

# LA CARTE

## LA PEIRIERE

CAMPING • BAR • RESTAURANT  
DEPUIS 1992

### Nos tapas 100% faits maison

Pan con tomate & jambon serrano .....	8,50€
Croquettes de gambas sauvages .....	10,00€
Panier de frites maison .....	5,50€
Demi camembert au lait cru fondu .....	7,50€
Poulet pané panko et sauce thaï .....	8,50€
Croque Monsieur pulled pork, cheddar, .....	8,00€
Fleurs de tête de moine (AOP Suisse).....	9,00€
Arancini au pesto rosso .....	8,50€

### A PARTAGER la Planche Tapas Mixte

- recommandée pour 2 personnes ..... 18€
- recommandée pour 4 personnes ..... 32€

*Une pizza pour l'apéro ?  
Choisissez-la et on vous  
fait des petites parts !*

### Nos entrées

Salade verte (*parfaite pour accompagner vos pizzas !*) - **4,50€**

Burrata, crème de pêche, tomates et romarin - **12,00€**

Tacos façon cochonita pibil (cochon confit, pickles d'oignons, coriandre) - **10,00€**

Thon mi-saisi et sa croutte d'épices - **10,00€**

### Nos salades repas

- **Salade César au poulet pané .....**  
**16,90€**

*(croûtons, parmesan, tomate, sauce César,  
maison, poulet et oeuf mollet)*

- **Salade de chèvre pané .....** **17,50€**  
*(salade, tomate, chèvre pané, miel local, oignons  
rouges, pickles de légumes de saison, noix, tomme  
de chèvre locale, vinaigrette, poivrons marinés)*

### Formule Moitié / Moitié

#### PIZZA & SALADE

A prendre en duo !  
La même salade et la même pizza pour  
deux et on s'occupe du reste...

**16,90€ / personne**

# Nos pizzas artisanales

<b>Margarita</b>	<i>tomate, mozza, olives</i>	<b>11,00€</b>
<b>Jambon</b>	<i>tomate, mozza, jambon blanc, olives</i>	<b>12,50€</b>
<b>Queen</b>	<i>tomate, mozza, jambon blanc, champignons frais, olives</i>	<b>13,50€</b>
<b>Piccante</b>	<i>tomate, mozza, chorizo, oignons, poivrons, saucisse pimentée calabraise</i>	<b>15,50€</b>
<b>Forestière</b>	<i>tomate, mozza, jambon, champignons, oeuf, persillade maison, olives</i>	<b>14,50€</b>
<b>4 Fromages</b>	<i>tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, parmesan</i>	<b>14,50€</b>
<b>Capriciosa</b>	<i>tomate, mozza, champignons, artichauts confits, jambon blanc, olives</i>	<b>14,50€</b>
<b>Cochonne</b>	<i>tomate, mozza, jambon blanc, chorizo, bacon, oeuf, persillade, champignons</i>	<b>16,00€</b>
<b>Bolognaise</b>	<i>tomate, mozza, boules de boeuf haché, persillade maison, stracciatella (coeur crémeux de la burrata), tomates cerises</i>	<b>15,50€</b>
<b>Burrata</b>	<i>tomate, mozza, burrata entière, tomates cerises, jambon serrano, roquette, pesto</i>	<b>17,00€</b>
<b>Végé</b>	<i>tomate, mozza, légumes du soleil, artichaut, roquette, pesto, pickles d'oignons rouges</i>	<b>14,50€</b>
<b>Calzone</b>	<i>tomate, mozza, jambon blanc et oeuf, servie avec salade verte</i>	<b>15,00€</b>
<b>Barberousse</b>	<i>tomate, mozza, thon, oignons, poivrons, olives, anchois</i>	<b>15,50€</b>
<hr/>		
<b>D'Artagnan</b>	<i>crème, sauce figue et miel, mozza, effiloché de confit de canard maison, oignons</i>	<b>16,00€</b>
<b>Mr Seguin</b>	<i>crème, mozza, buche de chèvre frais, miel local</i>	<b>14,50€</b>
<b>4 FroBlanche</b>	<i>crème, mozza, gorgonzola, chèvre, parmesan</i>	<b>14,50€</b>
<b>Tartufata</b>	<i>crème de truffe, mozza, stracciatella (coeur crémeux de la burrata), jambon blanc, champignons, huile de truffe, noisettes torréfiées</i>	<b>17,00€</b>
<b>Cléopâtre</b>	<i>crème, mozza, filet de poulet, tomates confites, roquette, parmesan, sauce César</i>	<b>16,00€</b>



**Pensez à la salade ou aux frites pour accompagner vos pizzas !**

## Nos burgers *Servis avec des frites maison*

### **Burger classique - 16,90€**

*(sauce, salade, tomates, oignons rouges, steak haché façon bouchère, cheddar*

### **Burger BBQ - 18,90€**

*(sauce BBQ maison, salade, tomates, pickles de légumes, oignons rouges, steak haché façon bouchère, cheddar et poitrine fumée grillée*

### **Burger poulet - 17,90€**

*mayo à l'estragon, salade, tomates, pickles de légumes, oignons rouges, filet de poulet pané maison, cheddar*

### **Burger confit de canard - 22€**

*sauce au piment d'espelette, salade, tomates, pickles de légumes, oignons rouges, effiloché de confit de canard maison, cheddar*

## Nos viandes

*D'origine française ou allemande, morceaux découpés et parés dans notre cuisine, servis accompagnés de salade ou de légumes et frites maison.*

- Magret de canard entier du Sud Ouest ..... 27,50€
- Tartare de boeuf au couteau découpé et préparé par nos soins ..... 22,50€
- Pièce de boeuf grillée à votre goût ..... 19,50€

## Planche camembert

Camembert au four AOP au lait cru charcuteries frites et salade ..... 19,50€

## Côté mer et poisson

- Tataki de thon, purée de patates douces et légumes rôtis ..... 22,00€
- Risotto aux gambas sauvages ..... 21,00€

*Autres suggestions de poissons selon arrivages*

## Menu Enfant

*jusqu'à 12 ans - 12€*

Boisson (un sirop)

La pizza Bambino (jambon - fromage) (soir uniquement en basse saison)  
OU Nuggets frites maison OU Fish and chips maison

Glace menu enfant

*(Donuts Coco en bâtonnet ou Mister Freezer ou Fusée Oasis ou autre en supplément +1,50€)*



## Menu à 29€

### Entrée

*au choix :*

salade de chèvre de la ferme des Caprioles OU pan con tomate et jambon serrano OU croque monsieur pulled pork & cheddar

### Plat

*au choix :*

belle pièce de boeuf grillée à votre goût OU un risotto aux gambas sauvages OU une de nos pizzas artisanales au choix

### Dessert

*au choix :*

crème brûlée traditionnelle OU coeur coulant au chocolat OU 2 boules de glace au choix

## Menu à 36€

### Entrée

*au choix :*

croquettes de gambas sauvages OU burrata, crème de pêche, tomates et romarin OU tacos façon cochonita pibil (cochon confit, pickles d'oignons, coriandre)

### Plat

*au choix :*

tataki de thon, purée de patates douces et légumes rôtis OU magret de canard (200g) OU belle pièce de boeuf grillée à votre goût OU une de nos pizzas artisanales au choix

### Dessert

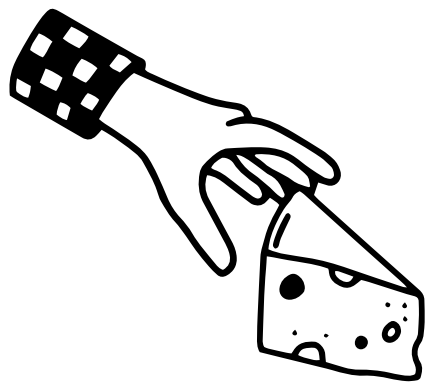
tous les dessert et glaces à la carte au choix

### CUISSON DES VIANDES ET POISSONS AU BRASÉRO

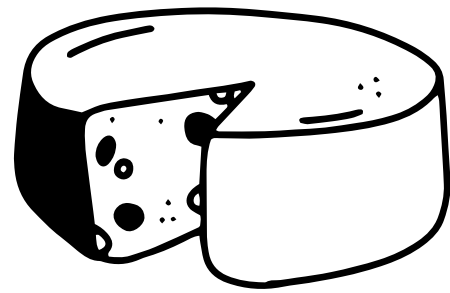
Lorsque la météo et les réservations le permettent nous vous proposons une cuisson à la flamme sur la terrasse avec en supplément de la carte de belles suggestions :

*cargolade, côte de boeuf et os à moelle (1,2kg), ananas, oeuf d'autruche (à la coque, sur réservation) et bien d'autres beaux produits...*





*Notre sélection de*  
**FROMAGES**



**CÉSAR RÉGALIS 12.00**

Bleu de brebis affiné dans de la cire d'abeille par un meilleur ouvrier de France fromager, servi dans la meule directement à votre table

**FLEURS DE TÊTE DE MOINE 9.00**

Fromage de lait de vache entier et cru, AOP Suisse, fleurs tranchées par nos soins avec l'appareil traditionnel



-----  
Appréciez vos fromages avec un verre d'**Orange**, un vin orange sec à base de Muscat du Domaine Torredemer Mangin (Vingrau), 6€ le verre.



**DESSERTS**

*La petite touche sucrée pour bien terminer le repas*

**CRÈME BRULÉE DE GRAND-MÈRE 7.50**

préparée de manière traditionnelle avec son caramel

**COEUR COULANT AU CHOCOLAT 8.00**

pour les gourmands

**BRIOCHE PERDUE 8.50**

préparée maison avec son chocolat noisette et accompagnée d'une boule de glace vanille

**TIRAMISU À L'HIBISCUS 9.00**

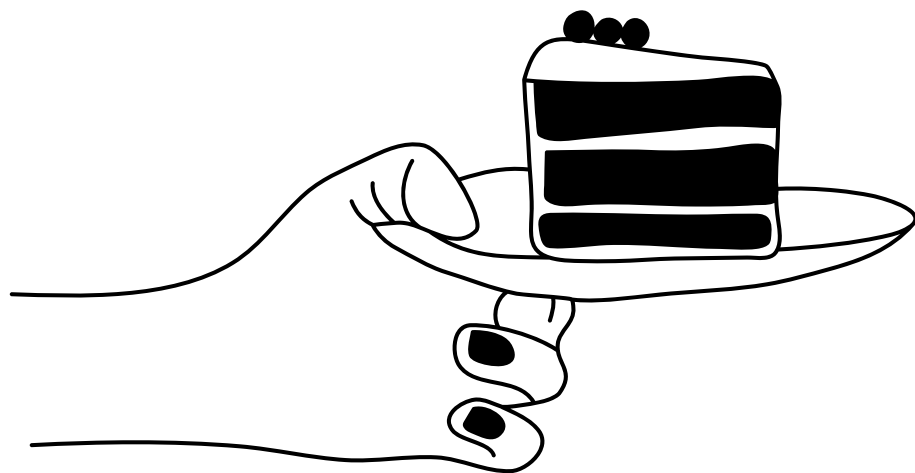
tiramisu revisité avec son gâteau maison

**PROFITEROLES 9.50**

3 choux, le classique fait maison qui ne déçoit jamais

**CAFÉ GOURMAND 9.50**

La boisson chaude de votre choix et trois petits desserts



# GLACES

*Les délices de fin de repas*

1 boule - 3.00  
2 boules - 5.90  
3 boules - 7.90

Supplément chantilly : 1.00

## Parfums de glaces

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

## Parfums de sorbets

citron, framboise, coco, mangue



Café Liégeois - 9.50  
Chocolat Liégeois - 9.50  
Pêche Melba - 9.50

## Coupes alcoolisées - 9.50

**La Pirate**  
(glaces vanille et rhum raisin arrosées  
au rhum avec chantilly)

**Le Colonel**  
(glace citron et vodka)

**Pour les glaces bâtonnet merci de  
nous demander.**

# DIGESTIFS

## SPIRITUEUX & CREMES LOCALES

### LES CLASSIQUES EN 5CL

Cognac - Calvados - Poire  
Williams - Grappa - Baileys - 8.00  
Jack Daniels

Diplomatico - Rhum Arrangé 10.00

Irish coffe à étages 8.00

Espresso Martini 8.00  
et autres cocktails dispos  
(voir carte cocktails)

### CRÈMES LOCALES DE CARCASSONNE

Crèmes Cabanel 6cl 6.50  
Mandarine, Menthe ou Citron

### FINE LOCALE

“Finesse”  
fine de Grenache Noir de  
Paziols, 50%, Domaine EX  
Materia, 5cl 6.50



## SPIRITUEUX D'EXCEPTION en 5cl

### ARMANIAC CHÂTEAU LAUBADE 12.00

Intemporel, minimum 12 ans d'âge, servi  
directement depuis le Mathusalem fontaine

### RHUM ARRANGÉ 10.00

Découvrez notre sélection du moment !

### RHUM OPTIMUS 14.00

Rhum 15 ans d'âge, provenance :  
République dominicaine.



### 12.00 WHISKY JURA

12 ans d'âge, whisky d'Ecosse aux notes  
fumées.

### 12.00 RHUM ZACAPA SOLERA

Zacapa Solera, provenance : Guatemala.