

BRUNCH DU DOMAINE D'ANGLAS

LA SORTIE INCONTOURNABLE DU WEEKEND !

Samedi & Dimanche de 11h à 15h
(sur réservation)
32.00€

Une boisson chaude Bio au choix et à volonté
(café/thé/chocolat).

Une salade de fruits frais de saison.

Une soupe froide ou un gaspacho du jour avec ses gressins.

Une assiette de charcuterie et fromages AOP.

Un œuf frais de notre paysan au plat dans son poivron
du maraîcher.

Un petit burger cévenol de steak haché VBF, Pélardon
AOP, poitrine de porc fumé, tomates confites et fondue
d'oignons, cornichons et salade.

Le moelleux de Léa aux citrons et aux graines de pavot.

Ce menu est servi avec un jus de fruit Bio du Domaine
d'Anglas.

PIQUE-NIQUE VIGNERON

Duo de mini sandwich :

un mini avec beurre, jambon cuit, cornichon et salade,
un mini avec Pélardon AOP, chiffonnade de jambon cru,
tapenade et salade.

Une dégustation d'assortiment de fromageS AOP avec
toasts maison

Un fruit frais de saison

Une part de gâteau maison

Une bouteille d'eau (0.50 l)

NOS DESSERTS MAISON

GATEAU DE LÉA : MOELLEUX AU CITRON
aux graines de pavot, sorbet framboise- 6.50€

COULANT AU CHOCOLAT,
glace au caramel beurre salé - 7.00€

PARIS-ANGLAS : biscuit de pâte à choux fourré à la
crème de châtaigne, crème chantilly - 8.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 9.00€



Face aux vignes, on déguste les délicieux plats
du chef du Domaine d'Anglas
issus de produits locaux.

A la carte : Pizzas croustillantes, burgers
Cévenols, salades gourmandes, frites maison...
Sans oublier les plaisirs sucrés. Le tout
accompagné naturellement des vins Bio et sans
sulfites du Domaine d'Anglas



Carole et Roger Gausorgues
+ 33 (0)4 67 73 70 18
contact@camping-anglas.com



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux !
@domaineanglas

DOMAINE
D'ANGLAS



CAMPING LOCATIONS VIGNOLE BIO RESTAURANT

RESTAURANT

La Bergerie

AU ♥ D'UN
VIGNOLE BIO



OUVERT DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

EN MAI, JUIN & SEPTEMBRE

7 / 7 MIDI ET SOIR EN JUILLET ET AOÛT

Réservation fortement conseillée

04 67 73 70 18

A km des
Grottes des
Demoiselles !

NOS ENTREES A PICORER

DUO D'OLIVES vertes et noires - 3.80€

PORTION DE FRITES MAISON 200G - 4.50€

LA PÉQUÉLETTE - 5.00€

Salade verte et assortiment de crudités.

TAPENADE MAISON AU MIEL - 6.50€

Tapenade maison au miel régional, toasts et gressins.

TERRINE DE PORC artisanale et BIO - 7.50€

Au choix : campagnarde ou fromage de brebis ou châtaigne.

Terrine de porc artisanale 160g avec toasts maison

NOS SALADES

Toutes nos salades sont assaisonnées d'une vinaigrette maison, à base d'huile d'olive, vieux vinaigre artisanal maison, moutarde, miel des Cévennes.

SALADE DU CAUSSE - 13.50€

Salade verte, crudités, Roquefort AOP, champignons sautés, fondue d'oignons maison et noix.

SALADE DU MIDI - 14.00€

Salade verte, crudités, fondue de poivrons et d'oignons maison, tapenade maison, tomates confites, tomates du maraicher et noix.

SALADE DES CÉVENNES - 15.00€

Salade verte, crudités, Pélardon AOP chaud sur toast, poitrine de porc fumée, fondue d'oignons maison, éclats de marrons.

SALADE MÉDITERRANÉENNE - 16.00€

Salade verte, tomates fraîches du maraicher, poivrons confits maison, mozzarella Di Bufala, chiffonnade de jambon cru, gressins et basilic frais.

NOTRE MENU PITCHOUN

(Jusqu'à 12 ans) - 12.00€

Burger avec viande VBF, tomate, cheddar, ketchup et frites maison
+ Glace au choix



NOS PIZZAS

Toutes nos pâtes sont réalisées et pétries par nos soins

Au choix pour votre pizza : sauce tomate maison ou crème fraîche

MARGUERITA - 10.00€

Mozzarella et emmental, olives, basilic frais, filet d'huile d'olive.

REINE - 12.00€

Mozzarella et emmental, chiffonnade de jambon cuit, champignons frais, olives, filet d'huile d'olive.

VÉGÉTARIENNE - 12.50€

Mozzarella et emmental, tomates fraîches, poivrons confits et fondue d'oignons maison, champignons frais, olives.

PAYSANNE - 13.50€

Mozzarella et emmental, poitrine de porc fumée, fondue d'oignons maison, champignons frais et olives.

ESPAGNOLE - 14.00€

Mozzarella et emmental, chorizo, poivrons confits et fondue d'oignons maison et olives.

LARZAC - 14.00€

Mozzarella et emmental, Roquefort AOP, éclats de noix, fondue d'oignons maison et olives.

4 FROMAGES - 14.50€

Mozzarella et emmental, Pélardon AOP, Roquefort AOP, olives.

CÉVENOLE - 14.50€

Mozzarella et emmental, Pélardon AOP, fondue d'oignons maison, poitrine de porc fumée et olives.

BERGÈRE - 14.50€

Mozzarella et emmental, Pélardon AOP, fondue d'oignons maison, miel et olives.

L'AUTHENTIQUE, notre Pizza signature incontournable - 15.00€

Mozzarella Di Bufala, tomates fraîches du maraicher, olives, basilic frais, filet d'huile d'olive.

NOS PLANCHES A PARTAGER

PLANCHE FROMAGÈRE - 16.00€

Sélection de quatre fromages AOP, toasts, miel régional et fruits frais.

PLANCHE TERROIR - 17.00€

Sélection de fromages AOP, chiffonnade de jambon cru, tapenade maison au miel régional, fruits frais et gressins.

PLANCHE COCHONAILLE - 17.00€

Terrine Bio de porc, saucisson, chiffonnade de jambon cru, fondue de poivrons et d'oignons maison, gressins et toasts.

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison, avec la pomme de terre de Sumène, salade verte et d'une sauce maison.

BURGER PAYSAN - 17.00€

Pélardon AOP pané, tomates fraîches du maraicher, fondue d'oignons maison, tapenade maison au miel régional et salade verte.

BURGER LARZAC - 18.00€

Bœuf Charolais VBF, Roquefort AOP, tomates fraîches, fondue d'oignons maison, cornichons et salade verte.

BURGER CÉVENOL - 18.00€

Bœuf Charolais VBF, Pélardon AOP, poitrine de porc fumée, tomates confites et fondue d'oignons maison, cornichons et salade verte.

BURGER COMTÉ - 19.00€

Bœuf Charolais VBF, Comté AOP, tomates fraîches, poivrons confits, oignons frits et salade verte.

BURGER DU DOMAINE D'ANGLAS, pain BIO - 20.00€

Bœuf Charolais VBF, fromage de brebis du Larzac, tomates confites, oignons frits maison et salade verte.