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€

ENTRÉES

Île Flottante *Crème de légumes de saison*	9,50€
Carpaccio de Figues, Jambon Duroc 30 mois, Faisselle de La Romieu	10,50€
Soupe à l'oignon, siphon au Comté.	9,50€
Verrine de chèvre, compotée de tomates et noix du Camping.	10,50€

PLATS

accompagnés d'une poêlée de légumes du moment

Poisson du jour, Risotto et bisque de langoustines.	17,90€
Bourguignon végétarien autour des champignons de la Ferme de Malaubric	15,90€
Parmentier de canard en papillote, purée de chou-fleur et jus de viande.	17,90€
Faux-filet VBF, pommes de terre grenailles et jus de Viande.	19,90€
Plat du jour.	14,90€

DESSERTS

Mousse au chocolat, praliné de la Maison Carayon.	6,50€
Profiterole XXL, glace ganille, 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€
Tarte au citron meringuée, praliné au sésame.	6,90€

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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

Île Flottante *Seasonal Vegetable Velouté*	9.50€
Fig carpaccio, 30-Month Duroc ham,, fresh curd cheese from La Romieu.	10,50€
French onion soup, comté cheese espuma.	9,50€
Goat's cheese verrine, tomato compote & walnuts from our garden.	10,50€

MAINS

served with a sauté of seasonal vegetables.

Fish of the day, risotto & langoustine bisque.	17,90€
Vegetarian Mushroom Bourguignon with Mushrooms from Malaubric Farm	15,50€
Duck Parmentier wrapped in fine pastry, cauliflower purée & meat jus	17,50€
French beef sirloin, baby potatoes & meat jus.	19,90€
Dish of the day.	14,90€

DESSERTS

Chocolate mousse, Maison Carayon praline crunch.	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, diced prunes, Armagnac and whipped cream.	8,90€
Lemon Meringue tart, sesame praline crunch	6,90€

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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

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€**
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

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€

MENU DU JOUR

Sur ardoise.

ENTRÉE
PLAT
DESSERT — 25,00€

ENTRÉE + PLAT
OU — 20,00€
PLAT + DESSERT

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 gersois, 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 suprises.

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€

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 — 20,00€
MAIN + DESSERT

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

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€

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€

Les Spritz

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

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€
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 La Flamme 2014	2cl	4,50€
Bailey's	5cl	3,50€

MENU

Boissons

SODAS

Ice tea pêche artisanal	*Brasserie Maltéo*	*25cl*	**3,00€**
Limonade artisanale	*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€**

BOISSONS CHAUDES

Expresso	**1,50€**
Double expresso	**3,00€**
Café allongé	**1,60€**

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€**

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

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 gersois, 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 suprises.

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 Gersois (****Riguecoop****).*

. Poulet fermier de La Romieu, ***Nicolas Lacome.***

FROMAGES

. Tomme de vache, tomme de chêvre 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).*

Restaurant
LE CAMP DE FLORENCE

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).*

Restaurant LE CAMP DE FLORENCE

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 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

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 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

Ice tea pêche artisanal	Brasserie Maltéo	25cl	3,00€
Limonade artisanale	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

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€
Chocolat chaud	3,00€
Thé *Darjeeling, Noir Earl Grey, Noir citron, Vert Menthe, Thé vert pêche et fruit de la passion.*	2,50€
Infusion *Hibiscus cerise, Verveine, Sencha de chine.*	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.	

COCKTAILS

NOS FAVORIS OUR FAVORITES

GASCON SPRITZ

7.00€

APÉROL SPRITZ

6.50€

HUGO SPRITZ

7,00€

MOJITO

7.00€

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

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

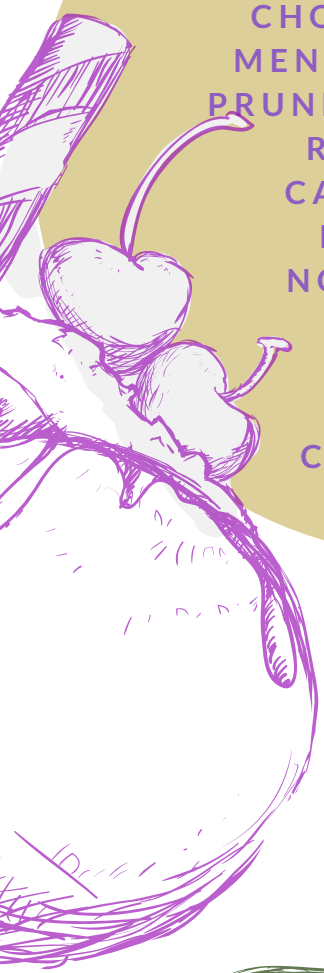
VANILLE
FRAISE
CHOCOLAT NOIR
CHOCOLAT BLANC
MENTHE CHOCOLAT
PRUNEAUX ARMAGNAC
RHUM RAISIN
CARAMEL SALÉ
FRAMBOISE
NOIX DE COCO
YAOURT
CAFÉ
PISTACHE
CITRON VERT
POMME

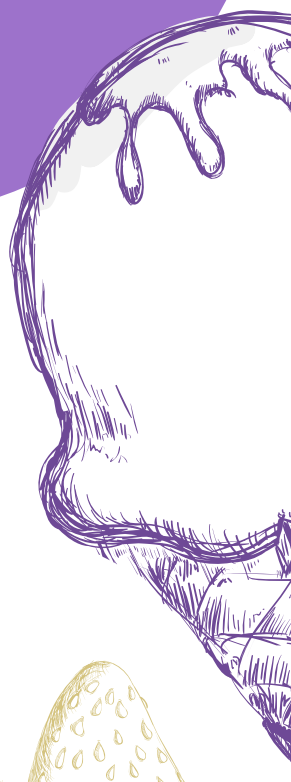
FLAVOURS

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