



LA PEIRIERE

CAMPING • BAR • RESTAURANT
DEPUIS 1992

Les Softs

Pepsi - Ice Tea - Orangina	3,00€
Perrier - Cacolac	3,00€
Jus de Fruits	3,00€
Multifruit, orange, pomme, ananas	
Schweppes Tonic/agrum	3,00€
Limonade	2,30€
Diabolo	2,50€
Sirop	2,00€
Bouteille eau 0,5cl	2,00€
Bouteille eau 1L	3,50€

Les Apéros

Géraldine	2,50€
Géraldine bouteille	10,00€
Kir cassis/chataigne	2,50€
Muscat/ Villapassant	2,50€
Suze	4,00€
Martini blanc/rouge	4,50€
Ricard/ 51	2,50€
Whisky Vodka Rhum	6,00€
Get 27 Get 31	6,00€
Shooter téquila paf	2,50€
Jager Bomb	5,00€

Les Bières

Bière pression Estrella	3,00€
- Galopin 15cl	2,00€
- Pinte 50cl	6,00€

Bières bouteilles :

Hoegarden blanche 25cl	3,50€
1664 Blanche 25 cl	3,50€
Tripel Karmeliet 33cl	4,50€
La Goudale 33cl	4,00€
Kwak 33cl	5,00€
Lefte Rubis 25cl	3,50€
Duvel 33cl	4,50€
Desperados 33cl	4,50€

Bières locales, Brasserie La Mandra à Soulatges :

Mandra blonde 33 cl	5,00€
Mandra IPA 33 cl	5,00€
Mandra Blonde 75 cl	12,50€

Les Cocktails maison

Spritz	8,00€
Mojito	8,00€
Old Fashion	8,00€
Moscow Mule	8,00€
(Vodka, ginger beer, citron)	
Mojito Virgin (sans alcool)	5,00€
Gin tonic	8,00€
Gin Tonic premium	10,00€
(Hendricks, Generous...+ tonic premium)	

Carte de Tapas

Tapas de la Mer

6 Crevettes sauce cocktail	6,00€
6 Huitres de Leucate	9,00€ (le week end uniquement)
9 Moules gratinées à l'aïoli	6,00€
6 Couteaux persillés à la plancha	7,50€

Ardoise de la mer à partager 18,00€

Tapas de Campagne

Pan con tomate & Serrano	8,00€
Pan con tomate & anchois	8,00€
Fuet catalan	6,00€
Planche de charcuteries	12,00€
Tapenade d'olives noires	3,50€
Ardoise de Tomme de brebis des Pyrénées	6,50€
Demi camembert fondu et pain grillés	6,00€
Panier de Frites maison	4,50€
Ardoise apéritive végétarienne	12,00€

Planche de tapas Mixte à partager 18,00€

Une pizza pour l'apéro ? Choisissez la et on vous la découpe en carré !

Carte de Vins du coin

Voir la vitrine de la cave pour les bouteilles !

Le Pichet de vins local & Bio

Rouge, Rosé ou Blanc

Verre de vin	2,50€
1/4 Litre	4,50€
1/2 Litre	7,50€
3/4 Litre	10,00€

LES PIZZAS Maison Artisanale et légumes frais

BASE TOMATE :

Margherita	Tomate, « <i>mozzarella fleur de lait</i> »* (sur toutes)	8,00€
Napolitaine	Tomate, mozza, anchois, câpres	9,00€
Jambon	Tomate, mozza, jambon	9,00€
Royale	Tomate, mozza, jambon, champignons	9,50€
Pepperoni	Tomate, mozza, chorizo, oignons, poivrons	10.50€
Calzone	Tomate, mozza, jambon, oeuf	10.00€
Forestière	Tomate, mozza, jambon, champignons, oeuf, persillade	10.50€
Végétarienne	Tomate, mozza, champis, artichaut, oignons, poivrons, roquette	11.00€
La BBQ	Tomate, mozza, oignons, poivrons, poulet, sauce bbq	12.50€
4 Fromages	Tomate, mozza, roquefort, chèvre, emmental	12.50€
La Corsica	Tomate, mozza, après cuisson : coppa, roquette, parmesan, huile basilic	13.50€
Bolognaise	Tomate, mozza, steak bouchère, parmesan, persillade	13.00€
La Cosa Bella	Tomate, mozza, après cuisson : pousse d'épinard, jambon serrano, parmesan, crème balsamique	13.50€
Magret	Tomate, mozza, magret de canard, oignons, champignons, patate, persillade	13.50€
La Cochonne	Tomate, mozza, jambon blanc, chorizo, lardons, champis, oeuf après cuisson : roquette, jambon serrano, persillade	15.00€
Pizza du Chef	Pizza et ingrédients selon l'humeur du chef	14.50€
La Burrata	Tomate, mozza après cuisson : serrano, roquette, mozzarella burrata, basilic, balsamique	15.00€
La Méditerranée	Tomate, mozza, gambas, moules, seiches, persillade	15.00€

BASE CREME :

Blanche neige	Crème, mozza, jambon, champignons	9.50€
Flam'kuche	Crème, mozza, lardons, oignons	10.00€
Mr Seguin	Crème, mozza, chèvre, miel d'Emeline	12.50€
4 FroBlanche	Crème, mozza, roquefort, chèvre, emmental	12.50€
Tartiflette	Crème, mozza, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon	13.50€
Viking	Crème, mozza, saumon après cuisson : pousse épinard, persillade, tomate cerise	13.50€
Le Grand Méchant Loup	Crème, mozza, coppa, champignons, oignons, patate, parmesan, huile de truffe	14,50€

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

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.

Les Salades

- Salade verte : mesclun maison (parfaite pour accompagner vos pizzas) 4,50€
- La Burrata (Mozzarella Burrata, tomates, crumble d'olives noires, basilic). 12,00€
- Salade Caesar au aiguillette de poulet pané corn Flaks 15,00€
(croûtons, parmesan, tomate confite, sauce Caesar maison, poulet et oeuf dur)
- Salade de toasts de Chèvre Chaud et aumônière 14,00€
(Salade, tomate, toasts de chèvre, oignons, noix, miel d'Emeline prod. locale)
- La Cathare (Salade, tomate, magret séché, jambon serrano 16,00€
toast de foie gras mi cuit, gésiers de volailles)

Les Burger's au steak haché façon bouchère et frites maison

En version double steack + 4€

- Hamburger Maison Classique 14,50€
(salade tomate, oignons, pickles, cheddar)
- Hamburger façon périgourdine 18,50€
(salade tomate, oignons, foie gras, cheddar, sauce grenache aux cèpes, steak)
- Hamburger BBQ 15,50€
(salade, tomate, oignons, pickles, bacon, steak, cheddar et sauce BBQ)
- Hamburger avec galette végétarienne maison 14,50€
(Salade, oignons, tomate, pickles, galette de légumes, coulis de poivrons, cheddar)
- Hamburger Montagnard 16,50€
(salade, tomate, oignons, pickles, fromage à raclette, steak, rosty)

Les Viandes grillées

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

- Magret de Canard entier (mini 350gr sauce roquefort ou grenache) 19,50€
- Entrecôte (mini 350gr sauce roquefort ou grenache) 19,50€
- Magret ou Entrecôte entier façon périgourdine 23,50€
Sauce grenache aux cèpes et foie gras poêlé
- Tartare de boeuf traditionnel préparé par le chef 15,50€
Boeuf haché cru, câpres, oignons, cornichon, persil, sauce maison, oeuf
- Tartare de Boeuf en version double 22,50€

Les inclassables

- Le Camembert au lait cru au four charcuteries frites et salade 15,50€
- Panier de frites (parfait pour accompagner salades et pizzas) 4,50€

Côté mer ... Poissons à la plancha

Frais de Méditerranée selon disponibilités

Accompagnement **frites maison ou riz safrané précisez nous le !**

- Moules fraîche marinière et frites maison 13,50€
- Poke Bowl au thon (riz à sushi vinaigré, thon cru, légumes) 16,50€
- Thon mi cuit à la plancha sauce vierge 19,50€
- Assiette de gambas sauvages 19,50€
- Seiches grillées à la plancha 19,50€
- Pareillade de poissons (mix de poissons et coques) 28,00€
(Poisson du jour, seiches, gambas, moules, coqueaux, palourdes, st Jacques)

Menu du gourmand 28 €

Midi et soir prise en commande 1h avant la fin de service de la cuisine

Entrée

Salade Cathare

Burrata

Salade de chèvre chaud

Plat à choisir

Thon mi cuit à la plancha

Assiette de Gambas sauvage

Magret de canard entier sauce au choix

Tartare de boeuf traditionnel préparé

Pizza maison au choix

Dessert au choix

(Hors café gourmand et
coupe alcool suppl. 1€)

Menu enfant jusqu'à 12 ans 9,90€

Pizza Bambino (Jambon-Fromage)

Ou Steak haché, nuggets ou jambon blanc frites

Mister freeze Ou Fusée Oasis Ou Barre glacée

Autre glace suppl. 1€

Les DESSERTS

- Coeur coulant OU mousse au Chocolat 6,50€
- Ardoise de Tomme de brebis des Pyrénées. 6,50€
- Crème brûlée à la cassonade 6,50€
- La véritable Panna cotta 7,00€
Coulis au choix : fruits rouge, caramel, chocolat ou confiture d'abricot
- Tiramisu traditionnel au café 7,00€
- Café gourmand 8,50€
2 desserts, une boule de glace et café à votre goût

Les GLACES

- 1 Boule de glace 2,50€
- 2 Boules 5,00€
- 3 Boules 7,00€

Parfums glaces : Vanille, chocolat, café, menthe chocolat,
caramel fleur de sel, pistache, rhum- raisin

Parfums de sorbets: Citron, Framboise, Fraise, coco, passion

Les Coupes glacés alcoolisés :

- Le Pirate (glace vanille et rhum raisin arrosé au rhum avec chantilly) 8,00€
- Le Colonel (glace citron et vodka) 8,00€
- Le Bonus menthe (glace menthe chocolat, get 27, chantilly) 8,00€

Boissons Chaudes

- Café / Déca 1,50€
- Café allongé 1,50€
- Noisette 1,60€
- Double espresso 2,50€
- Grand café crème 2,50€
- Chocolat chaud 2,50€
- Thé ou infusion 2,50€
- Cappuccino 3,50€
- Café arrosé 4,00€
- Irish Coffea 7,00€

Les Digestifs

- Cognac / Armagnac 6,00€
- Poire /Grappa/ Calva 6,00€
- Limoncello 5,00€
- Get 27 /31 / Baileys 6,00€
- Whisky /Rhum /Vodka 6,00€
- Aberlour 10 ans 8,00€
- Jack Daniels 7,00€
- Rhum Diplomatico 8,00€
- Cocktails (première page)**
- Autres spiritueux voir au bar**

Nous espérons que vous avez passé un agréable repas chez nous, nous faisons tout pour, si jamais ce n'est pas le cas n'hésitez surtout pas à en parler avec notre équipe qui fera tout pour arranger cela. Votre retour nous intéresse, à bientôt et bonne fin de repas...