

# RestôReve

Bar & Restaurant

8<sup>H30</sup> à 12<sup>H00</sup> ~ 16<sup>H00</sup> à 22<sup>H00</sup>

Tous les jours sauf mardi : fermeture à 19<sup>H00</sup> !

## LE MOT DES PROPRIOS

Cette année, nous avons souhaité donner un nom à notre lieu de convivialité avec l'idée de lui apporter un supplément d'âme : RestôReve ! Avec plusieurs jeux de mots que vous ne manquerez pas de découvrir en écoutant les oiseaux ou en faisant varier les langues !

Comme nous avons de la suite dans les idées, nous avons encore augmenté la proportion de produits bio & locaux, avec désormais une offre de bière pression locale & bio, avec notre partenaire historique « Les Acolytes » ! Et nous innovons cette année avec l'évaluation de l'empreinte carbone de nos plats principaux, ce qui ne manquera pas de vous faire réagir !



Comme vous avez été nombreux l'année dernière à le demander, nous avons étoffé notre offre de planches, avec fromages, saucissons & charcuteries du coin, à partager entre amis ou tout simplement en sirotant un de nos cocktails « fait maison ». Et bien sûr, pensez à consulter notre ardoise pour découvrir les suggestions du moment !

Enfin, pour terminer, nous avons maintenu le programme de nos soirées spéciales avec l'espoir de partager ensemble, comme nous en avons l'habitude, des moments agréables et conviviaux.



*Au plaisir de partager  
Lucile & Richard*

## Nos Planches

PLANCHE Fromage 10<sup>00</sup> Fromage & Charcuterie 12<sup>00</sup>  
SAUCISSON Le Viganais 6<sup>00</sup>  
➔ Plus de choix ? Consultez la carte snacks (page 4) !



## Nos Grandes Salades

**co<sup>2</sup> A** LA ROCACHAUD  14<sup>00</sup>  
Salade, toasts Rocamadour, falafels, bouchées riz/légumes, miel, noix  
**co<sup>2</sup> B** SALADE QUERCYNOISE 16<sup>00</sup>  
Salade, terrine de canard, magret de canard, Rocamadour, noix

## Nos Burgers

**co<sup>2</sup> D** LE CLASSIQUE frites/salade 14<sup>00</sup>  
Steak haché 120g VBF, cheddar, chutney d'oignon, tomate, sauce  
**co<sup>2</sup> B** LE VEGETARIEN frites/salade  15<sup>00</sup>  
Steak végétal, fondue poireau, rocamadour, tomate, sauce

## Notre Plat végétarien

**co<sup>2</sup> A** CASSOULET VERT AU PESTO  14<sup>00</sup>  
Haricots blancs, légumes verts, citron, pesto, croutons, parmesan

## La Spécialité

**co<sup>2</sup> C** CONFIT DE CANARD  18<sup>00</sup>  
Confit, pommes de terre sarladaise, salade



## Nos Accompagnements

SALADE VERTE 3<sup>00</sup>  
HARICOTS VERTS 200g 4<sup>00</sup>  
FRITES 200g Classique 3<sup>50</sup> Patate douce 4<sup>50</sup>

## Le Fromage

ROCAMADOUR Ferme de Lahore, Payrac  5<sup>00</sup>  
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 8<sup>00</sup>

NUGGETS poulet VF ou FALAFELS pois chiches  
Servi avec frites et/ou haricots verts  
+ GLACE 1 boule au choix

## Nos Desserts

FROMAGE BLANC miel et noix 5<sup>50</sup>  
SURPRISE CHOCOLAT gâteau & glace chocolat 6<sup>50</sup>  
TARTE AU NOIX du Périgord et sa glace au noix  7<sup>00</sup>  
IRISH COFFEE Whisky 6cl, café, crème Chantilly 8<sup>00</sup>

### PASTIS QUERCYNOIS

7<sup>00</sup>

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 3<sup>50</sup> 2 boules 6<sup>00</sup>  
Parfums sorbets : Fruits de la passion, Citron, Fraise  
Parfums glaces : Caramel, Chocolat noir, Vanille, Noix

## Nos Coupes glacées

DAME BLANCHE 7<sup>00</sup>  
Glace vanille, chantilly, chocolat, noisettes grillées

CHOCOLAT LIEGEOIS 7<sup>00</sup>  
Glace chocolat & chantilly, chocolat, noisettes grillées

COUPE DU QUERCY 8<sup>00</sup>  
Glace noix, glace caramel, chantilly, caramel, noisettes grillées

FRAISE MELBA 8<sup>00</sup>  
Glace vanille, glace fraise, chantilly, coulis fraise, fraises, noisettes grillées



## Nos Coupes avec alcool

COLONEL 9<sup>00</sup>  
Glace citron, vodka 4cl

REVERIE 9<sup>00</sup>  
Glace noix, liqueur de café 4cl

PARASOL 9<sup>00</sup>  
Glace fruit de la passion, triple sec 4cl

*Vos soirées*

Mercredi – BURGER ou BARBECUE  
REPAS LOCAL - Vendredi  
Samedi - PIZZA PARTY sur place ou à emporter

Consultez le Programme & Réservez votre Table !

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

# Nos Bières

- PILS blonde   pression 25cl 3<sup>50</sup>  
 BANZAÏ blanche   pression 50cl 6<sup>50</sup>  
 RATZ bttle 33cl   4<sup>50</sup>  
 Blonde, blanche ou ambrée

# Nos Vins de soif

- BLANC Bergerac  verre 12cl 3<sup>00</sup>  
 ROSE Côtes du Lot   carafe 25cl 5<sup>00</sup>  
 ROUGE Cahors   carafe 50cl 9<sup>00</sup>
- 

# Nos Fraîcheurs bio

- JUS DE FRUITS verre 20cl  3<sup>50</sup>  
 Orange, Pomme, Poire  
 THE GLACE verre 20cl  3<sup>00</sup>  
 Pêche  
 FIZZ bttle 33cl  4<sup>00</sup>  
 Cola, Mojito, Orange, Citron,  
 BARTENDER bttle 20cl  4<sup>00</sup>  
 Tonic, Ginger Ale  
 LIMONADE verre 20cl  3<sup>00</sup>  
 DIABOLO verre 20cl  3<sup>50</sup>  
 SIROP A L'EAU verre 20cl  2<sup>00</sup>  
 Menthe, Citron vert, Fraise, Pêche, Kiwi
- 
- 

# Nos Classiques

- PERRIER bttle 33cl 4<sup>00</sup>

# Nos Boissons chaudes

- CAFE ou DECA  espresso 1<sup>50</sup> allongé 2<sup>00</sup>  
 CAFE AU LAIT  supplément 50  
 DOUBLE EXPRESSO  3<sup>00</sup>  
 CAPPUCINO  3<sup>50</sup>  
 CHOCOLAT CHAUD  3<sup>50</sup>  
 THE / INFUSION  3<sup>00</sup>
- 

## POUR DEMARRER DU BON PIED

- PETIT DEJEUNER COMPLET 8<sup>00</sup>  
 Boisson chaude, croissant, pain, jus d'orange

# Nos Vins à déguster

- BLANC Les Croisille   bttle 75cl 24<sup>00</sup>  
 Chardonnay  
 ROSE Fantou   bttle 75cl 21<sup>00</sup>  
 Côtes du Lot  
 ROUGE Les Croisille   bttle 75cl 21<sup>00</sup>  
 Cahors  
 ROUGE La Gineste   bttle 75cl 22<sup>00</sup>  
 Cahors, Vin Nature

# Nos Apéritifs

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

# Nos Cocktails

- CORTINA Apéritif  8<sup>00</sup>  
 Cognac, Porto, Triple Sec, jus de citron  
 WHITE COOLER Apéritif  8<sup>00</sup>  
 Vodka, sirop fraise, jus citron, vin blanc, eau gazeuse  
 PASTIS CITRON Apéritif  8<sup>00</sup>  
 Pastis, Triple Sec, jus citron, sirop de canne  
 WILD IRISH ROSE Long drink  8<sup>00</sup>  
 Whisky, grenadine, jus citron vert, ginger ale  
 GIN TONIC Long drink  8<sup>00</sup>  
 Gin, Tonic  
 BRASS MONKEY Long drink  8<sup>00</sup>  
 Vodka, Rhum, jus orange
- 

# Nos Cocktails sans alcool

- PADIROCK  6<sup>50</sup>  
 Soda, jus citron, sirop de canne, sirop de fraise  
 ROCADAMOUR  6<sup>50</sup>  
 Jus orange, jus citron vert, sirop de fraise

# Nos Alcools et digestifs

- ALCOOLS verre 4cl  6<sup>00</sup>  
 Whisky, Rhum, Gin, Vodka  
 CLASSIQUES verre 4cl 5<sup>00</sup>  
 Bailey's, Get 27  
 DIGESTIFS verre 4cl  6<sup>50</sup>  
 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)
- Charcuterie – Miro (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 de snacks !

**FALAFEL**   
Boulettes de pois chiches



6 pcs x 20g 5<sup>50</sup>  
10 pcs x 20g 8<sup>00</sup>

**BOUCHEE de LEGUME**   
Riz, pois, haricots rouges, poivrons



6 pcs x 25g 5<sup>50</sup>  
10 pcs x 25g 8<sup>00</sup>

**NUGGETS Poulet VF**   
150g (env 6 pcs) 6<sup>50</sup>  
250g (env 10 pcs) 9<sup>50</sup>  
500g (env 20 pcs) 15<sup>00</sup>



**HARICOT VERT**  
moyen 200g 4<sup>00</sup>  
grand 300g 5<sup>00</sup>

**FRITE**  
Classique



moyenne 200g 3<sup>50</sup>  
grande 300g 4<sup>50</sup>

**FRITE**  
Patate douce



moyenne 200g 4<sup>50</sup>  
grande 300g 6<sup>00</sup>

**SAUCISSE de CANARD**   
Confit



**PIZZA PINCEE**  
 Margherita 150g 7<sup>00</sup>  
Jambon/Fromage 150g 7<sup>50</sup>



## 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**

**La Via**  
**natura**  
CAMPINGS

