



ON MANGE QUOI ?



Suivez-nous ! Camping la Cerise

A PARTAGER

Pissaladière façon tatin 16€

Sèches en tempura et tzatziki 12€

Planche de charcuteries traditionnelles 18€

Asperges et oignons frits 9€

Duo de tartinables 9€

ENTREES

Les entrées en version plats sont possibles avec un supplément de 10€

Gravelax de boeuf et crème de moutarde à l'ancienne 12€

Salade de légumes croquants et samossa de légumes au gingembre 10€

Saumon mi-cuit, betteraves et petits pois 11 €

Asperges vertes, mortadelle, burrata et pesto de pistache 13€

PLATS

Croustillant d'épaule d'agneau confit et crème d'ail 22€ *

Pavé de thon snacké et sauce satay 21€ *

Orechiete aux asperges et artichauts, pesto et parmesan 20€

Gambas black tiger et beurre d'ail 22€ *

Escalope de veau, sauce Gaston 22€ *

Faux filet grillé et sauce aux poivres concassés 23€ *

*Plats avec deux accompagnements : salade / frites fraîches maison / légumes / pâtes

Nous cuisinons uniquement des produits bruts, frais et locaux, en saison de notre potager !
Merci à nos producteurs et artisans passionnés.

MENU ENFANTS

Orechiete à la tomate ou Pizza enfant + glace 12€

DESSERTS

Assiette de fromages 7€

PISTACHE FLEUR D'ORANGER 8€

Biscuit semoule, namelaka pistache, praliné croustillant pistache, ganache montée fleur d'oranger, pistaches torréfiées,

TARTE LOU GAU 8€

Pâte sablée, insert brownie choco-noisette, coeur praliné noisette, ganache montée chocolat noir, noisettes torréfiées.

LEMON 8€

Croustillant petit beurre, crémeux citron IGP Syracuse, biscuit madeleine
ponché citron, mousse allégée au citron, ganache montée citron

FLAN PATISSIER 8€

TROPEZIENNE 9€

NOUGAT GLACE et son coulis de fruits rouges de chez Silvain 7€



Consultez
notre ardoise
des suggestions



Allergènes nous consulter

Prix TTC / service compris