

LA CARTE

BOISSONS



LA PEIRIERE

CAMPING • BAR • RESTAURANT
DEPUIS 1992

BOISSONS

SOFTS à 3,50

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Fresc Tea

Orangina

Cacolac

Semillante gazeuse

Jus de fruits (multifruit / orange /
pomme / fraise / poire / ananas /
tomate / abricot)

Schweppes Tonic ou Agrumes

Limonade

Diabolo

Sirop (2,50)

Eau Sémillante

plate ou gazeuse

Bouteille 0,5L - **2,00**

Bouteille 1L - **3,50**

Boissons chaudes : voir carte restau

BIÈRES

BIERES au verre

Bière pression **3,50**

Galopin (15cl) **2,50**

Picon bière (amère) **4,00**

Picon pinte **8,00**

Pinte (50cl) **7,00**

Chope (1L) **12,00**

Monaco **3,50**

BIERES bouteille

Bière blanche **4,00**

Duvel 33cl **5,00**

Desperados 33cl **5,00**

Bière sans alcool **3,50**

Bière pression du moment : blonde

Galopin 2,70 - Pression 4,20 - Pinte 8,00

Les MANDRA en 33cl

Mandra IPA **6,00**

Mandra Cold IPA **6,00**

Mandra Weiss Blanche **6,00**



LA MANDRA

Brasserie Artisanale
des Hautes Corbières

BOISSONS ALCOOLISÉES

Géraldine 3,00

vin blanc, grenadine, limonade

Kir cassis 3,50

Muscat (doux) 3,50

Sangria rouge fruitée 5,00

Villapassant (ambré) 3,50

Suze 4,00

Martini blanc / rouge 4,50

Ricard / 51 3,00

Whisky / Vodka / Rhum 6,00

DIGESTIFS

Cognac / Calvado 8,00

Poire William / Grappa 8,00

Baileys 6,00

Jack Daniels 7,00

Diplomatico 8,00

Rhum arrangé 8,00

Get 27 6,00

*Pour consulter notre sélection d'alcools supérieurs
(whisky, rhum...) demandez-nous !*

Liqueurs "Cabanel" artisanales de Carcassonne

Crème menthe Cabanel 6,00

Crème mandarine 6,00

La bouteille à partager 50,00

COCKTAILS

Mojito Classique - 8

rhum, menthe, sucre, angostura, eau gazeuse, citron vert

Mojito Fraise - 9

Pina Colada - 9

rhum, jus d'ananas, glace coco, vanille

Spritz Classique - 8

Apérol, vin blanc pétillant italien, eau gazeuse et tranche d'orange

Limoncelo Spritz - 9

Saint Germain Spritz - 9

liqueur fleur de sureau

Planteur - 8

jus de fruit macéré avec rhum

Caipirinha - 8

cachaça, sucre, citron vert

Ti Punch - 7

rhum blanc, cassonade, citron vert

Daiquiri - 8

rhum cubain, citron vert, sucre de canne

Moscow Mule - 7

vodka, citron vert, Ginger Beer

Cosmopolitan - 8

vodka, triple sec, cranberry, citron vert

Margarita - 8

tequila, triple sec, jus de citron vert

Espresso Martini - 8

vodka, espresso, liqueur de café, crème de sucre de canne

COCKTAILS SANS ALCOOLS

Détox - 5,50

sirop de concombre, citron, tonic, menthe

Virgin Mojito - 6

Virgin Mojito Fraise - 6,50

Virgin Pina Colada - 6

Citronnade - 5



Création de cocktails possible, n'hésitez pas à nous demander !

VINS & SUGGESTIONS

En pichet (local & bio) :

Verre (rouge, rosé, blanc) **3,50**

¼ de litre **6,50**

½ litre **9,50**

¾ litre **14,50**



Notre cave à vin vous propose des bouteilles à prix producteur (+8€ conso sur place), déplacez-vous vers la vitrine ou demandez-nous conseil !

SUGGESTIONS

Découvrez notre sélection de vins du moment.
Pour plus d'infos sur les cuvées rendez-vous à
la vitrine de notre terrasse.

LES ROSÉS

Rosé la Peiriere **19,00** 
Domaine de Vinci, ESTAGEL

L'impulsif **20,00** **BIO**
Domaine Esclarmonde, PAZIOLS

Tempsdresse **26,00** **BIO**
L'ivresse des Temps, PAZIOLS

LES BLANCS

Papillon **28,00** **BIO**
Torredemer Mangin, VINGRAU

Le Parfait Inconnu **19,00** **IGP**
Gabinato Fresquet, TUCHAN

Les Blancs du Domaine Sense Pressa
PADERN

LES ROUGES

Rouge la Peiriere **22,00** 
Cuvée de la vigne du camping !

Voluptas **26,00** **AOP**
Domaine Semper, MAURY

Vinhota **24,00** 
Domaine Balansa, VILLENEUVE-LES-C^{res}

Cucuniano **24,00** **Biodynamie**
Peter Sichel, CUCUGNAN

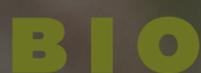
Les Sorcières de Montmal **19,00** **Fitou**
Caves du Mont Tauch, TUCHAN

Campagnès **48,00** 
Maxime Magnon, DURBAN

*De nombreuses autres bouteilles de notre terroir
et d'autres horizons vous attendent dans la
vitrine, n'hésitez pas à aller jeter un coup d'oeil !*



vins nature



vins bio

LA CARTE

Restaurant



NOS TAPAS

| | |
|--|-------|
| Pan con tomate & jambon serrano | 8,50 |
| Moules gratinées à l'aïoli | 8,50 |
| Panier de frites | 5,50 |
| Demi Camembert (au lait cru) fondu | 7,50 |
| Poulet pané | 8,50 |
| Croque Monsieur confit de canard, cheddar et confit d'oignons | 10,00 |
| Tomme d'Ossau-Iraty AOP lait cru | 10,00 |

A PARTAGER

La planche de Tapas Mixte

| | |
|------------------------------------|-------|
| Recommandée pour 2 personnes | 18,00 |
| Recommandée pour 4 personnes | 32,00 |

Une pizza pour l'apéro ?

Choisissez-la et on vous la découpe en petit !



NOS ENTRÉES

- Salade verte 4,50
- Burrata, tomates de couleurs, sésame torréfié et pesto 12,00
- Gauffre salée avec saumon Gravelax, guacamole et stracciatella 12,00
- Tataki de magret de canard du Sud Ouest 12,00
- Tacos de gambas sauvages 10,00



POKÉ BOWLS

AU THON **17,50**

riz à sushi, thon cru mariné, fruits et légumes d'arrivage

AU POULET **17,50**

riz à sushi, filet de poulet pané, fruits et légumes d'arrivage

LE VEGGIE **17,50**



NOS SALADES REPAS

Salade César au poulet **16,50**

(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
à prendre en duo

*La même pizza et la même salade
pour deux, et on s'occupe du reste !*

*Choix des pizzas dans la catégorie
"Pizzas Artisanales".*

16,50 / par personne

NOS PIZZAS ARTISANALES

Base tomate :

Margarita **10,50**

tomate, mozza, olives

Jambon **12,50**

tomate, mozza, jambon blanc, olives

La Queen **13,50**

*tomate, mozza, jambon blanc, champignons frais,
olives*

La Piccante **14,50**

*tomate, mozza, chorizo, oignons, crème de poivrons
jaune pimentée*



Forestière **14,50**

*tomate, mozza, jambon, champignons, oeuf,
persillade maison, olives*

4 Fromages **14,00**

tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, parmesan

Capriciosa **14,50**

*tomate, mozza, champignons, artichauts confits,
jambon blanc, olives*

La Cochonne **16,00**

*tomate, mozza, jambon blanc, chorizo, bacon, oeuf,
persillade, champignons*

Bolognaise **15,00**

*tomate, mozza, boules de boeuf haché, persillade
maison, stracciatella (coeur crémeux de la burrata),
tomates cerises*



Burrata **17,00**

tomate, mozza, burrata entière, tomates cerises, jambon serrano, roquette, pignons de pin, crème balsamique

Botanica **14,50**

tomate, mozza, légumes du soleil, artichaut, roquette, crème balsamique

Calzone **15,00**

tomate, mozza, jambon blanc, oeuf



Base crème :

L'impériale **16,00**

crème, tomate, mozza, éffiloché de confit de canard maison, oignons, poivrons

Mr Seguin **14,50**

crème, mozza, bûche de chèvre frais, miel local

4Fro Blanche **14,50**

crème, mozza, gorgonzola, chèvre et parmesan

Tartufata **16,00**

crème de truffe, mozza, stracciatella (coeur crémeux de la burrata), jambon blanc, champignons, huile de truffe, noisettes torréfiées

La Boréale **16,00**

crème citron, mozza, filet de saumon frais, tomates cerises, roquette



PIZZA DU MOMENT

Voir ardoises sur la terrasse pour la description détaillée de la pizza du chef et son prix !

À EMPORTER

Nos pizzas & burgers sont aussi disponibles tous les jours à emporter avec d'autres plats de la carte (tapas, salades...).

Carte à emporter dispo sur nos réseaux ou en version papier au bar !



#JeSuisFidèle! PIZZA EMPORTER 04 68 45 46 50

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |

10 Pizzas à emporter =
11ème Pizza Gratuite

BURGERS MAISON

Servis avec des frites.

Supplément double viande : 4,50

Burger classique 16,50

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

Burger BBQ 18,50

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

Burger poulet 17,50

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

VIANDES

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



Belle entrecôte 28

300g minimum avec sauce du moment

Magret de canard 27,50

magret entier, canard du Sud Ouest

Tartare de boeuf au couteau 22,50

découpé et préparé par nos soins

Pièce de boeuf 19,50

grillée à votre goût



SOIRÉES BRASÉRO

Lorsque la météo et les réservations nous le permettent : cuisson des viandes à la flamme !

Avec en supplément des plats à la carte de belles suggestions.

CÔTÉ MER & POISSONS

Moules marinières 16,50

servies avec frites

Moules chorizo 19,50

sauce chorizo et frites

Thon mi-cuit 24,50

thon au sésame avec frites, légumes et sauce chimichurri

Fish 'n' Chips maison 18,50

*filet de lieu frais pané à la bière
accompagné de frites et sauce tartare*

Tartare de thon 21,50

PLANCHE CAMEMBERT

Camembert au four

Fromage AOP au lait cru servi avec charcuteries, frites, et salade

18.50

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans
12,00€

Comprend :

- **Boisson** (un sirop)
- **Glace menu enfant** (*Donuts Coco en bâtonnet ou Mister Freezer ou Fusée Oasis ou autre en supplément +1,50€*)

Et au choix :

- La pizza Bambino (jambon - fromage)
- Nuggets frites maison
- Fish and chips maison

MENU À 28

ENTREE

Salade de chèvre
OU Pan con tomate et serrano
OU Croque Monsieur confit de
canard

PLAT

Moules au choix
OU pièce de boeuf
OU pizza au choix
OU fish'n'chips maison

DESSERT

Crème brûlée
OU Coeur coulant chocolat
OU Glaces 2 boules au choix

MENU À 34

ENTREE

Tataki de magret de canard
OU Gauffre de saumon Gravelax
OU Salade burrata

PLAT

Assiette de gambas sauvages
OU Magret de canard (200g)
OU Pizza artisanale au choix

DESSERT

Desserts et glaces à la carte
au choix

CONCERTS

TOUTES LES SEMAINES
en Juillet / Août



**PROGRAMMATION SUR NOS
RESEAUX**

DESSERTS MAISON

Crème brûlée traditionnelle 7,50

Coeur coulant au chocolat 8

Brioche perdue 8,50

Chocolat noisette et glace vanille

Profiteroles maison 9,50

3 choux

Café gourmand 9,50

*Boisson chaude de votre choix et
trois petits desserts*

*Voir section "boissons chaudes" et
"glaces" pour d'autres options dessert !*

FROMAGES

Fromage Basque Ossau-Iraty 8,50

AOP, lait cru, fromage de brebis

Fromage César Régalis 12

Bleu de brebis affiné dans la cire d'abeille par l'un des meilleurs ouvriers de France, service spécial à table

Fleurs de Tête de Moine 9

Fromage de lait de vache entier et cru, AOP Suisse



BOISSONS CHAUDES

Café espresso / déca 1,90

Café noisette 2,00

Double espresso 3,00

Café crème 3,50

Chocolat Chaud 3,50

Thé ou Infusion 3,00

Capuccino 3,50

Café arrosé 4,00

Irish Coffee 8,00

Espresso Martini 8,00

baileys, vodka, café au shaker

SNACK



Tous les jours
14h - 18h



GLACES

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

Parfum de sorbets

citron, framboise, coco, mangue

Pour les glaces bâtonnet merci de nous demander.

Coupes alcoolisées 9,50 :

- **La Pirate**

glace vanille, glace rhum-raisin, arrosées au rhum avec chantilly

- **Le Colonel**

glace citron et vodka

Pêche Melba 9,50

Dame Blanche 9,50

Café liégeois 9,50

Chocolat liégeois 9,50



**MERCI S'À
BIENTÔT
À LA PEIRIERE**

