

Boissons chaudes

Café	1.80 €
Café allongé	2.00 €
Double café	3.00 €
Chocolat/Cappuccino	3.00 €
Café au lait	3.00 €
Thé	2.50 €
Infusion	2.50 €
Café arrosé (1cl alcool)	4.00 €

Carte petit déjeuner (sur réservation la veille)

Breakfast menu (by reservation the day before) / Frühstücksmenü (auf Reservierung am Vortag)



1 boisson chaude (grand café, thé, chocolat)	
2 tartines de pain, beurre	
1 crêpe (sucre, coulis chocolat ou confiture ou pâte à tartiner chocolat)	
1 verre de jus de fruits multivitaminé 15cl	8.50 €
1 hot drink (large coffee, tea, chocolate)	
2 slices of bread, butter	
1 crepe (sugar, chocolate coulis or jam or chocolate spread)	
1 glass of multivitamin fruit juice 15cl	
1 Heißgetränk (großer Kaffee, Tee, Schokolade)	
2 Scheiben Brot, Butter	
1 Crêpe (Zucker, Schokoladencoulis oder Marmelade oder Schokoladenaufstrich)	
1 Glas Multivitamin-Fruchtsaft 15cl	

Les Boissons

Commandes au bar !
Orders at the bar
Bestellungen an der bar

Apéritifs

Whisky coca (2cl whisky, 5cl coca)	3.50 €
Kir cassis ou pêche (15 cl)	2.50 €
Martini rouge ou blanc (5 cl)	5.00 €
Pastis, Ricard (2 cl)	2.80 €
Verre de vin - Domaine de la Patience (15 cl)	2.00 €
Sangria maison (20 cl)	7.00 €
Punch maison (20 cl)	7.00 €
Cocktails - Mojito (5cl rhum havana, sucre, menthe fraiche, citron vert, perrier)	9.00 €
- Apérol Spritz (4cl apérol, 10cl vin pétillant, perrier)	9.00 €
- Sex on the beach (3cl vodka, 2cl crème pêche, jus d'ananas, cranberry)	9.00 €

Long drink

Gin tonic (4cl de gin, 10cl tonic, tranche de citron)	7.00 €
Whisky coca (4cl whisky, 10cl coca)	7.00 €
Cuba libre (4cl rhum, 10cl coca, tranche de citron)	7.00 €
Vodka pomme (4cl vodka, 10cl jus de pomme)	7.00 €
Get 27 (4cl get) nature ou perrier	7.00 €
Téquila sunrise (4cl téquila, 10cl jus d'orange, grenadine)	7.00 €
Vodka red bull (4cl vodka, red bull 25cl)	9.00 €

Bières bouteille

Desperados (33cl)	5.00 €
1164 sans alcool	3.50 €

Bières pression

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Jupiler	3.80 €	6.50 €
Leffe	4.50 €	8.50 €
Hoegaarden	4.50 €	8.50 €

Digestifs

Jack daniels (4cl)	7.00 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Poire williams (4cl)	7.00 €
Spécialités régionales - La Camarguaise (4cl)	7.00 €
- La Verveine (4cl)	7.00 €
- Limoncello (4cl)	5.50 €

Sodas

Pepsi (33cl)	3.80 €
Pepsi max sans sucre (33cl)	3.80 €
Orangina (33cl)	3.80 €
Perrier (33cl)	3.80 €
Ice tea (33cl)	3.80 €
Oasis (33cl)	3.80 €
Seven up (33cl)	3.80 €
Red bull	4.50 €
Schweppes agrumes, Schweppes tonic (33cl)	3.80 €
Sirop	2.00 €
Supplément sirop	0.50 €
Grenadine, fun blue, citron, menthe, fraise, pêche, orgeat, pac	

Jus de fruits orange, ananas, tomate, pomme, abricot , ace, multivitamine(25cl) 3.80 €

Eaux minérales

	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>
San pellégrino / Vittel	4.50 €	5.90 €

Vins

<u>Domaine de la Patience</u>	15cl	25cl	50cl	100cl
Blanc, Rosé, Rouge IGP Côteaux du Pont du Gard	2.00 €	4.00 €	7.00 €	13.50 €
AOP Costières de Nimes (75cl) Némausa rosé, rouge, blanc				27.00 €
IGP Côteaux du Pont du Gard (75cl) rosé, merlot, chardonnay				21.00 €
<u>Uby N°3</u> (15cl)				5.00 €






Pour l'apéritif

[Aperitif boards](#) / [Aperitif Tafeln](#)

Duo tapenade noire maison 30g, brandade de morue de Nimes 30g, pain grillé	8.50 €
Homemade black tapenade duo 30g, Nimes cod brandade 30g, toasted bread	
Hausgemachtes schwarzes Tapenade-Duo 30 g, Kabeljau-Brandade aus Nîmes 30 g, geröstetes Brot	
Crottin de chèvre, confiture, pain grillé	8.00 €
Goat crottin,jam, toasted bread	
Ziegenbrot, marmelade, geröstetes Brot	

Menu bambin (jusqu'à 9 ans)

Children's menu (Up to 9 years old) / Kindermenü (Bis 9 Jahre alt)

- Pâte bolognaise **Pasta bolognese / Pasta Bolognese**  
Ou
Aiguillettes de poulet pané (frites ou légumes)  9.00 €
Breaded chicken breasts (fries or vegetables or pasta) / Panierte Hähnchenbrust (Pommes oder Gemüse oder Nudeln)
Fromage blanc avec coulis fraise **cottage cheese with strawberry sauce / Hüttenkäse mit erdbeersauce** 
ou
1 boule de glace au choix, crème sucrée 
1 scoop of ice cream of your choice, sweetened cream / 1 Kugel Eis nach Wahl, gesüßte Sahne

Desserts

Desserts/ Nachspeisen

- Moelleux chocolat, crème sucrée, boule vanille 8.50 €
Soft chocolate, sweet cream, vanilla ball / Zarte Schokolade, süße Sahne, Vanillekugel
- Café ou thé gourmand : trois desserts 9.90 €
Gourmet cafe with three desserts
Gourmet-Café mit drei Desserts
- Crêpes maison : - Sucre **Sugar / Zucker** 4.00 €
- Nutella 5.00 €

Carte petit déjeuner

(sur réservation la veille)



Breakfast menu (by reservation the day before) / Frühstücksmenü (auf Reservierung am Vortag)

Sucré : 1 boisson chaude (grand café, thé, chocolat)

2 tartines de pain, beurre

1 crêpe (sucre, coulis chocolat ou confiture ou pâte à tartiner chocolat)

1 verre de jus de fruits multivitaminé 15cl

Sweet: 1 hot drink (large coffee, tea, chocolate)

2 slices of bread, butter

1 crepe (sugar, chocolate coulis or jam or chocolate spread) 1 glass of multivitamin fruit juice 15cl

1 Heißgetränk (großer Kaffee, Tee, Schokolade) 2 Scheiben Brot, Butter

1 Crêpe (Zucker, Schokoladencoulis oder Marmelade oder Schokoladenaufstrich) 1 Glas Multivitamin-Fruchtsaft 15cl

8.50 €



LE BISTROT

BAR-RESTAURANT CAMPING LA SOUSTA



Toute l'équipe du restaurant-bar * LE BISTROT* vous souhaite la bienvenue et un agréable séjour au camping *La Sousta*

Nous sommes à vos services tous les jours

De Mars à Juin et Septembre et Octobre De 8h à 14h et de 17h à 20h30

SERVICE REPAS de 12h à 13h30 et de 18h30 à 20h30

JUILLET ET AOUT

De 7h30 à 23h30

SERVICE REPAS de 12h à 13h30 et de 18h00 à 21h30

Nous vous proposons une cuisine traditionnelle de qualité en toute convivialité

*La réservation pour le restaurant
Est vivement conseillée*

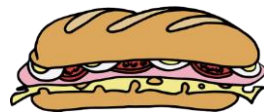
** Pas de Chèque*



Les Plats à emporter

Barquette de frites :	petite	3.50 €
	Grande	5.50 €
Croque monsieur (juillet et aout)	(jambon, fromage, cheedar, béchamel)	8.00 €
Bol de salade verte et crudités		3.50 €
Panini	Jambon, fromage	7.50 €
	4 fromages	7.50 €
Salades	Saint Marcellin	10.00 €
	César	10.00 €
Crêpes	Sucre	4.00 €
	Nutella	5.00 €
Les Glaces	1 boule	2.80 €
	2 boules	5.00 €
	3 boules	7.50 €
	4 boules	9.00 €
Canettes soda: Coca, Orangina, Ice tea, Perrier		2.00 €

Toute la gamme « snack » est prévue pour la vente à emporter et ne se consomme pas en terrasse ou dans le restaurant-bar



Les Pizzas



Uniquement le soir

Margherita : tomate et fromage	11.00 €
<small>Tomato, cheese / tomate und käse</small>	
Reine : tomate, jambon et fromage	12.50 €
<small>Tomato, ham and cheese / tomate, käse und schinken</small>	
Salami : tomate, salami et fromage	12.50 €
<small>Tomato, salami and cheese / tomate, käse und salami</small>	
Chorizo : tomate, chorizo et fromage	12.50 €
<small>Tomato, chorizo and cheese / tomate, käse und chorizowurst</small>	
Napolitaine : tomate, anchois et fromage	13.50 €
<small>Tomato, anchovy and cheese / Tomate, Gemüse, Pilze und Käse</small>	
Royale : tomate, jambon, champignons et fromage	13.50 €
<small>Tomato, ham, mushrooms, cheese / tomate, käse und pilze, schinken</small>	
Biquette : tomate, chèvre miel et fromage	15.00 €
<small>Tomato, goat cheese, honey, mozzarella and emmental / tomate käse, ziegenkäse, honing</small>	
Campagnarde : tomate, lardons, champignons, crème, chèvre et fromage	15.00 €
<small>Tomato, sliced bacon, mushrooms, cream, cheese / Tomate, Speck, Pilze, Sahne, Ziegenkäse und Käse</small>	
Fromagère : tomate, roquefort, chèvre, mozzarella et emmental	15.00 €
<small>Tomato, Roquefort, goat cheese, mozzarella and emmental / Tomate, Roquefort, Ziegenkäse, Mozzarella und Emmentaler</small>	
Végétarienne : tomate, mélange légumes du doleil, champignons et fromage	15.00 €
<small>Tomato, vegetables, mushrooms, and cheese / Tomaten, Gemüse, Pilze und Käse</small>	
Océane : tomate, fruits de mer et fromage	15.00 €
<small>Tomato, seafood and cheese / tomate, käse und meeresfrüchte</small>	
Nimoise : tomate, brandade de morue nimoise, chorizo et fromage	15.00 €
<small>Tomato, salt cold puree of Nimes, chorizo and cheese / spezialität von Nimes aus Stockfisch</small>	
Poulette : crème, poulet, oignons et fromage	15.00 €
<small>cream, chicken, onions and cheese / sahne, hühnchen, zwiebeln und käse</small>	
Kebab : crème, viande kebab, fromage et sauce blanche	15.00 €
<small>Cream, kebab meat, cheese and white sauce / Sahne, dönerfleisch, käse und weiße Soße</small>	
La Bistrot : crème fraiche, jambon cru, après cuisson chèvre, miel, pistou	15.00 €
<small>Fresh cream, raw ham, after cooking goat cheese, honey, pesto / Frische Sahne, roher Schinken, nach dem Kochen Ziegenkäse, Honig, Pesto</small>	

Possibilité base crème Cream base option / Option auf Cremebasis

Supplément ingrédient : 2.00 € - Bol de salade verte : 3.50 €

Ingredient supplement: 2.00 € - Bowl of green salad: 3.50 € / Zutatenzuschlag: 2.00 € - Schüssel grüner Salat: 3,50 €



HAPPY HOUR



18H30 à 19H30

JUILLET / AOUT

Bière pression Jupiler 25cl	2.80 €
Punch 20cl	6.00 €
Ricard/pastis 2cl	2.00 €
Verre vin 10cl	1.00 €
Sirop à l'eau	1.00 €
Verre de Soda 25cl	2.00 €



Service et encaissement uniquement au comptoir



TOUS LES MERCREDIS SOIRS JUILLET / AOUT

MOULES / FRITES 15€

(900g moules marinières, bol de frites)

*** sur réservation**

Les Allergènes



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Coupes glacées

Ice cream in a bowl / Eis in einer Schüssel

Café liégeois (glace vanille, café, sauce café, crème sucrée) Liège coffee (vanilla ice cream, coffee, coffee sauce, sweet cream) Lütticher Kaffee (Vanilleeis, Kaffee, Kaffeessauce, süße Sahne)	9.00 €
Chocolat liégeois (glace, vanille, chocolat, sauce chocolat, crème sucrée) Liège chocolate (ice cream, vanilla, chocolate, chocolate sauce, sweet cream) Lütticher Schokolade (Eis, Vanille, Schokolade, Schokoladensauce, süße Sahne)	9.00 €
Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème sucrée) White Lady (vanilla ice cream, chocolate sauce, sweet cream) White Lady (Vanilleeis, Schokoladensauce, süße Sahne)	9.00 €
Caramel liégeois (glace vanille, caramel beurre salé, coulis caramel, crème sucrée) Liège caramel (vanilla ice cream, salted butter caramel, caramel sauce, sweet cream) Lütticher Karamell (Vanilleeis, karamell mit gesalzener butter, karamellsauce, süße Sahne)	9.50 €
Ardéchoise (glace vanille, crème de marron, crème sucrée) Ardéchoise (vanilla ice cream, chestnut cream, sweet cream) Ardéchoise (Vanilleeis, Kastaniencreme, süße Sahne)	9.50 €
Banana split (glace, vanille, fraise, chocolat, fruit banane, sauce chocolat, crème sucrée) Banana split (ice cream, vanilla, strawberry, chocolate, banana fruit, chocolate sauce, sweet cream) Bananensplit (Eis, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Bananenfrucht, Schokoladensauce, süße Sahne)	9.50 €
Fraise melba (glace vanille, fraise, fruit fraise, coulis fruits, crème sucrée) juillet / aout Strawberry melba (vanilla ice cream, strawberry, strawberry fruit, fruit coulis, sweet cream) Erdbeer-Melba (Vanilleeis, Erdbeere, Erdbeerfrucht, Fruchtcoulis, süße Sahne)	9.50 €
Williamine (glace poire, alcool de poire 2cl) Williamine (pear ice cream, pear alcohol 2cl) Williamine (Birneneis, Birnenalkohol 2cl)	8.50 €
Colonel (glace citron, vodka 2cl) Colonel (lemon ice cream, 2cl vodka) Colonel (Zitroneneis, 2cl Wodka)	8.50 €
Martiniquaise (glace passion, rhum 2cl) Martiniquaise (passion ice cream, 2cl rum) Martiniquaise (Passionseis, 2cl Rum)	8.50 €
1 boule 1 scoop of ice cream / 1 Kugel Eis	2.80 €
2 boules 2 scoops of ice cream / 2 Kugeln Eis	5.00 €
3 boules 3 scoops of ice cream / 3 Kugeln Eis	7.50 €
4 boules 4 scoops of ice cream / 4 Kugeln Eis	9.00 €
Supplément : - crème sucrée / Sweet whipped cream / Süße Schlagsahne	1.00 €
- coulis (fruits rouges, chocolat, caramel lacté) Coulis (red fruits, chocolate, milky caramel) / Coulis (rote Früchte, Schokolade, Milchkaramell)	1.00 €
Les glaces: vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé, rhum raisin, menthe chocolat, pistache, noix Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, salted butter caramel, rum raisin, chocolate mint, Pistachio, walnut, / Vanille, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, gesalzenes Butterkaramell, Rum-Rosinen, Schokoladenminze, Pistazie, Walnuss	
Les sorbets: citron vert, framboise, poire, passion, abricot Lemon raspberry, pear, passion fruit, apricot / Zitronen-Himbeere, Birne, Passionsfrucht, Aprikose	



LES HORAIRES

BAR-RESTAURANT

Toute l'équipe du restaurant-bar * LE BISTROT* vous souhaite la bienvenue et un agréable séjour au camping *La Sousta*

Nous sommes à vos services tous les jours

*De Mars à Juin et Septembre et Octobre De 8h à 14h et
de 17h à 20h30*

SERVICE REPAS de 12h à 13h30 et de 18h30 à 20h30

JUILLET ET AOUT

De 7h30 à 23h30

SERVICE REPAS de 12h à 13h30 et de 18h00 à 21h30

*Nous vous proposons une cuisine traditionnelle de qualité
en toute convivialité*

La réservation pour le restaurant

Est vivement conseillé

** Pas de Chèque*



LE BISTROT

BAR-RESTAURANT- PLATS A EMPORTER

Les Pizzas



Uniquement le soir
Only in the evening

Margherita : tomate et fromage Tomato, cheese / tomate und käse	11.00 €
Reine : tomate, jambon et fromage Tomato, ham and cheese / tomate, käse und schinken	12.50 €
Salami : tomate, salami et fromage Tomato, salami and cheese / tomate, käse und salami	12.50 €
Chorizo : tomate, chorizo et fromage Tomato, chorizo and cheese / tomate, käse und chorizowurst	12.50 €
Napolitaine : tomate, anchois et fromage Tomato, anchovy and cheese / tomate, käse und sardellen	13.50 €
Biquette : tomate, chèvre miel et fromage Tomato, goat cheese, honey, cheese / tomate, käse, ziegenkäse, honig	13.50 €
Royale : tomate, jambon, champignons et fromage Tomato, ham, mushrooms, cheese / tomate, käse und pilze, schinken	13.50 €
Campagnarde : tomate, lardons, champignons, crème, chèvre et fromage Tomato, sliced bacon, mushrooms, cream, cheese / Tomate, Speck, Pilze, Sahne, Ziegenkäse und Käse	15.00 €
Fromagère : tomate, roquefort, chèvre, mozzarella et emmental Tomato, Roquefort, goat cheese, mozzarella and emmental / Tomate, Roquefort, Ziegenkäse, Mozzarella und Emmentaler	15.00 €
Végétarienne : tomate, mélange légumes du doleil, champignons et fromage Tomato, vegetables, mushrooms, and cheese / Tomaten, Gemüse, Pilze und Käse	15.00 €
Océane : tomate, fruits de mer et fromage Tomato, seafood and cheese / tomate, käse und meeresfrüchte	15.00 €
Nîmoise : tomate, brandade de morue de Nîmes, chorizo et fromage Tomato, salt cold puree of Nimes, chorizo and cheese / spezialität von Nimes aus Stockfisch	15.00 €
La Bistrot : crème fraîche, jambon cru, après cuisson chèvre, miel, pistou Fresh cream, raw ham, after cooking goat cheese, honey, pesto / Frische Sahne, roher Schinken, nach dem Kochen Ziegenkäse, Honig, Pesto	15.00 €
Poulette : crème, poulet, oignons et fromage cream, chicken, onions and cheese / sahne, hühnchen, zwiebeln und käse	15.00 €
Kebab : crème, viande kebab, fromage et sauce blanche Cream, kebab meat, cheese and white sauce / Sahne, dönerfleisch, käse und weiße Soße	15.00 €

Supplément ingrédient: 2.00 € - Bol de salade verte : 3.50 €



Ingredient supplement: 2.00 € - Bowl of green salad: 3.50 € / Zutatenzuschlag: 2.00 € - Schüssel grüner Salat: 3,50 €

Possibilité base crème Cream base option / Option auf Cremebasis

Les Plats à emporter

Barquette de frites :	petite	3.50 €
	Grande	5.50 €
Croque monsieur (jambon, fromage, cheedar, béchamel) (juillet et aout)  		8.00 €
Bol de salade verte et crudités		3.50 €
Plat du jour (prix selon les produits)		15 € ou 18 €
Panini	Jambon fromage	7.50 €
	4 fromages	7.50 €
 		
Salades :	Saint Marcellin	10.00 €
	Salade César	10.00 €
Crêpes	Sucre	4.00 €
	Nutella	5.00 €
 		
Les Glaces	1 boule	2.80 €
	2 boules	5.00 €
	3 boules	7.50 €
	4 boules	9.00 €
Canettes soda: Coca, Orangina, Ice tea, Perrier		2.00 €



Toute la gamme « snack » est prévue pour la vente à emporter et ne se consomme pas en terrasse ou dans le restaurant-bar

Les plats

Dishes - Gerichte

Filet de Dorade Sauce vierge, légumes du jour*	20.00 €
<i>Sea bream fillet, virgin sauce, vegetables of the day, Doradenfilet, native Soße, Gemüse des Tages</i>	
  	
Bavette sauce au vin (200g), frites*	20.00 €
<i>Flank steak with wine sauce (220g), fries Flanksteak mit weinsauce (220g), Pommes</i>	
Pâtes à la bolognaise	13.00 €
<i>Pasta Bolognese Pasta Bolognese</i>	
  	

*Tout changement d'accompagnement de nos plats sera compté en supplément.
Any change in the accompaniment of our dishes will be charged extra






Supplément:	Extra charge / Gegen Aufpreis	
- Frites ou salade	Fries or salad  	3.50 €
	<i>Pommes oder Salat</i>	
- Légumes	Vegetables Gemüse	5.00 €
- Sauce roquefort	Roquefort sauce  Roquefort-Sauce	3.00 €

Uniquement Juillet - Août Only July - August / Nur Juli - August

Moules-frites (mercredi soir)	15.00 €
-------------------------------	---------

Les salades repas / Entrées

Salads - Salate / Starters - Vorspeise Hauptgericht

- Salade composée (Salade, tomates, choux, champignons de Paris, Oignons grillés, vinaigrette, crème balsamique, croutons,
Mixed Salad* (salad, tomatoes, cabbage, button mushrooms, Grilled onions, vinaigrette, balsamic cream, croutons) 
Gemischter Salat* (Salat, Tomaten, Kohl, Champignons, Gegrillte Zwiebeln, Vinaigrette, Balsamicocreme, Croutons)
- Salade Saint Marcellin (salade composée*, saint marcellin sur toast, lardons au thym, œuf parfait, noix)
Saint Marcellin salad (mixed salad*, Saint Marcellin on toast, thyme bacon, hard-boiled egg, nuts) 
Saint-Marcellin-Salat (gemischter Salat*, Saint-Marcellin auf Toast, Thymianspeck, hartgekochtes Ei, Nüsse)
- Salade César (salade composée*, aiguillettes de poulet panée, Parmigiano, œuf parfait, sauce césar, huile d'olive basilic) (origine : UE)
Caesar salad (mixed salad*, breaded chicken strips, Parmigiano, hard-boiled egg, Caesar sauce, olive oil and basil) 
Caesar-Salat (gemischter Salat*, panierte Hähnchenstreifen, Parmigiano, hartgekochtes Ei, Caesarsauce, Olivenöl und Basilikum)
- Tarte tatin de tomates cerises aux échalotes confites au miel, thym, Balsamique, accompagnée d'une salade composée et d'une crème montée au pestou
Cherry tomato tart tatin with shallots confit with honey, thyme, Balsamic, accompanied by mixed salad 
Kirschtomaten-Tarte-Tatin mit Schalottenconfit mit Honig, Thymian, Balsamico, dazu gemischter Salat
- Uniquement Juillet - Août** Only July - August / Nur Juli - August
- Tartare de bœuf aux couteaux (salade composée*, jaune d'œuf, Mélange câpres, cornichons, échalotes) (origine : UE)
Beef tartare with razor clams (mixed salad*, egg yolk, mixture of capers, pickles, shallots) 
Rindertatar mit Schwertmuscheln (gemischter Salat*, Eigelb, Mischung aus Kapern, Gurken, Schalotten)