



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 gersoies

14,90€ 19,90€

ENTRÉES

- ✓ Salade de melon, burrata et pesto

10,50€

- ✓ Courgettes rôties et crues, crème froide de courgette à l'huile de noix

9,50€

Tataki de thon, sauce teriyaki au soja, gingembre et zestes d'agrumes

11,50€

PLATS

accompagnés d'une poêlée de légumes du moment

Poisson du jour, risotto de lentilles et légumes au chorizo.

17,90€

Confit de canard, caramel d'épices et purée maison.

17,90€

Pièce du boucher, grenailles, sauce poivre de Sichuan.

19,90€

- ✓ Aubergine rôtie, sauce poivron-maïs et riz pilaf.

15,50€

Plat du jour.

14,90€

DESSERTS

Paris-Gers revisité, figue et noix.

6,50€

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

7,90€

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

8,90€

Tiramisu pêche ou abricot, à l'amaretto

6,90€



✓ Possible végétarien

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



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 gersoïis

14,90€ 19,90€

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.

MENU DU JOUR

Sur ardoise.

ENTRÉE

PLAT

25,00€

DESSERT

ENTRÉE + PLAT

OU

20,00€

PLAT + DESSERT

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.

✓ Possible végétarien

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



MENU

Fresh products, made in-house

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

- ✓ Melon, burrata & pesto salad.

10,50€

- ✓ Roasted and raw zucchini, chilled zucchini cream with walnut oil.

9,50€

Tuna tataki, soy-based teriyaki sauce with ginger and citrus zest.

11,50€

MAINS

served with a sauté of seasonal vegetables.

Fish of the day, lentil risotto and vegetables with chorizo.

17,90€

Duck confit, spiced caramel sauce and homemade mashed potatoes.

17,90€

Butcher's cut, baby potatoes and Sichuan pepper sauce.

19,90€

- ✓ Roasted aubergine, pepper and corn sauce with pilaf rice.

15,50€

Dish of the day.

14,90€

DESSERTS

Paris-Gers revisited, fig and walnut.
(A modern take on the classic Paris-Brest)

6,50€

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

7,90€

Florence sundae: Armagnac prune ice cream, vanilla ice cream, and diced prunes, Armagnac and whipped cream.

8,90€

Peach or apricot tiramisu with Amaretto.

6,90€



✓ Possible as a vegetarian dish.

Net prices. Service included, drinks not included.

Restaurant Le Camp de Florence, 32480, La Romieu.



MENU

Fresh products, made in-house

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€

BURGERS

Le Cheese

14,50€

180g 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€

180g 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.

MENU OF THE DAY

Details on the blackboard.

STARTER

MAIN

25,00€

DESSERT

STARTER + MAIN

OR

MAIN + DESSERT

20,00€

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.

✓ Possible as a vegetarian dish.

Net prices. Service included, drinks not included.

Restaurant Le Camp de Florence, 32480, La Romieu.

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€
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€
Domaines de Bazin, Collines Ardentes	75cl	18,50€

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€
Domaine de Bazin, Couronnes Boréales	75cl	16,50€

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

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€
Rousse		
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 Arton	2cl	4,50€
La Flamme 2014		
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

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€
Schweppes tonic	25cl	2,80€
Schweppes agrumes	25cl	2,80€
Cacolac	20cl	2,80€
Sirop à l'eau	25cl	2,00€

EAU

Ogeu 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

Expresso	1,50€
Double expresso	3,00€
Café allongé	1,60€
Café crème	2,50€
Grand café crème	3,00€
Café Latte	4,00€
Cappuccino	3,50€
Café frappé	4,00€
Chocolat chaud	3,00€
Thé	2,50€
Darjeeling, Noir Earl Grey, Noir citron, Vert Menthe, Thé vert pêche et fruit de la passion.	
Infusion	2,50€
Hibiscus cerise, Verveine, Sencha de chine.	
Lait	1,60€
Irish coffee	8,50€
Café gascon	8,50€

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€

COCKTAILS

MOJITO CLASSIQUE

7,00€

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante.

MOJITO FRAISE

7,00€

Rhum, citron vert, menthe fraîche, fraise, sucre de canne et eau pétillante.

LE GASCOMULE

7,00€

Armagnac arrangé poire, gingembre et poivre de Timut, ginger beer, citron vert.

LE DIABOLIK

7,00€

Rhum arrangé framboise et fèves de cacao, limonade, framboises fraîches.

LE PUNCH PASSION

7,00€

Rhum arrangé fruit de la passion, jus exotique et orange fraîche.

ESPRESSO MARTINI

7,00€

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne et espresso.

Les Spritz

Apérol Spritz

6,50€

à base d'Aperol

Gascon Spritz

7,00€

à base de liqueur d'Armagnac à l'orange

Hugo Spritz

7,00€

à base de liqueur de fleur de sureau



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

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.

Take Away
Alone

€11.50

On site
With chips and salad

€14.50

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

€15.90

Le Chicken

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

€12.90

€15.90



Le Végé

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

€11.50

€14.50



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€



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€



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

