

BOISSONS / DRINKS



NOS BOISSONS

NON ALCOOLISÉES


- SIROPS **2.5€**
- PERRIER - (33 CL) **3.5€**
- COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO / ORANGINA - (33 CL) **3.5€**
- LIMONADE / DIABOLO - (33 CL) **3.5€**
- ICE TEA / OASIS TROPICAL - (33 CL) **3.5€**
- VIRGIN MOJITO **6€**

NOS BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ EXPRESSO **1.5€**
- DOUBLE CAFÉ EXPRESSO **3€**
- THÉ / INFUSION **3€**
- IRISH COFFEE **6€**

NOS BIÈRES

JUPILER / GRIMBERGEN À LA PRESSION

- DEMI - (25 CL) **3.5 / 4.5€**
- SÉRIEUX - (50 CL) **7€ / 9€**
- PICON - (25 CL) **4.5€** 

BIÈRE BOUTEILLE

- CHOUFFE BLONDE ET CHOUFFE CHERRY - (33 CL) **5€**


NOS APÉRITIFS

- RICARD / PASTIS 51 - (3CL) **3€**
- WHISKY GRANT'S - (BABY 3 CL OU 6 CL) **3€ / 6€**
- VERRE DE VIN **2.5€**
- KIR CASSIS OU CHATAÏGNE **3.5€**
- ROSÉ PAMPLEMOUSSE **3.5€**

NOS DIGESTIFS

- GET 27 / VERVEINE / LIMONCELLO - (5 CL) **6€**

NOS COCKTAILS


- MOJITO **8€**
Rhum blanc, Perrier, feuilles de menthe, citron vert, sirop de canne
- SPRITZ **8€**
Apérol, vin blanc pétillant, tranche d'orange 

NOS VINS LOCAUX

VINS DU VILLAGE - CAVEAU DE JALÈS

- ROUGE MERLOT - 2022 - (75 CL) **16€**
- ROSÉ "CUVÉE DES 50 ANS" - 2023 - (75 CL) **16€**
- BLANC PLAISIR DE CRUZIÈRES- 2022 - (75 CL) **16€**

VINS DU VILLAGE - "VIGNERONS ARDÉCHOIS"

- ROUGE CHATUS - 2022 - (75 CL) **22€** 

CUVÉE ORÉLIE - CAVEAU DE JALÈS

- ROUGE - 2022 - (75 CL) **18€**
- ROSÉ - 2022 - (75 CL) **18€**
- BLANC - 2023 - (75 CL) **18€**

PICHETS - CAVEAU DE JALÈS

- 25 CL / 50 CL / 1 LITRE **4€ / 8€ / 16€**



RESTAURANT DU
CAMPING DE LA
CLAYSSE

OPEN EVERY DAY


RÉSERVATIONS
04 75 35 03 14



MENU RESTAURANT

Cuisine Bistrot & Boissons
Bistrot Food & Drinks



RESTAURATION

-LE COIN PIZZAS-

PLAT DU JOUR
Voir avec le serveur

-LE COIN SALADES-

Sauce à l'huile d'olive de notre moulin et vinaigre balsamique

- **SALADE ARDÉCHOISE** **14€**
Pélardon sur toasts (Ferme de Bonnefille), lard fumé, éclats de châtaignes, tomates cerises et salade verte
Warm goat cheese on toasts, fried bacon, chestnut pieces, cherry tomatoes, and green salad
- **SALADE CÉSAR** **15€**
Aiguillettes de poulets panées, oeuf dur tranché, croûtons, copeaux de Parmesan, tomates cerises et salade verte
Breaded chicken strips, boiled egg, croutons, Parmesan pieces, cherry tomatoes, and green salad
- **SALADE PÉRIGORD** **16€**
Magret de canard frais tranché, gésiers de poulet, amandes grillées, tomates cerises et salade verte
Fresh sliced duck breast, chicken gizzards, toasted almonds, cherry tomatoes, and green salad
- **SALADE DI BUFALA** **16€**
Tomates "Coeur de Boeuf", jambon cru "Serrano", Di Bufala, morceaux de melon
"Coeur de boeuf" tomatoes, "Serrano" raw ham, Di Bufala, pieces of melon
- **ASSIETTE DU RANDONNEUR** **18€**
Caillette de pays, Pélardon sur toasts (Ferme de Bonnefille), salade verte, tomates cerises, jambon cru "Serrano", morceaux de melon
Country Caillette, Warm goat cheese on toasts, green salad, cherry tomatoes, "Serrano" raw ham, pieces of melon

-LE COIN ENFANTS-

- **NUGGETS DE POULET** **8€**
Petite frite + boisson + glace (Push-up ou 1 boule avec chantilly)
Small french fries + beverage + ice cream (Push-up or 1 ball with sweet whipped cream)
- **MINI BURGER** **10€**
Petite frite + boisson + glace (Push-up ou 1 boule avec chantilly)
Small french fries + beverage + ice cream (Push-up or 1 ball with sweet whipped cream)

LE COIN -BURGERS MAISON-

- **BURGER DES CRUZIÈRES** **16€**
Steak boucher 150 gr, bacon grillé, Cheddar, sauce burger
Servi avec frites, salade verte et tomates
150 gr Groundbeef, roasted bacon, Cheddar, burger sauce, french fries. Served with french fries, green salad and tomatoes
- **BURGER FERMIER** **17€**
Steak boucher 150 gr, tranche de lard fumé, oeuf au plat
Servi avec frites, salade verte et tomates
150 gr Groundbeef, slice of smoked bacon, fried egg
Served with french fries, green salad and tomatoes

-LE COIN DU BOUCHER-

Toutes nos viandes sont d'origine UE, et servies avec frites et salade verte

- **DEMI MAGRET - (ENV 175 GR)** **16€**
Half duck Magret, french fries, and green salad
- **DOUBLE ANDOUILLETTE** **18€**
Double Andouillette, french fries, and green salad
- **ENTRECÔTE GRILLÉE - (ENV 250 GR)** **22€**
Filet, french fries, and green salad
- **MAGRET ENTIER - (ENV 350 GR)** **22€**
Duck Magret, french fries, and green salad
- **SUPPLÉMENT SAUCE** **1€**
Roquefort, Champignons, Moutarde et échalotes à l'ancienne

BASE TOMATE

- **ROYALE** **13€**
Jambon blanc, champignons, Emmental, olives
Ham, mushrooms, Emmental, olives
- **CAMPAGNARDE** **13€**
Lard fumé, bacon, champignons, Emmental, olives
Smoked bacon, bacon, mushrooms, Emmental, olives
- **GÉGÉ PIZZ** **14€**
Jambon blanc, Bleu, Emmental, olives
Ham, Blue cheese, Emmental, olives
- **PROVENÇALE** **14€**
Anchois, câpres, Emmental, olives
Anchovies, capers, Emmental, olives
- **ANDALOUSE** **15€**
Chorizo, merguez, piment, poivrons, Emmental, olives
Chorizo, merguez, pepper, peppers, Emmental, olives
- **CALZONE** **16€**
Jambon blanc, champignons, Emmental, oeuf. Servie avec salade verte et tomates
Ham, mushrooms, Emmental, egg. Served with green salad and tomatoes.
- **4 SAISONS** **17€**
Jambon cru "Serrano", Emmental, Di Bufala, Copeaux de parmesan, salade, tomates cerises
"Serrano" raw ham, Emmental, Di Bufala, Parmesan pieces, green salad, cherry tomatoes

BASE CRÈME

- **CRÉMIÈRE** **13€**
Jambon blanc, Bleu, champignons, Emmental, olives
Ham, Blue cheese, mushrooms, Emmental, olives
- **3 FROMAGES** **14€**
Bûche de chèvre, Bleu, Emmental, olives
Goat cheese, Blue cheese, Emmental, olives
- **MILANAISE** **15€**
Jambon cru "Serrano", Bleu, champignons, Emmental, olives
"Serrano" raw ham, Blue cheese, mushrooms, Emmental, olives
- **BIQUETTE** **15€**
Pélardon (Ferme de Bonnefille), jambon blanc, miel, Emmental, olives
Goat cheese, ham, honey, Emmental, olives