

Bar & Restaurant

8^{H30} à 12^{H00} ~ 14^{H00} à 22^{H00}

Sauf mardi soir : bar & snacks/pizzas à emporter uniquement

LE MOT DES PROPRIOS

Vous le savez, notre cuisine se veut simple et authentique avec le plus possible de produits bio et/ou locaux. Nous cherchons également à maintenir une offre le plus abordable possible, malgré le contexte de hausse de prix généralisé.

Du coup, cette année, nous avons renouvelé nos grandes salades et ajouter un burger végétarien qui comblera les adeptes. Nous vous proposons également une planche apéro pour aiguiser vos papilles avec des fromages et charcuteries du coin, à partager. Et n'hésitez pas à consulter notre ardoise pour découvrir les suggestions du moment !

Nous avons bien évidemment conservé les grands classiques que vous aimez tant et étoffé notre gamme de cocktails. Et bien sûr, nous avons maintenu le programme de nos soirées avec l'espoir de partager ensemble, comme nous en avons l'habitude, des moments agréables et conviviaux.



*Au plaisir de partager
Lucile & Richard*

Nos Entrées

NEW

TERRINE de bœuf 6⁰⁰
PLANCHE APERO à partager 12⁰⁰
 Fromages et charcuteries



SUGGESTION DU MOMENT

Consulter l'ardoise pour les découvrir

Nos Grandes Salades

NEW

SALADE QUERCYNOISE 16⁰⁰
 Salade, Rocamadour, terrine de canard, magret de canard, noix

NEW

BO BUN VEGETARIEN 15⁰⁰
 Salade, légumes, vermicelle de riz, falafels, nems de légume, cacahuètes

Nos Burgers

LE CLASSIQUE 14⁰⁰
 Steak haché 150g VBF, cheddar, chutney oignon, tomate, sauce, frites, salade

NEW

LE VEGETARIEN 15⁰⁰
 Steak végétarien, fondue poireau, rocamadour, sauce, frites, salade

La Spécialité



CONFIT DE CANARD 17⁰⁰
 Confit, pommes de terre sarladaise, salade

Nos Assiettes coupe-faim

FRITES ou **HARICOTS VERTS** 3⁵⁰
SALADE VERTE 3⁰⁰

Le Fromage

ROCAMADOUR Ferme de Lahore, Payrac 5⁰⁰
 Fromage de Rocamadour avec toast, miel et cerneaux de noix

Le saviez-vous ?

Le Rocamadour est l'un des plus anciens fromages de la région. Au XVe siècle, il servait de valeur pour l'impôt et le métayage.



Menu Enfant 8⁰⁰

NUGGETS poulet VVF ou **BOULETTE** soja/tomate
 Servi avec frites et/ou haricots verts
 + **GLACE** 1 boule au choix

Nos Desserts

FROMAGE BLANC Miel et noix 5⁵⁰

FONDANT AU CHOCOLAT Glace vanille 6⁵⁰

TARTE AU NOIX du Périgord 7⁰⁰

IRISH COFFEE Whisky 6cl, café, crème Chantilly 8⁰⁰

PASTIS QUERCYNOIS

7⁰⁰

Tout séjour dans le Lot s'accompagne de la dégustation du fameux pastis : une sorte de tourtière garnie de pommes marinées à la vieille prune... un vrai délice sucré, à ne pas confondre avec le célèbre apéritif de Marseille !



Nos Glaces

SORBET ou **GLACES** 1 boule 3⁵⁰
 2 boules 6⁰⁰

Parfums sorbets : Fruits de la passion, Citron, Fraise
 Parfums glaces : Caramel, Chocolat noir, Vanille, Noix

Nos Coupes glacées

DAME BLANCHE 7⁰⁰

Glace vanille, chantilly, chocolat, noisettes grillées

CHOCOLAT LIEGEOIS 7⁰⁰

Glace chocolat & chantilly, chocolat, noisettes grillées

COUPE DU QUERCY 8⁰⁰

Glace noix, glace caramel, chantilly, caramel, noisettes grillées

NEW **FRAISE MELBA** 8⁰⁰

Glace vanille, glace fraise, chantilly, coulis fraise, fraises, noisettes grillées



Nos Coupes avec alcool

COLONEL 9⁰⁰

Glace citron, vodka 4cl

NEW **REVERIE** 9⁰⁰

Glace noix, liqueur de café 4cl

PARASOL 9⁰⁰

Glace fruit de la passion, triple sec 4cl

Vos soirées

Mercredi - BARBECUE COLLECTIF
 REPAS LOCAL - Vendredi
 Samedi - PIZZA PARTY

Réservez votre table à l'accueil !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION



Nos Bières

LOBURG pression	25cl 3 ⁵⁰ 50cl 6 ⁵⁰
HOEGAARDEN pression	25cl 4 ⁰⁰ 50cl 7 ⁵⁰
RATZ btlle 33cl 	blonde 5 ⁰⁰
Bière artisanale,	ambrée 5 ⁰⁰
brassée dans le Lot !	blanche 5 ⁰⁰



Nos Vins de soif

BLANC Bergerac 	verre 12cl 3 ⁰⁰
ROSE Côtes du Lot 	carafe 25cl 5 ⁵⁰
ROUGE Cahors 	carafe 50cl 9 ⁵⁰



Nos Fraîcheurs bio

JUS DE FRUITS verre 20cl 	3 ⁵⁰
Orange, Pomme	
THE GLACE verre 20cl 	3 ⁰⁰
Pêche	
FIZZ btlle 33cl 	4 ⁰⁰
Cola, Orange, Citron	
 BARTENDER btlle 20cl 	4 ⁰⁰
Tonic, Ginger Ale	
LIMONADE verre 20cl 	3 ⁰⁰
DIABOLO verre 20cl 	3 ⁵⁰
SIROP A L'EAU verre 20cl 	2 ⁰⁰
Citron, Grenadine, Pêche, Kiwi, Fraise	



Nos Classiques

COCA-COLA zéro btlle 33cl	4 ⁰⁰
PERRIER btlle 33cl	4 ⁰⁰

Nos Boissons chaudes

CAFE ou DECA 	expresso 1 ⁵⁰ allongé 2 ⁰⁰
CAFE AU LAIT 	supplément 50
DOUBLE EXPRESSO 	3 ⁰⁰
CAPPUCINO 	3 ⁵⁰
CHOCOLAT CHAUD 	3 ⁵⁰
THE / INFUSION 	3 ⁰⁰



POUR DEMARRER DU BON PIED

PETIT DEJEUNER COMPLET	7 ⁵⁰
------------------------	-----------------

Boisson chaude, croissant, pain, jus d'orange

Nos Vins à déguster

BLANC Fantou 	btlle 75cl 19 ⁰⁰
Chardonnay-Viognier	
ROSE Les Croisille 	btlle 75cl 16 ⁰⁰
Côtes du Lot	
ROUGE Les Croisille 	btlle 75cl 17 ⁰⁰
Cahors	



ROUGE La Gineste  Cahors, Vin Nature

btlle 75cl 18⁰⁰

Nos Apéritifs

PASTIS verre 2cl 	3 ⁰⁰
SARLANOIX verre 8cl 	3 ⁵⁰
PORTO verre 8cl 	3 ⁵⁰
KIR verre 12cl	3 ⁵⁰
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	
SANGRIA verre 12cl 	3 ⁵⁰
Sangria blanche	



Nos Cocktails

 CORTINA Apéritif	9 ⁰⁰
Cognac, Porto, Triple Sec, jus de citron	
 WHITE COOLER Apéritif	9 ⁰⁰
Vodka, grenadine, jus citron, vin blanc, eau gazeuse	
 PASTIS CITRON Apéritif	9 ⁰⁰
Pastis, Triple Sec, jus citron, sirop de canne	
 WILD IRISH ROSE Long drink	9 ⁰⁰
Whisky, grenadine, jus citron vert, ginger ale	
 GIN TONIC Long drink	9 ⁰⁰
Gin, Tonic	
 BRASS MONKEY Long drink	9 ⁰⁰
Vodka, Rhum, jus orange	



Nos Cocktails sans alcool

PADIROCK	7 ⁰⁰
Soda, jus citron, sirop de canne, grenadine	
ROCADAMOUR	7 ⁰⁰
Jus orange, jus citron vert, grenadine	

Nos Alcools et digestifs

ALCOOLS verre 4cl 	6 ⁰⁰
Whisky, Rhum, Gin, Vodka	
CLASSIQUES verre 4cl	5 ⁰⁰
Bailey's, Get 27	
DIGESTIFS verre 4cl 	6 ⁵⁰
Triple sec, Cognac, Amaretto, Calvados	



Retrouvez nos partenaires et fournisseurs bio et/ou locaux dans notre épicerie, aux alentours ou sur les marchés :

- Viande – Boucherie Maladen (Le Vigan)
- Produits à base de canard – Godard (Gourdon)
- Fromage – Ferme de Lahore (Payrac)
- Miel – La Douce Abeille (Gourdon)
- Vin bio – Château Les Croisille (Luzech)
- Vin bio – Château Fantou (Prayssac)
- Bière bio – Brasserie Ratz (Cahors)
- Biscuiterie – Lou Cocal (Sarlat)
- Café & Thé bio – Destination (Bordeaux)
- Bière – Les Acolytes (Luzech)
- Poisson – Le Gouffre du Blagour (La Chapelle Auzac)
- Produits à base de canard – La Ferme de Peyres (Le Vigan)
- Boisson artisanale bio – Maison Meneau (Saint-Loubes)
- Produits à base de safran – La Borie Blanche (Le Vigan)



Profitez également de
notre carte de snacks
et pizzas à emporter

Le rêve camping
Écoresponsable ***

Nos Snacks à emporter
Tous les jours sauf samedi - 18h à 21h

BOULETTES SOJA	6 pc x 20g	5 ⁰⁰
NUGGETS Poulet	150g	5 ⁰⁰
NEMS LEGUMES	3 pc x 50g	5 ⁰⁰
Frites	portion 200g	3 ⁰⁰

CANARD CONFIT
MANCHONS 2 pc x 100g
SAUCISSE 250g

Apporter un plat pour récupérer votre snack

Nos Pizzas à emporter
Tous les jours sauf samedi - 18h à 21h

MARGARITA	Tomate, mozzarella, tomate fraîche, basilic	12 ⁰⁰
REINE	Tomate, mozzarella, jambon, champignon, olive	12 ⁰⁰
ANDALOUSE	Tomate, mozzarella, chorizo, poivron, olive	13 ⁰⁰
PERIGOURDINE	Tomate, mozzarella, magret de canard, safran, rocamadour, noix	13 ⁰⁰



Et si on restait en contact ?

	Lieu dit Revers 46300 Le Vigan		campinglereve
	Lucile Abegg 05 65 41 25 20		Camping Le Rêve
			www.campinglereve.com

