 180 g, tomme de chèvre de La Romieu (« La Ferme de Cazaux »), magret séché gersois, poitrine de porc grillée, marmelade de bacon, oignons confits, salade, tomate, cornichons.

€12.90 €15.90

Le Chicken

Blanc de poulet croustillant, fondue de poivrons et courgettes, sauce pesto, salade, tomate et cornichons.

€12.90 €15.90

Le Végé

Steak de quinoa et chou vert frisé, oignons confits, guacamole, salade, tomate, cornichons.

€11.50 €14.50



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.

ITALIANA €12,00
Sauce tomate, mozzarella, tomates confites.



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 Terrace or Take Away



Salades

Salad with warm crispy goat's cheese - 30-month matured Duroc ham and chestnut honey. €13,90

Chicken salad - with local chicken from La Romieu, grilled smoked bacon, garlic croutons. €14,50

Gascon-style salad - with duck confit drumsticks, semi-preserved foie gras terrine and dry-cured duck breast from the Gers. €14.90



Burgers


Take Away
Alone

On site
With chips and salad

Le Cheese
180 g pure beef burger with cow's milk tomme cheese from La Romieu (La Ferme de Cazaux), savory bacon jam, caramelised onions, lettuce, tomato and pickles. €11.50

Le Gascon
180 g pure beef burger with goat's milk tomme cheese from La Romieu (La Ferme de Cazaux), dry-cured Gers duck breast, grilled pork belly, savory bacon jam, caramelised onions, lettuce, tomato and pickles. €12.90

Le Chicken
Crispy chicken breast with sweet pepper and courgette compote, pesto sauce, lettuce, tomato and pickles. €12.90

 **Le Végé**
Quinoa and kale patty with caramelised onions, guacamole, lettuce, tomato and pickles. €11.50



Pizzas (not home-made)

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.

ITALIANA €12,00
Tomato sauce, mozzarella, tomatoes séché.



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 €2.50
Coca, Ice tea, Orangina, Fanta citron, Fanta orange, jus de pomme, Cacolac.

Beer €3.00

Water 33cl €1.50 1L €2.00

 **05 62 28 15 58**

COCKTAILS

NOS FAVORIS

OUR FAVORITES

GASCON
SPRITZ

7.00€

APÉROL
SPRITZ

6.50€

HUGO
SPRITZ

7,00€

MOJITO

7.00€

