LA FAIM VIENT EN MANGEANT

Camembert Fondant au Four — 12 €
charcuterie, miel, herbes & pain grillé

Burrata Crémeuse avec tomates du moment (V) — 12 €
sauce pesto & focaccia

Couteaux à la persillade — 10 €
beurre, ail, persil & vin blanc

Guacamole & totopos (V) — 11 €
chips de maïs

Fritto Misto, Croustillant et Savoureux — 14 €
poissons et fruits de mer frits, rouille, citron, persil

Crevettes croustillantes au panko — 12 €
sweet chili sauce

Planche Gourmande — 29 €
sélection de charcuterie et fromage

SUMMER BODY

Melon & Jambon cru — 16 €

Carpaccio de Bœuf — 17 €
burrata, parmesan, pesto, salade & frites

Salade Chèvre Croustillant — 18 €
salade , tomates, chèvre croustillant, lardons, oeuf, carottes, noix

Salade César — 18 €
poulet pané, tomates, salade, parmesan, sauce césar aux anchois

IL EST FRAIS MON POISSON

Tartare de Saumon Frais, Crème légère au Combawa — 19 €
mangue, avocat, échalotte, aneth, ciboulette, perles de yuzu,
servi avec des frites

Tentacules d'encornet — 21 €
sauce chimi-churri, écrasé de pommes de terre & petits légumes

NOS VIANDES

Tagliata de Boeuf, Incontournable et Savoureuse — 25 €
servie avec des frites croustillantes et une salade fraîche

Burger de Boeuf, Généreux — 18 €
steak haché, tomates, cheddar, lard grillé, oignons confits, servi avec des frites

Poulet basilic relevé — 22 €
servi avec un riz blanc et légumes du chef à l'asiatique

LES PÂTES

Linguine all'arrabiata & parmesan (V) — 18 €
tomate, ail, piment, basilic

Ravioli ricotta & épinards (V) — 19 €
beurre sauge

MENU ENFANT -11 ans — 13 €

Sirop au choix
Nuggets de poulet, frites **OU** Fish & Chips **OU** Pâtes au jambon
Glace 1 boule ou Mister Freeze

Nos sauces : poivre, roquefort, chimichurri, tigre qui pleure — **2,50 €**
Nos garnitures : Légumes du chef, frites, linguine, riz, écrasé de pommes de terre — **2,80 €**

LE**BEAU**VEZÉ
CAMPING&RESTAURANT
★★★★

SELECTION DE VINS

Vin de Provence
Chateau du Rouët «Teres»
rouge, blanc, rosé
17€ la bouteille
4,50€ le verre de 12cl

Côtes-de-Provence
BIO-cru classé
Château Sainte Marguerite «Symphonie»
rosé ou blanc
35€ la bouteille
7€ le verre de 12cl

Côtes-de-Provence
BIO-cru classé
Château Sainte Marguerite «Fantastique»
rouge
40€ la bouteille
9€ le verre de 12cl

Vin de Pays
rouge, blanc ou rosé
3,50€ le verre de 12cl
6,50€ le pichet de 25cl
12€ le pichet de 50cl

lerestodubeauveze
RestoduBeauVeze

LES PIZZAS DE L'AMI RICOU (soir uniquement)

Base Tomate

Margarita (V) — 12 €
mozzarella, basilic frais, huile d'olive

Royale — 13 €
jambon, champignons , emmental, mozzarella

4 fromages (V) — 15 €
roquefort, chèvre, emmental, mozzarella

La Corse — 15 €
figatelli, oignons, mozzarella, emmental

Provençale (V) — 14 €
huile d'olive, tomate fraîche, ail, basilic, mozzarella, herbes de provence

Arménienne — 15 €
viande hachée de boeuf, tomates cerises fraîches, oignons confits, cumin

La barbecue chicken — 15 €
poulet, lardons, cheddar, oignons confits, emmental, poivrons, sauce barbecue

L'Italienne (éléments ajoutés après la cuisson de la pâte) — 16 €
tomates cerises fraîches, jambon cru, parmesan, burrata entière, basilic frais, vinaigre balsamique, roquette

Base Crème

Chèvre miel (V) — 14 €
chèvre, emmental, miel, noix

Cot-cot — 15 €
poulet, tomates cerises fraîches, mozzarella, pesto

Forestière — 14 €
mozzarella, champignons, jambon, oignons

T'ES GOURMAND-E TOI

Carpaccio d'ananas et sorbet framboise — 8 €
Brioche Perdue, Exquise : chantilly et Nutella — 8 €
Coulant au Chocolat, Délice Fondant : glace vanille et chantilly — 8 €
Café Mignon : café et 2 douceurs — 5 €
Café Gourmand : café et sa sélection de 4 douceurs — 10 €

NOS GLACES

1 boule **3€** 2 boules **5 €** 3 boules **7€**

Supplément chantilly — 1,50 €
Coulis — 0,50 €

Parfums au choix (fraise, chocolat, café, vanille, pistache, rhum-raisin, mangue, citron, framboise, menthe-chocolat, caramel, coco)

Coupe glacée (fraise melba, banana split, café liégeois, chocolat liégeois, dame blanche) — 9 €

Coupe glacée avec alcool (Get 27, Colonel, Irish coffee glacée) — 10 €

(V) végétarien