LA PEIRIERE
CAMPING • BAR • RESTAURANT
DEPUIS 1992

LA CARTE

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité où toutes les préparations sont faites maison et réalisés quotidiennement tôt le matin par notre équipe.

NOS TAPAS

- Pan con Tomate & Serrano 8,50€
- Moules gratinées à l'aïoli 7,50€
- Couteaux à la plancha. 8,50€
- Ardoise de brebis Pyrénées 7,50€
- Demi camembert fondu 6,50€
- Panier de frites maison. 4,50€
- Poulet pané et sauce Thai 8,00€
- Croque Mr maison truffée. 7,50€

A Partager….

- Planche Tapas Mixte petite 16,00 €
- Planche Mixte grande 25,00€

NOS ENTREES

- Salade verte (parfaite pour accompagner vos pizzas) 4,50€
- Tarte fine de saison à l'asperge grillées et à l'émietté chèvre 8,50€
- Burrata, tomates de couleurs, crumble d'olives noires et basilic. 10,00€
- Ceviche de maquereaux frais façon « Bloody Mary » 11,00€
  (Maquereau, jus de tomate, épices, coriandre, mais grillées, oignons)
- Tataki de boeuf *(juste saisie et marinade : soja, sésame & gingembre)* 12,00€

NOS SALADES REPAS

Disponible avec notre formule assiette Moitié / Moitié pour 2, avec la même salade et la même pizza pour 15€ par personne

- La Tauch 15,00€
  (Salade, Pan con Serrano, tomme de brebis, légumes du soleil marinés)
- Salade Caesar aux aiguillettes de poulet pané. 15,00€
  (croûtons, parmesan, tomate confite, sauce Caesar maison, poulet et oeuf mollet)
- Salade de Chèvre chaud 15,00€
  (Salade, tomate, toasts de chèvre, oignons, noix, miel d'Emeline prod. locale)

NOS BURGERS

Burger Maison Classique 15,50€
(salade tomate, oignons, pickles, cheddar)

Burger BBQ 17,50€
(salade, tomate, oignons rings, pickles, bacon, steak, cheddar et sauce BBQ)

FORMULE MOITIE / MOITIE PIZZA & SALADE

A prendre en duo, la même salade repas et la même pizza pour deux et on s'occupe du reste…

15,50 € par personne

NOS VIANDES

D'origines françaises ou allemande découpés et parés dans notre cuisine, accompagnés de salade ou légumes et frites maison.

- Entrecôte 350gr. Environ *grillée sauce Gorgonzola* 25,00€
- Pavé de coeur de Rumsteack *250 gr. Grillées* 19,50€
- Tartare de boeuf au couteau (découpé et préparé par nos soins) 19,50€
- Joue de porc confite *basse température cuisson lente 12 heures* 17,50€
  A la bière de la Mandra, au miel d'Emeline, chou rave et échalote

- Le Camembert au four *AOP au lait cru charcuteries frites et salade* 16,50€

Pas le midi le camembert comme les pizzas sauf dimanche midi

- Panier de frites (parfait pour accompagner salades et pizzas) 4,50€

COTE MER, NOS POISSONS

- Moules fraîche *marinière et frites maison* 14,50€
- Moules fraîche sauce gorgonzola et frites maison 16,50€
- Daurade fraîche *entière grillées et sa sauce vierge* 21,50€
- Seiches grillées à la plancha *avec son aïoli maison* 21,50€
- Pareillade de poissons et coques 29,50€

(Seiche, gambas sauvage, poisson du moment, moules, couteaux et coques)

LES PIZZAS ARTISANALES

UNIQUEMENT LE SOIR sauf les dimanches midis !

BASE TOMATE

Margherita	Tomate, « *mozzarella fleur de lait* »* (sur toutes)	10,00€
Jambon	Tomate, mozza, jambon blanc tranché par nos soins	11,50€
Napolitaine	Tomate, mozza, anchois, câpres	12,00€
La Queen	Tomate, mozza, jambon, champignons frais	12,50€
Pepperoni	Tomate, mozza, chorizo, oignons frais , poivrons frais	13.50€
Forestière	Tomate, mozza, jambon, champignons, oeuf, persillade maison	13.50€
Végétarienne	Tomate, mozza, champis, artichaut, oignons, poivrons, roquette	13.00€
4 Fromages	Tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, emmental	13.50€
La Corsica	Tomate, mozza, **après cuisson**: coppa, roquette, parmesan, huile basilic maison	15.00€
Calzone	Tomate, mozza, jambon, oeuf servis avec sa salade verte	15.00€
Bolognaise	Tomate, mozza, steack haché façon bouchère, tomates cerises, straciatella (coeur crémeux de la burrata), persillade maison	15.00€
La Cosa Bella	Tomate, mozza, **après cuisson**: roquette, jambon serrano, parmesan, crème balsamique	15.00€
La Cochonne	Tomate, mozza, jambon blanc, chorizo, coppa, champis, oeuf persillade	15.00€
Pizza du Chef	Pizza et ingrédients selon l'humeur du chef (si si)	15.00€
La Burrata	Tomate, mozza **après cuisson**: serrano, roquette, mozzarella burrata, basilic, balsamique	16.00€

BASE CREME

Mr Seguin	Crème, mozza, chèvre, miel d'Emeline de Tuchan	13.50€
4 FroBlanche	Crème, mozza, gorgonzola, chèvre, emmental	13.50€
La Rustique	Crème, mozza, camembert, oignons, jambon serrano	14.50€
La Tartufata	Crème de truffe, mozza, straciatella (coeur crémeux de la burrata), champignons, huile de truffe, noisette, jambon blanc	16,00€

Pensez-y ! : pour bien les accompagner : assiette de salade verte ou panier de frites !

NOTRE MENU À 29€50

ENTREE

- Salade Caesar au poulet pané, parmesan et oeuf mollet -

- Tarte fine aux asperges et émietté de chèvre -

- Croque Messieurs maison truffée & salade composée -

- Ceviche de maquereaux façon « bloody Mary » -

PLAT

- Duo de la Mer seiche et gambas sauvages -
Avec son aïoli maison

- Joue de porc confite à la bière Mandra et au miel d'Emeline -

- Pavé de Rumsteack grillée à votre gout sauce gorgonzola -

- Moules fraîche & Frites maison sauce au choix -

- Pizza artisanale au choix à la carte -

DESSERT

- au choix à la carte -

NOS DESSERTS & GLACES

- Crème brulée 7€50
- Tiramisu au café 7€50
- Coeur coulant au chocolat 7€50
- Tomme de brebis 7€50
- Brioche perdu 7€50
- Café Gourmand 8€90

Boisson chaude de votre choix et trois petits dessert.

- Café expresso/ déca 1€60
- Noisette 1€90
- Double expresso 2€90
- Café crème 3€50
- Chocolat chaud 3€50
- Thé ou infusion 2€90
- Cappuccino 3€50
- Café arrosé 4€00
- **Irish Coffee** 7€50

- 1 Boule de glace 3,00€
- 2 Boules 5,90€
- 3 Boules 7,90€

Parfums de Glaces :

Vanilles, chocolat , café, menthe-chocolat, caramel, pistache, rhum-raisin, fraise

Parfums de Sorbets

Citron, Framboise, Coco & Mangue

Les Coupes alcoolisés 9,50€

- Le Pirate (glace vanille et rhum raisin arrosé au rhum avec chantilly
- Le Colonel (glace citron et vodka)
- L'expérience à la menthe (glace menthe chocolat, get 27 et chantilly)