



*camping*  
de la liez

Tous nos prix s'entendent TVA, services compris, boissons non comprises.

**Bienvenue**



• CARTE DES VINS •

VINS ROSÉ

Côte de Provence	75 cl	14,5 €
Bandol	75 cl	16,8 €
Rosé Boisset	75 cl	13 €

VINS BLANC

Gewurtzraminer	75 cl	20 €
Bourgogne Chardonnay	75 cl	14,8 €
Macon Vinzelles	75 cl	18 €
Montsaugeon : <i>vin de Haute-Marne / local wine</i>	75 cl	17,8 €
Graves Château Cabannieux	75 cl	18,5 €

VINS ROUGE

Bourgogne Pinot Noir	75 cl	17,5 €
Côtes du Rhône	75 cl	14 €
Hautes-Côtes de Beaune	75 cl	26 €
Coteaux Bourguignon	75 cl	19 €
Saint-Emilion ( <i>Les HT gaffelière</i> )	75 cl	26 €
Montsaugeon : <i>vin de Haute-Marne / local wine</i>	75 cl	18 €

CHAMPAGNE

Bouteille	75 cl	32 €
Coupe de champagne		6 €

CIDRES

Cidre Breton Rosé brut	75 cl	14 €
Cidre Breton doux	75 cl	12 €



<b>PICHET A.O.C.</b>	<b>12 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Rosé : Provence	2,4 €	4,9 €	9,7 €
Blanc : Macon	2,8 €	5,6 €	11,2 €
Rouge : Côte du Rhône	2,2 €	4,4 €	8,8 €



## APÉRITIFS

Kir		3 €	Gin-Vodka	4cl	4 €
Kir Royal		6,5 €	Malibu - Soho	4cl	4 €
Ricard	2cl	2,5 €	Rhum ambré	4cl	4 €
Porto rouge - blanc	4cl	2,8 €	Bacardi blanc	4cl	4 €
Martini rouge - blanc	4cl	2,8 €	Supplément soda	4cl	4 €
Suze	4cl	2,8 €			

## SANS ALCOOL

Cola Coca	33cl	3 €	Jus de fruits : abricots,	25cl	2,9 €
Perrier	33cl	3 €	ananas, orange,		
Orangina	25cl	3 €	pamplemousse, pomme		
Schweppes	20cl	3 €	Eau plate	1 L	2,6 €
Ice Tea	25cl	3 €	San pellegrino	1 L	3,8 €
Diabolo	20cl	2 €			

## NOS BIERES

					
Choue	25 cl	3,2 €	Heineken	25 cl	3,2 €
Choue	50 cl	6,2 €	Grimbergen	33 cl	3,5 €
1664	25 cl	3 €	Lefte	25 cl	3,2 €
1664	50 cl	5,8 €	Pelfort Brune	33 cl	3,4 €
Picon bière	25 cl	3,3 €	1664 Blanche	25 cl	3,2 €
Gommé, Monaco...		3,5 €	Bière sans alcool	25 cl	3,5 €
			Chimay bleue	33 cl	3,8 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso		1,3 €	Cappuccino		2,6 €
Double expresso		2,5 €	Thé ou infusion		2 €
Café au lait		2,6 €	Irish coffee		5,5 €
Chocolat chaud		2,4 €			

## DIGESTIFS

Gognac – Armagnac	4 cl	4 €
Baileys		
Get 27 – Get 37		
Poire Williams		
Grand Marnier – Mirabelle		
Calvados		

## WHISKY

Jack Daniels	4 cl	6,5 €
Jameson	4 cl	6,5 €
Chivas	4 cl	7 €

.. BOISSONS ..



## ENTREES

<b>Buffet d'entrées</b>	8 €
<i>Appetizer Buffet</i>	
<i>Voorgerechtenbuffet</i>	
<b>Terrine de brochet aux écrevisses</b>	8,8 €
<i>Pike and crawfishes terrine</i>	
<i>Terrine van snoek en rivierkreeft</i>	
<b>Foie gras du Chef</b>	15 €
<i>Homemade Foie gras (Goose or duck liver pâté)</i>	
<i>Chief's Foie gras</i>	
<b>Salade composée</b>	6,5 €
<i>Mixed salad</i>	
<i>Gemengde salade</i>	
<b>12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail</b>	14 €
<i>12 burgundy snails with garlic butter</i>	
<i>12 bourgondische slakken met knoflookboter</i>	
<b>Bruschetta de Langres et salade</b>	9,2 €
<i>Bruschetta with Langres cheese, bacon and salad</i>	
<i>Bruschetta met Langres kaas en salade</i>	
<b>Assiette de saumon fumé</b>	10,5 €
<i>Smoke salmon with toast</i>	
<i>Gerookte zalm schotel</i>	



## POISSONS



<b>Dos de cabillaud en croute de chorizo</b>	15 €
<i>Cod in chorizo pie</i> <i>Kabeljauw met chorizo korstje</i>	
<b>Saint-Jacques en coque</b>	17,5€
<i>Saint-Jacques scallops</i> <i>Sint-jacobsschelpen</i>	
<b>Pavé de saumon à la moutarde ancienne</b>	14,5 €
<i>Salmon steak with old-style mustard</i> <i>Zalm met Dijon mosterdsaus</i>	
<b>Truite aux amandes</b>	14,5 €
<i>Trout with almonds</i> <i>Forel met amandelen</i>	
<b>Tagliatelles carbonara au saumon fume</b>	12 €
<i>Tagliatelle with smoked salmon</i> <i>Tagliatelli carbonara met zalm</i>	
<b>Gambas à la provençale</b>	17,5 €
<i>Provençal King Prawns</i> <i>Provençaalse gamba's</i>	

## VIANDES



<b>Bœuf bourguignon</b>	14 €
<i>Burgundy beef</i> <i>Bourgondisch rundvlees</i>	
<b>Steack au poivre flambé au cognac</b>	15,5 €
<i>Cognac flamed pepper steak</i> <i>Steak met peper in Cognac geflambeerd</i>	
<b>Suprême de poulet au bacon crème de Langres</b>	14,8 €
<i>Chicken supreme with bacon and Langres cheese sauce</i> <i>Kipfilet met spek en roomsaus</i>	
<b>Faux-filet grille</b>	18,5 €
<i>Grilled ribeye steak</i> <i>Geroosterd ribeye steak</i>	
<b>Filet de canard aux cranberries et pain d'épices</b>	15 €
<i>Duck fillet with cranberries and gingerbread</i> <i>Eendenborstfilet met granberry en kruidkoek</i>	
<b>Brochette de côtes d'agneau à la Provençale</b>	17,5 €
<i>Provençal lamb chops skewer</i> <i>Spies Provençaalse lamskotelet</i>	



## MENU 20 €

### Entrée

#### Buffet d'entrées

*Appetizer Buffet*  
*Voorgerechtenbuffet*

**Ou / Or**

#### Terrine de brochet aux écrevisses

*Pike and crawfishes terrine*  
*Terrine van snoek en rivierkreeft*

**Ou / Or**

#### Potage du jour

*Soup of the day*  
*Soep van de dag*

### Plat

#### Bœuf bourguignon

*Burgundy beef*  
*Bourgondisch rundvlees*

**Ou / Or**

#### Truite aux amandes

*Trout with almonds*  
*Amandelforel*

**Ou / Or**

#### Aiguillette de poulet aux cèpes

*Kipfilet met champignons*  
*Chicken lanyard with ceps*

### Dessert

#### Assiette de fromages ou dessert

*Assortment of cheeses or dessert*  
*Kaas plaat of dessert*

•• MENUS ••



## MENU 26,5 €

### Entrée

#### Assiette de saumon fumé

Smoke salmon with toast  
Gerookte zalm schotel

**Ou / Or**

#### Foie gras du Chef

Homemade Foie gras (Goose or duck liver pâté)  
Chief's Foie gras

**Ou / Or**

#### Bruschetta de Langres et salade

Bruschetta with Langres cheese, bacon and salad  
Bruschetta met Langres kaas en salade

**Ou / Or**

#### Buffet d'entrées

First courses buffet  
Voorgerechtenbuffet

### Plat

#### Côte d'agneau à la provençale

Provençal lamb chops  
Provençaalse lamskotelet

**Ou / Or**

#### Faux-fillet grillé sauce échalotes

Grilled ribeye steack  
Geroosterd ribeye steak

**Ou / Or**

#### Filet de canard aux cranberries et pain d'épices

Duck fillet with cranberries and gingerbread  
Eendenborstfilet met cranberries en kruidkoek

**Ou / Or**

#### Pavé de saumon à la moutarde ancienne

Salmon steak with old-style mustard  
Zalmmoot met mosterdsaus

### Dessert

#### Assiette de fromages ou dessert

Assortment of cheeses or dessert  
Kaas plaat of dessert

• • MENU • •



## PIZZAS



<b>Margharita</b>	8,7 €
<i>Tomate, mozzarella, basilica, huile d'olive</i>	
<i>Tomato sauce topped with mozzarella cheese, basil, olive oil</i>	
<i>Tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie</i>	
<b>Parisienne</b>	9,5 €
<i>Tomate, mozzarella, champignons, ail, basilic</i>	
<i>Tomato sauce topped, mozzarella cheese, mushrooms, garlic, basil</i>	
<i>Tomaat, mozzarella, champignons, knoflook, basilicum</i>	
<b>Chorizo-poivrons</b>	10 €
<i>Tomate, poivrons, chorizo, mozzarella, huile d'olive</i>	
<i>Tomato sauce topped with bell peppers, chorizo sausage, mozzarella, olive oil</i>	
<i>Tomaat, paprika, chorizo, mozzarella, olijfolie</i>	
<b>Trois fromages</b>	10,5 €
<i>Tomate, mozzarella, Roquefort, Emmental, chèvre</i>	
<i>Tomato sauce topped, mozzarella, Roquefort, Emmental, goat cheese</i>	
<i>Tomaat, mozzarella, Roquefort, Emmental, geitenkaas</i>	
<b>Nordique</b>	10,8 €
<i>Crème fraîche, oignons, saumon fumé, aneth</i>	
<i>White cream sauce topped with onions, smoked salmon and fresh dill</i>	
<i>Crème fraîche, uien, gerookte zalm, dille</i>	
<b>L'aveyronnaise</b>	10,5 €
<i>Tomate, mozzarella, Roquefort, cerneaux de noix</i>	
<i>Tomato sauce topped with Roquefort cheese and walnuts</i>	
<i>Tomaat, mozzarella, Roquefort kaas met noten</i>	
<b>Napolitaine</b>	10 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, basilic</i>	
<i>Tomato sauce topped, mozzarella, anchovies, olives, basil</i>	
<i>Tomaat, ansjovis, olijf, basilicum</i>	
<b>Reine</b>	9,5 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon</i>	
<i>Tomato sauce topped, mozzarella, ham</i>	
<i>Tomaat, mozzarella, ham</i>	
<b>Langroise</b>	10,8 €
<i>Tomate, mozzarella, pommes de terre, lardons, Langres</i>	
<i>Tomato sauce topped, mozzarella, potatoes, bacon, Langres cheese</i>	
<i>Tomaat, mozzarella, aardappelen, spek, Langres kaas</i>	
<b>Quatre saisons</b>	10,5 €
<i>Tomate, mozzarella, lardons, poulet, artichaut, champignons, basilic</i>	
<i>Tomato sauce topped, mozzarella, bacon, chicken, artichokes, mushrooms, basil</i>	
<i>Tomaat, mozzarella, spek, kip, artisjok, champignons, basilicum</i>	

Tous nos prix s'entendent TVA, services compris, boissons non comprises.





## MENU ENFANT 9,50 €

Entrée	<b>Buffet d'entrée</b> <i>Appetizer Buffet</i> <i>Voorgerechtenbuffet</i>
Plat	<b>Steack hâché avec frites ou légumes</b> <i>Minced steack with fries or vegetables</i> <i>Tartaar met friet of groenten</i> <b>Saucisse avec frites ou légumes</b> <i>Sausage with fries or vegetables</i> <i>Worst met friet of groenten</i> <b>Nuggets avec frites ou légumes</b> <i>Nuggets with fries or vegetables</i> <i>Nuggets met friet of groenten</i>
Dessert	<b>Glace</b> <i>Ice cream</i> <i>IJs</i>



## DESSERTS CLASSIQUES

5,0 €

Crème brûlée

Tatin et sa boule de glace

Tiramisu

Profiteroles chocolat

## PÂTISSERIE EN VITRINE

5,0 €

## LES PLAISIRS GLACÉS



6,0 €

Dame blanche

*Glace vanille, chantilly, sauce chocolat*

Colonel

*Sorbet citron, Vodka*

Pêche Melba

*Glace à la vanille, oreillon de pêche, chantilly, sauce fruits rouges*

Café ou chocolat liégeois

*Glace café ou chocolat, chantilly, sauce chocolat*

Poire Belle Hélène

*Glace vanille, demie poire, chantilly, sauce chocolat*

Bourguignonne

*Glace à la vanille, sorbet cassis, chantilly, fruits rouges*

Coupe glace

2 boules

2,0 €

3 boules

3,0 €

## ASSIETTE 3 FROMAGES



4,8 €

## LES GOURMANDS



5,5 €

Café, thé ou chocolat chaud accompagnés de 3 mignardises

*Coffee, tea or hot chocolate with 3 mini pastries*

*Dessert koffie, thee met 3 mini gebakjes*



# Bon appétit !