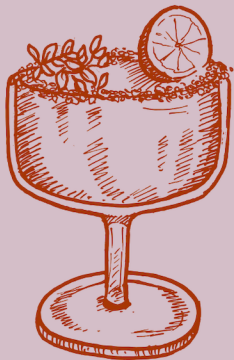


LES COCKTAILS

SPRITZ

- CLASSIQUE 8€
Prosecco, aperol, perrier, orange
- SAINT GERMAIN 8,5€
Prosecco, saint-germain, perrier, orange



MOJITO

- CLASSIQUE 7€
Rhum, perrier, angostura, menthe fraiche, citron
vert, sucre de canne
- FRAMBOISE 8€
- PASSION 8€

COCKTAILS DESSERT

- L'IRISH COFFEE 4CL..... 8€
Whisky, café, sucre, chantilly, copeaux de chocobons, cacao
- CAMILK 4CL..... 8€
Kalhua, baileys, amaretto, vodka, nutella, lait
- EXPRESSO MARTINI 6CL..... 8€
Vodka, kalhua, café, sirop de noisette, sucre de canne



LES GIN TO'

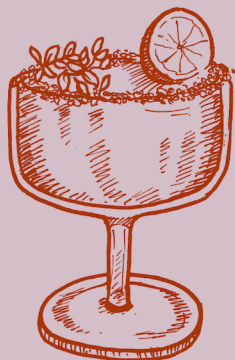
- CLASSIQUE..... 7€
Gin, tonic, baie de genièvre, anis étoilé, citron
- CONCOMBRE..... 7,5€
Gin, tonic, concombre, baies, citron
- PRINCESS'..... 7,5€
Gin rose, tonic agrumes, pétales de rose, orange



LES COCKTAILS

LES FROZEN

- LE DAIQUIQUI FRAMBOISE..... 8,5€
Rhum Blanc 4CL, jus de citron, liqueur de fraise, sorbet Framboise
- LE FROZEN MULE..... 8,5€
Vodka 4 CL, ginger beer, sorbet citron vert, quartier citron vert



LES COCKTAILS



- LE DAN AKROYD..... 8€
Rhum 4CL, purée passion, basilic, sucre
- LE PORN STAR..... 8,5€
Rhum ou vodka 4CL, purée passion, jus de citron, sirop de vanille, liqueur noisette
- L'AMARETTO SOUR 7,5€
Liqueur d'amande, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf
- NEGRONI..... 8€
Gin, campari, martini rouge
- LA BRAGUETTE MAGIQUE..... 8,5€
Vodka, Patxaran, Liqueur d'amande, Jus de citron jaune, Purée de cerise, blanc d'oeuf
- LE BLOODY CAMY..... 8€
Vodka 4CL, Jus de tomate, Sauce worcester, Poivre, Tabasco, Jus de citron, sel de cèleri
- LE CAMY BEE 8€
Jack miel 4CL, Jus de citron jaune, Miel, Sirop de cannelle, Blanc d'œuf
- LE PAPER PLANE..... 8€
Gin 4CL, jus de citron jaune, purée de framboise, sirop de sucre, Blanc d'œuf



CHEZ CAMY



TIAPS

- Pain bao.....12€
- Tataki de boeuf.....10€
- Stracciatella, caviar d'aubergine.....10€
- Crevettes panées.....10€
- Croquetas chorizo.....6€/11€
- Croquetas jambon.....6€/11€
- Little cochonnaille.....12€
- Big cochonnaille.....22€
- Assiette de fromage.....10€
- Poulpe, grenailles, chorizo..... 12€
- Portion de frites.....4€
- Chipirons.....12€
- La mega grosse barbaque à partager.....30€

ENTREES

- Poulpe, pdt grenailles, chorizo.....12€
- Tataki de boeuf.....12€
- Melon, jambon.....7€
- Stracciatella, caviar d'aubergines, huile verte.....10€
- Taboulet, feta.....7€

PLATS

- Tartare de boeuf, espuma beurre noisette, frites, salade.....20€
- Brasero, boeuf, Frites, légumes, Salade.....40€/2pers
- Poisson du marché, risotto et petits légumes19€
- Confit de canard, purée légumes.....19€
- Burger Pulled porc.....15€
- Salade fraîcheur.....12€

DESSERTS ET FROMAGES

- Bananes, fraises, fromage blanc, granola.....6€
- Coulant choco, glace noisette, caramel de cacahuete.....8€
- Plateau de fromages, salade8€
- Crumble abricots, pêches.....7€
- Poire pochée, caramel cacahuete, crème.....8€
- Glaces de bardos.....2,5€/boule
- Petit pot de glace.....6€.

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER PLUS D'INFORMATIONS AUX ÉQUIPES CONCERNANT LES ALLERGÈNES.

NOS VINS

LES ROUGES

VERRE BOUTEILLE

STE MARIE DES CROZES -REBELLION-2023

25 €

La bouche est fine et légère, gras en attaque,
parfums de cerise et tanins fins.

SAUMUR-CHAMPIGNY -LES LONGES-

4 € 18 €

Du fruit, de la souplesse et de
la matière. Un bel equilibre
gourmand.

RIOJA -EL MESON-2020

20 €

Le bouquet rappelle les cerises
et le poivre, le gout est corsé,
rond et doux.

Un vin qui fait plaisir.

AOC COTES DE BORDEAUX -LE PETIT SECRET-2018

20 €

90% Merlot, 10% Cabernet. Pour
accompagner vos viandes
rouges, grillades et fromages.

TURSAN -CAP E TOT-ROUGE

3 € 15 €

Plutot léger, peu tannique, à
fond sur le fruit.



NOS VINS

VERRE BOUTEILLE

LES BLANCS SECS

TURSAN

–CAP E TOT–BLANC

3 € 15 €

Cet assemblage de cépages locaux donne un vin aromatique, plein de fraîcheur et de rondeur. Fruité et acidulé.

BLANC DE BRAU

–WITH LOVE–BIO

4,5 € 23 €

Assemblage de Roussanne et Colombard.
Tendance festive et amicale.

COTES DE GASCOGNE

–UBY N°3–2023

15 €

Medaille d'or Concours agricole de Paris 2024.

LES BLANCS DOUX

TURSAN

–CAP E TOT–MOELLEUX

3 € 15 €

100% gros Manseng, parfait pour accompagner un foie gras.

HORGELUS BLANC

–LE BAL DES PAPILLONS–

3,5 € 18 €

Très bon vin multi casquette pour l'apéro ou pour accompagner un large panel de mets



NOS VINS

VERRE BOUTEILLE

LES BULLES

PROSECCO
-PONTE VILLONI-

4,5 € 23 €

Parfait pour l'apero du vendredi soir,
aromes d'agrumes, bulles fines...

CHAMPAGNE BRUT
-VEUVE RENARD-

55 €

Ce joli champagne aux aromes
de fleurs blanches et de fruits
fins ravira les plus exigeants

LES ROSÉS

COTES DE GASCogne
-UBY N°6-2023

15 €

Fruité et acidulé, un délice de
fraicheur

TURSAN
-CAP E TOT-ROSE

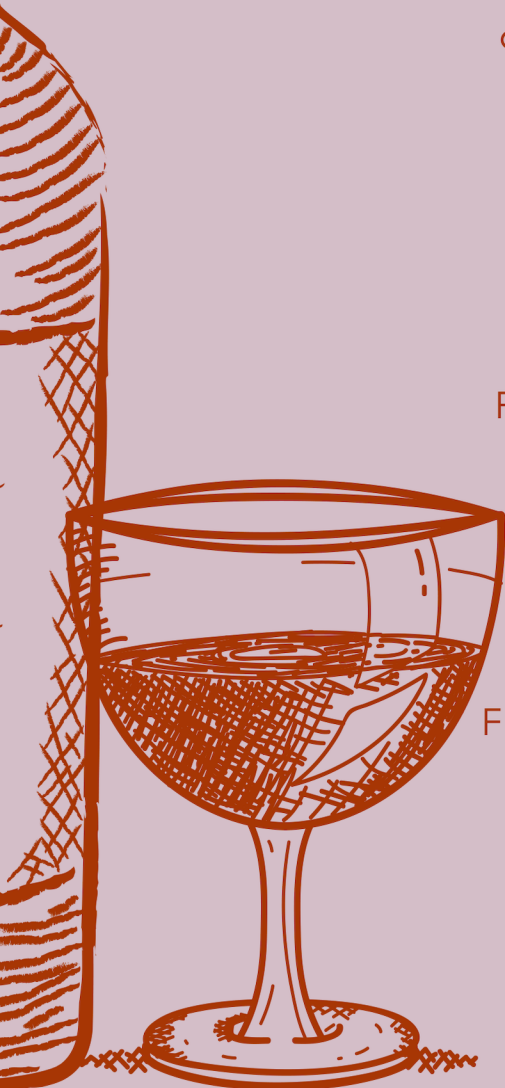
3 € 15 €

Fin et rond en bouche avec une
finale aromatique, fruitée et
fraiche.

CHATEAU SAINT JEAN
-LES PLATANES-

5 € 25 €

Pour une bonne bringue, sous
les platanes, Muscat, mandarine
et litchi





LES PIZZAS

LES CLASSIQUES

L'intello

Base tomate, mozzarella, origan, huile d'olive

10€

La diego

Base tomate + crème, mozzarella, chorizo

10€

La reine mère

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, origan

11€

La savage (Calzone)

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, origan

11€

La full gashna

Base tomate, mozza, bleu, gorgonzola, reblochon, piment d'espelette

11€

La kacem wapalekoko

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, chèvre, miel, champignons, roquette, parmesan

11€

La chaud patate

Base crème, mozzarella, ventrèche, pomme de terre, gorgonzola, reblochon, oignons, persillade

13€



LES PIZZAS

LES VÉGÉS...OU PAS

La Brigitte

Base fondue de poireaux, mozzarella, carottes, choux blancs, champignons, oignons, cacahuètes, roquette, parmesan

13€

La chipirony

Base fondue de poireaux, mozza, chipirons, persillade, tomates cerises, piment d'espelette.

13€

L'Aie Aie Aie ...

Base crème, mozza, asperge vertes, champignons, pesto, stracciatela, filet d'huile d'olive, roquette, parmesan

13€

La petite sirène

Base crème et boursin, mozza, saumon fumé, oignons, tomates cerises, roquette, parmesan

13€

Les pizz' sucrées 9€

La Palolomélalili

Base crème, Kinder, sirop d'érable

La princesse Consuela banana Hamac

Banane ,Nutella, amandes effilées



LES PIZZAS

LES AUTRES

La fouiny baby

Base crème, champignons, ventrèche, stacciatela, persillade, roquette, parmesan

13€

La rastafaray

Base tomate, mozzarella, merguez, steak haché poivrons tricolores, oignons

13€

La coincoin

Base tomate, mozza, gésiers confits, magret de canard séché, persillade

13€

La ringarde

Base tomate, mozza, ventrèche, fromage de brebis, confiture de cerise noire, piment d'espelette.

13€

La mortadelle Kombat

Base crème, champignons, mortadelle, huile de pistache, copeaux de pistache, stracciatela

13€

La jouissive

Base fondue de poireaux, mozza, magret de canard séché, chiffonade de jambon, figue tomates cerises, roquette, parmesan

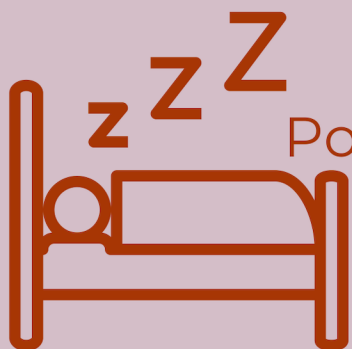
14€

La rital

Base tomate, mozza, chiffonade de jambon, burrata di buffala, pesto maison tomates cerises, roquette, parmesan

14€

IMPORTANT A SAVOIR



Pour vous qui avez passé la soirée chez nous,
finissez la nuit en toute sécurité

**Nous proposons toutes nos
chambres pour**

30 €

Nos taxis partenaires

Julien: 06.89.78.55.73
(minibus de 9 places)

Olivier de Taxi du sel
06.25.82.46.92

Et sinon



Celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas
2 boissons sans alcool offertes
au SAM de votre groupe