

Carte du restaurant

Camping de l'Océan Breton



Brasserie Bretonne



Les entrées / Starters



Salade toast chèvre miel et son jambon de pays	7.00€
<i>Goats cheese toasts with honey, salad and raw ham</i>	
Salade du chef	6.50€
<i>Chef's salad</i>	
St-Jacques a la bretonne	7.50€
<i>Breton scallops</i>	
Bisque de langoustines	7.50€
<i>Langoustine's bisque</i>	
Huître 6 pièces (selon arrivage)	8.00€
<i>6 Oysters (depending on availability)</i>	

Les plats / Mains



Pièces du boucher sauce au poivre	12.00€
<i>Butchers piece and pepper sauce</i>	
Poisson du jour sauce aux moules	12.00€
<i>Fish of the day with mussels sauce</i>	
Moules a la bretonnes	10.00€
<i>Breton mussels</i>	
Gambas grille et son ailloli	16.00€
<i>Roasted gambas and ailloli</i>	
Accompagnements au choix : frite, pommes de terre provençale, riz ou salade	
<i>Choice of accompagnements</i> : chips, provençale potatoes, rice or salad	

Les burgers gourmands / Gourmet burgers

Servis avec frites / Served with chips



BURGER ORIGINAL	8.00€
100% Viande française, tomate, laitue, cornichons, oignons • <i>French meat, tomato, lettuce, gherkin, onions</i>	
BACON CHEESEBURGER	8.00€
100% Viande française, tomate, laitue, cornichons, oignons, cheddar, bacon • <i>French meat, tomato, lettuce, gherkin, onions, cheddar, bacon</i>	
BURGER POULET	8.00€
Poulet pané, tomate, laitue, cornichons, mayonnaise • <i>Breaded chicken, tomato, lettuce, gherkin, mayonnaise</i>	
FISH & CHIPS sauce crème de petit pois • <i>pea cream sauce</i>	8.00€

Les pizzas / Pizzas

Les Classiques / Classics



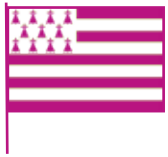
BAMBINO POUR LES ENFANTS Sauce tomate, mozzarella, emmental • <i>Tomato sauce, mozzarella, emmental</i>	5.00€
MARGARITA Sauce tomate, mozzarella, emmental • <i>Tomato sauce, mozzarella, emmental</i>	8.00€
LA REINE Mozzarella, jambon, champignons • <i>Mozzarella, ham, mushrooms</i>	9.90€
LA 3 FROMAGES Emmental, fromage de chèvre, Roquefort • <i>Emmental, goatscheese, roquefort (blue cheese)</i>	10.90€
L'ORIENTALE Chorizo, fromage, poivrons, oignons • <i>Chorizo, cheese, peppers, onions</i>	11.00€
CAMPAGNARDE Andouille, pommes de terre, crème fraîche, oignons • <i>Breton sausage, potatoes, cream, onions</i>	11.00€
LA VÉGÉTARIENNE Mozzarella, poivrons, champignons, tomates fraîches • <i>Mozzarella, peppers, mushrooms, tomatoes</i>	9.90€
LA TROPICALE Jambon, fromage, ananas • <i>Ham, cheese, pineapple</i>	9.90€

Les Gourmandes / Specials

LA SAVOYARDE Lardons, pommes de terre, reblochon, crème fraîche • <i>Bacon pieces, potatoes, reblochon cheese, cream</i>	11.50€
LA ROYALE Mozzarella, jambon, champignons, œuf • <i>Mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	11.00€
LA ROYALE POTAGÈRE Jambon, champignons, poivrons, fondue de poireaux, œuf • <i>Ham, mushrooms, peppers, leeks, egg</i>	12.50€
LA NORDIQUE Saumon fumé, crème fraîche, persillade, tomates • <i>Smoked Salmon, cream, parsley, tomatoes</i>	13.00€
LA BRETONNE Andouille, poireaux, fromage de chèvre, oignons • <i>Breton sausage, leek, goatscheese, onions</i>	12.50€
PIZZA DU CHEF À découvrir chaque semaine • <i>Discover every week</i>	12.00€
LA MER Poissons et crustacés (suivant arrivage) • <i>Fish and shellfish (depending on availability)</i>	12.00€

Les spécialités bretonnes / Breton specialities

Cuisson sur billig - Traditionally prepared



Galettes blé noir / Breton savory crepes Omelettes+frites / Omelet+chips

1 ingrédient / ingredient	3.70€	1 ingrédient / ingredient	6.50€
2 ingrédients / ingredients	4.60€	2 ingrédients / ingredients	8.00€
3 ingrédients / ingredients	5.60€	3 ingrédients / ingredients	9.50€



Ingrédients / ingredients :

Jambon, andouille, fromage, chèvre, champignons, tomates, oignons, poivrons, salade
Ham, Breton sausage, cheese, goatscheese, mushrooms, tomatoes, onions, peppers, salad

Les menus

Menu à 19.50€

Salade toast chèvre miel et son jambon de pays
Goats cheese toasts with honey, salad and raw ham

St-Jacques a la bretonne

Breton Scallops

Bisque de langoustines

Langoustine's bisque

Huître 6 pièces (selon arrivage)

6 Oysters (depending on availability)

Pièce du boucher sauce au poivre

Butchers piece and pepper sauce

Poisson du jour sauce aux moules

Fish of the day with mussels sauce

Moules a la bretonnes

Breton mussels

Gambas grille et son ailloli (supp 2€)

Roasted gambas and ailloli (+ 2€)

Accompagnements au choix :

Choice of accompagnements

Frite, pommes de terre provençale, riz, salade

Chips, provençale potatoes, rice, salad

Desserts à la carte

Choose your dessert

Menu à 13.50€

Entrée + plat ou plat + dessert

Entry + meal or meal + dessert

Salade toast chèvre miel et son jambon de pays

Goats cheese toasts with honey, salad and raw ham

Salade du chef

Chef's salad

Coquilles St-Jacques a la bretonne

Breton scallops

Moules a la bretonne accompagnées de frites

Breton mussels and chips

Pizza classiques & gourmandes

Classics & specials pizzas

Burger gourmand

Gourmet burger

Fish and chips

Fish and chips

Moelleux chocolat

Soft chocolate cake

Mousse au chocolat et caramel au beurre salé

Chocolate mousse with salted caramel

Crème brûlée

Crème brûlée

Cheesecake aux spéculos et son coulis de framboise

Spéculos cheesecake and raspberry coulis

Pana cotta vanille-framboise

Panna cotta vanilla-raspberry

Menu Kerlutin pour les enfants jusqu'à 12 ans for children until 12 years old

Saucisses ou Nuggets de poulet (accompagnement frites ou pommes de terre provençale)

Sausage or chicken nuggets (with chips or provençale potatoes)

Pizza Bambino

Bambino Pizza

Dessert + cadeau

Dessert + gift



7.50€

Les desserts / Desserts



Planche de fromage de région, confit aux figues & cidre	<i>Cheese plater, fig chutney & cider</i>	7.50€
Mousse au chocolat et camarel au beurre salé	<i>Chocolate mousse with salted caramel</i>	6.30€
Moelleux chocolat	<i>Soft chocolate cake</i>	6.50€
Crème brûlée	<i>Crème brûlée</i>	6.70€
Cheesecake aux spéculos et son coulis de framboises	<i>Spéculos cheesecake and raspberry coulis</i>	6.50€
Panna cotta vanille-framboise	<i>Panna cotta vanilla-raspberry</i>	5.90€
Crumble poire-chocolat et amandes	<i>Pear-chocolate crumble with almonds</i>	6.00€
Café gourmand	<i>Gourmet coffee</i>	7.00€

Coupes glacées / Ice Cream

COUPE BRETONNE	Pomme cidrée , caramel, chocolat, sauce carmel et chantilly <i>Apple cider, caramel, chocolate, caramel sauce and whipped cream</i>	6.50€
DAME BLANCHE	3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly <i>Vanilla 3 scoops, caramel sauce, chocolate, whipped cream</i>	6.00€
BANANA SPLIT	Banane, fraise, chocolat, banane fraîche, sauce chocolat <i>Banana, strawberry, chocolate, fresh banana, chocolate sauce</i>	6.50€
COUPE BIGOUDENNE	Pomme cidrée, caramel, lambic, sauce carmel et chantilly <i>Apple cider, caramel, lambic, caramel sauce and whipped cream</i>	7.50€
SORBET PARADISE	Framboise, citron jaune, passion, chantilly <i>Raspberry, lemon, passion fruit, whipped cream</i>	6.00€
COUPE TROPICALE	Noix de coco, passion, ananas, chantilly <i>Coconut, passion fruit, pineapple, whipped cream</i>	6.00€



Boules de glace et sorbets / Ice Cream and sorbet

1 boule / scoop 2.00€ 2 boules / scoops 3.50€ 3 boules / scoops 4.50€ Chantilly / whipped cream 1.00€

Saveurs / Flavors

CRÈMES GLACÉES : Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Caramel, Noix de Coco
Chocolate, Strawberry, Banana, Caramel, Coconut

SORBETS : Pomme Cidrée, Citron, Framboise, Passion, Ananas
Apple cider, Lemon, Raspberry, Passion fruit, Pineapple





Vin en bouteille / Wine by the bottle

BLANC / WHITE 75CL

Muscadet , Grand fief de l'Audigere, cuvée élégance, Blanc, 2013	12.50€
Chardonnay , Pays D'OC IGP, Les coteaux du Pic, Blanc, 2013	14.00€

ROSÉ / ROSÉ 75CL

Bondeville , Pays d'Oc IGP, 2013	11.00€
Eros , Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Joy, 2014	14.20€

ROUGE / RED 75CL

Domaine de l'Eveché , Côtes de Catalanes IGP, 2014	10.00€
Domaine de Maubert , Côtes de Gascogne IGP, Merlot, 2013	12,00€



Vin au verre & carafe / Per glass & caraf

	Verre/Glass 12.5 cl	Carafe 25 cl	Carafe 50 cl
BLANC / WHITE 75CL	2.50€	4.50€	8.50€
ROSÉ / ROSÉ 75CL	2.50€	4.50€	8.50€
ROUGE / RED 75CL	2.50€	4.50€	8.50€

Blanc, rosé, rouge : **Le pot du Vigneron**, Pays d'Oc IGP, 2013



Repas à thèmes

Themed Meals

Soirée Moules Mussels night



Horaires indiqués sur le planning d'animation

Times on the entertainment programme

Moules du Guilvinec servies avec des Frites

Mussels from Le Guilvinec with chips

Verre de vin ou cidre

Wine or Cider

Dessert du Jour

Dessert of the day

PRIX ADULTE / **ADULT PRICE** / 12.50€

PRIX ENFANT / **CHILD PRICE** / 7.50€

(Jusqu'à 12 ans / **until 12 years old**)

Barbecue au Manoir Barbecue at the manor

Horaires indiqués sur le planning d'animation

Times on the entertainment programme

Saucisses, steak haché, poulet, buffet de salade

Sausages, minced steak, chicken, salads

Banane flambée au barbecue

Flambeed bananas

Vin blanc / rouge / rosé

White wine / red wine / rosé wine

Limonade & eau

Lemonade & Water



PRIX ADULTE / **ADULT PRICE** / 12.50€

PRIX ENFANT / **CHILD PRICE** / 7.50€

(Jusqu'à 12 ans / **until 12 years old**)

Fruits de mer . *Sea food night*

Horaires indiqués sur le planning d'animation • *Times on the entertainment programme*

Apéritif avec Huitres et kir • *Apéritif with oysters and kir*

Plateau de fruits de mer • *Platter of sea food*

Dessert du jour • *Dessert of the day*

PRIX SELON ARRIVAGE
PRICE DEPENDING ON AVAILABILITY

