



# MENU



# HISTOIRE

L'histoire commence en 1920, lorsque le grand père de Patrick achète cette terre agricole.

À l'époque le camping représentait une petite exploitation paysanne de polyculture et d'élevage. La famille vit sur ces revenus pendant un temps, puis en 1981, la mère de Patrick décide d'instaurer un camping convivial à la ferme qui représente une vingtaine d'emplacements.

En 1989, la partie exploitation agricole est reprise par Patrick pour la vigne et de l'élevage caprin.

En 1996, Patrick prend en charge le camping et décide de le développer. Le camping étant aux abords de la rivière, Patrick voit dans la beauté de la nature environnante l'endroit idéal pour effectuer une première extension après plusieurs années d'aménagement. Il décide d'ouvrir la vue sur les Cévennes et aménage la partie arrière du camping.

Partant d'une terre non boisée, Patrick animé d'une réelle volonté de valoriser l'espace et la mise en valeur du paysage, met en place une trame végétale variée (plus de 100 espèces) et construit des terrasses pour ouvrir la vue sur la rivière et le plan d'eau, créant un cadre propice à la relaxation et la contemplation. Après des années de travail et de réflexion, le camping est passé de 25 emplacements d'origine à 194. Le camping s'étend aujourd'hui sur 10 hectares.

En 1996, Marleen rejoint Patrick dans sa vie privée et professionnelle.

"Ce que nous souhaitons le plus, c'est avoir un camping qui reste au cœur de la nature, aussi confortable que possible pour que les personnes se sentent chez elles tout en étant en vacances. Le respect de la nature, la passion du métier et l'amour du contact humain avec le client sont pour nous essentiels."



The story began in 1920, when Patrick's grand father bought this land which was at the time a small area of livestock farming and wheat fields.

For a long time, the family lived on the land incomes and then in 1981, Patrick's mother decided to create a small convivial campsite at the farm with about 20 pitches. In 1989, Patrick took over the farming part to cultivate vine and goats.

In 1996, Patrick became owner of the campsite and decided to develop its potential. The camping being located along a splendid river bank, Patrick saw in its natural beauty the perfect spot to set up his first expansion. After several years, he built numerous expansions at the bottom of the campsite to open up the view on the Cévennes and their gorgeous sunsets.

Then, Patrick's desire to enhance the area and highlight the landscape appears through his arrangements. The plantation of more than 100 vegetal species and the construction of a few patios allow an open view on the nature within a suitable setting for relaxation and contemplation.

From a virgin meadows of more than 10 hectares, the campsite counts nowadays more than 194 pitches.

In 1996, Marleen joined Patrick in his personal and professional life.

"Our deepest wish is to have a campsite deep in the heart of nature, as much comfortable as it could be, we'd like the people who come here to feel at home while being on holidays. The most important for us is the respect of Nature, the passion for our profession and the love of human contact with our clients are essential to us."

# BOISSONS/DRINKS

## BIÈRES

### PRESSION

Demi (25cl)  
Pinte (25cl)  
Panaché (25cl)  
supplement sirop  
supplement picon



**3.30€**  
**6.30€**  
**3.00€**  
**0.20€**  
**0.30€**

### BIÈRES BOUTEILLE

Leffe (33cl)  
Heineken (25cl)  
Hoegaarden (33cl)  
Liefmans (33cl)  
Jupiler 0%

**5.20€**  
**3.30€**  
**4.50€**  
**4.50€**  
**3.10€**

### BIÈRES LOCALE

Jeannette (blonde)  
Gratte cul (blanche)  
Calude (IPA)

**5.25€**  
**5.25€**  
**5.25€**

## SIROPS -SYRUPS

### (33CL)

Fraise (Strawberry)  
Grenadine (Grenadine)  
Pêche (Peach)  
Orgeat  
Menthe (Mint)  
Citron (Lemon)  
Pamplemousse (Grapefruit)

**2.50€**  
**2.50€**  
**2.50€**  
**2.50€**  
**2.50€**  
**2.50€**  
**2.50€**



## SODAS

### (33CL)

Coca Cola  
Coca Cola Zéro  
Orangina  
Schweppes Tonic  
Schweppes Agrumes  
Fuzetea  
Limonade (25cl)  
Diabolo (25cl)



**3.20€**  
**3.20€**  
**3.20€**  
**3.20€**  
**3.20€**  
**3.20€**  
**3.20€**  
**3.20€**

## APERITIFS

Pastis 51 (2cl)  
Ricard (2cl)  
Whisky (2cl)  
Whisky (4cl)  
Martini Blanc ou rouge (4cl)  
Kir Cassis (12,5cl)  
Châtaigne (12,5cl)  
Prosecco



**1.90€**  
**1.90€**  
**3.00€**  
**5.00€**  
**4.50€**  
**3.60€**  
**3.60€**  
**3.50€**

## JUS DE FRUITS -FRUIT JUICES

### GRANINI (25CL)

Orange  
Pomme (Apple)  
Ananas (Pineapple)  
Abricot (Apricot)  
Pamplemousse rose (Pink Grapefruit)



**3.70€**  
**3.70€**  
**3.70€**  
**3.70€**  
**3.70€**

## DIGESTIFS

### (4CL)

Armagnac  
Cognac  
Limoncello  
Get 27  
Calvados  
Baileys  
Cointreau  
Eau De Vie (Poire)  
Liqueur Locale: ELIXIR DU COIRON



**5.00€**  
**5.00€**  
**5.00€**  
**5.00€**  
**5.00€**  
**5.00€**  
**5.00€**  
**5.00€**  
**5.00€**

## EAUX MINERALES

### EAU PLATE

vittel (1L)



**4.00€**

### EAU GAZEUSE

vals (33cl)  
vals (75cl)

**3.00€**  
**5.50€**

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso  
Café Double Espresso  
Café Décaféiné  
Grand Noir  
Café Crème (petit)  
Café Crème (grand)  
Cappuccino  
Chocolat Chaud  
Thé - Infusions



**1.60€**  
**3.00€**  
**2.50€**  
**2.50€**  
**2.00€**  
**2.90€**  
**3.50€**  
**3.50€**  
**3.00€**

# VINS

## VINS AU VERRE

### ROUGE

IGP Merlot (vignerons ardéchois)	<b>3.50€</b>
Terre d'Aps (Pinot noir)	<b>4.50€</b>
Chaud Abri (Syrah)	<b>5.00€</b>

### BLANC

IGP Sauvignon (vignerons ardéchois)	<b>3.50€</b>
Chardonnay (Alvallis)	<b>4.50€</b>
Viognier Eglantier (vignerons ardéchois)	<b>5.00€</b>
Douceur d'orélie (moelleux)	<b>4.50€</b>

### ROSÉ

IGP Rosé gris (vignerons ardéchois)	<b>3.50€</b>
-------------------------------------	--------------

## PICHETS

**25CL 50CL**                      **6.00€ 9.00€**

IGP Merlot (vignerons ardéchois)

IGP Sauvignon (vignerons ardéchois).

IGP Rosé gris (vignerons ardéchois).

## BOUTEILLES

### ROUGE

Ardèche par nature (Bio)	<b>18€</b>
Terre d'aps (pinot noir)	<b>22€</b>
Merlos (merlot)	<b>23€</b>
Helviens (cabernet)	<b>23€</b>
Chaud abri (syrah)	<b>24€</b>

### BLANC

Chardonnay (Alvallis)	<b>21€</b>
Sauvignon Sarrasine	<b>19€</b>
Viognier églantier (vignerons ardéchois)	<b>23€</b>
Douceur d'orelie (moelleux)	<b>20€</b>

### ROSÉ

Gris d'Ardèche	<b>19€</b>
----------------	------------

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL **8.50€**

-WITH ALCOHOL

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau pétillante.  
Aperol, prosecco, sparkling water.

### MOJITO

Rhum, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante.  
Rum, mint, lime, sugar, sparkling water.

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, citron vert  
Vodka, ginger beer, lime

### PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco  
Rum, pineapple juice, coconut cream

### SEX ON THE BEACH

Vodka, jus d'orange et de cranberry, liqueur de pêche.  
Vodka, orange & cranberry juice, peach liqueur.

### MAI TAI

Rhum de Guadeloupe, jus d'orange, parfums de cerise, citron et orgeat.  
Guadeloupe rum, orange juice, cherry syrup, lemon & orgeat.

### GIN TONIC

Gin, tonic, une tranche de citron.  
Gin, tonic, a slice of lemon.

## SANS ALCOOL **6.00€**

-WITHOUT ALCOHOL

### ORANGE HIBISCUS

Jus d'orange, jasmin, violette, hibiscus.  
Orange juice, jasmine, violet, hibiscus.

### VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante.  
Fresh mint, lime, sugar, sparkling water.

### VIRGIN PINA COLADA


Jus d'ananas, crème de coco, glace.  
Pineapple juice, coconut cream, ice.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

## PLANCHES



### PLANCHE ARDÈCHOISE

Planche fromage  et charcuterie => Assemblage de fromage de notre région (chèvre, vache & brebis) et charcuterie, noix, roquette, pickles de crudités, compotée d'oignons, pains.

À partager (minimum 2 personnes) – avec possibilité de choisir uniquement planche fromages ou charcuterie.

-> **Suggestion**  : terre d'aps (pinot noir)

### PLANCHE ITALIENNE


La belle Burrata 125g, jambon de Parme AOP, tomates cerises confites, avec roquette, pain grillé, câprons et pesto.

À partager (minimum 2 personnes)

-> **Suggestion**  : Chardonnay (alvalis)

17€

### ARDÈCHE PLATTER

Cheese platter  and charcuterie => Selection of local cheeses (goat's, sheep's and cow's cheese) and local cold cuts , walnuts, arugula, bread, pickle, onion compote.

To share (minimum 2 people) – with the option to choose cheeses platter only or cold cuts only.


-> **Suggestion**  : terre d'aps (pinot noir)

16€

### ITALIAN PLATTER

Burrata, 125g, Parma ham PDO, confit cherry tomatoes, with arugula, grilled bread, capers, and pesto.

To share (minimum 2 people)

-> **Suggestion**  : Chardonnay (alvalis)

## ENTRÉES



### CARPACCIO DE BOEUF MATURÉ

Viande de boeuf français, roquette, câpres, parmesan (copeaux), huile d'olive, pickles de radis & d'oignons, gel ponzu.

### MÉLI-MÉLO DE TOMATES, PÊCHE & BURRATA

Burrata 125g, panaché de tomates et pêches, huile d'olive, herbes fraîches.

### BITTERBALLEN

Bouchées croustillantes de viande de boeuf, accompagné de moutarde fine (à déguster avec une bière, comme à Amsterdam !).

### HOUMOUS AU CITRON CONFIT & FALAFELS

Houmous crémeux au citron confit, agrémenté d'herbes fraîche, pain grillé et falafels croustillants.

9€

### AGED BEEF CARPACCIO

French beef, arugula, capers, parmesan (shavings), olive oil, pickles, and onion crisps.

8€

### TOMATO, PEACH & BURRATA MEDLEY

125g burrata, mix of tomatoes and peaches, olive oil, fresh herbs.

5€ 10€  
(6U) (12U)

### BITTERBALLEN

Crispy beef croquettes, served with mild mustard (to enjoy with a beer, like in Amsterdam!).

7€

### LEMON CONFIT HUMMUS & FALAFEL

Creamy hummus with confit lemon, enhanced with fresh herbs, grilled bread, and crispy falafels.

## STARTERS

## SALADES

### SALADE CÉSAR ORIGINALE

Tenders de poulet croustillants sur lit de mélange de salades, accompagnés de pain grillé, câpres, pickles de radis et d'oignons et fameuse sauce César.

### SALADE DU COIRON

Picodon AOP pané, mélange de salades & panaché de crudités de saison, assaisonnée d'une vinaigrette au miel. (Option caillette +3€).

### SALADE DES SOURCES

Truite rose d'Ardèche façon gravlax, mélange de salades & suprême d'agrumes (orange & pamplemousse), panaché de crudités de saison, arrosée d'une vinaigrette thym-citron.

### SALADE TOMATES, PÊCHE & BURRATA

Burrata crémeuse 125g, salade, duo de tomates colorées, pêche ou nectarine, basilic frais et roquette, le tout relevé par un pesto, un filet d'huile d'olive et un mélange de graines torréfiées.

## ENFANTS

### BURGER (STEAK DE BOEUF/GALETTE VÉGÉ)

burger au choix d'un steak de bœuf ou d'une galette végétarienne.

### STEAK HACHÉ

Une pièce de bœuf hachée.

### TENDERS DE POULET

De tendres filets de poulet panés et croustillants.

(Accompagnement au choix pour les plats: frites ou pommes grenailles.)

### PÂTES

Sauce carbonara ou bolognaise.



UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX



15€

### ORIGINAL CAESAR SALAD

Crispy chicken tenders on a bed of mixed greens, served with toasted bread, capers, radish and onion pickles, and the famous Caesar dressing.

16€

### COIRON SALAD

Picodon AOP breaded, mixed greens & seasonal raw vegetables, dressed with a honey vinaigrette. (Caillette option +3€).

16€

### SOURCES SALAD

Ardèche pink trout gravlax, mixed greens & citrus segments (orange & grapefruit), seasonal raw vegetables, drizzled with a thyme-lemon vinaigrette.

16€

### TOMATO, PEACH & BURRATA SALAD

Creamy burrata 125g, duo of colorful tomatoes, peach or nectarine, fresh basil and arugula, enhanced with pesto, a drizzle of olive oil and a mix of toasted seeds.



12€

## KIDS

### BURGER (BEEF PATTY / VEGGIE PATTY)

Burger with your choice of a beef patty or vegetarian patty.

### MINCED BEEF STEAK

A grilled minced beef steak.

### CHICKEN TENDERS

Crispy breaded chicken fillets.

(Choice of side for the dishes above: fries or baby potatoes.)

### PASTA

Carbonara or Bolognese sauce



1 SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

VEUILLEZ CONSULTER LE TABLEAU DES ALLERGÈNES À LA DERNIÈRE PAGE.  
FOR ALLERGEN INFORMATION, PLEASE CONSULT THE CHART AVAILABLE ON THE LAST PAGE.

# PLATS

## PIÈCE DU BOUCHER

Entrecôte grillée accompagnée de pommes grenailles rôties aux oignons, pousses fraîches, relevée d'un jus corsé au romarin du jardin (ou sauce au choix).  
-> **Suggestion** 🍷 : chaud-abri (Syrah)

## BURGER DES ARCHES

(Steak de bœuf/galette végétarienne), pain de la boulangerie d'à côté, cheddar mûré, tomate, salade et cornichons aigre-doux, garni d'une sauce tartare fraîche et compotée d'oignons.

## TRUITE D'ARDÈCHE

Filet de truite rose d'Ardèche accompagné d'un risotto au citron et d'un rougail de tomates aux herbes, le tout relevé par un léger beurre blanc et une touche de piment d'Espelette. -> **Suggestion** 🍷 : sauvignon (vignerons ardéchois)

## MAGRET DE CANARD

Magret de canard rosé et snacké, accompagné d'un écrasé de pommes de terre et chips croustillantes, servi avec un chutney de chou rouge et sauce bigarade au miel. -> **Suggestion** 🍷 : Terre d'aps (pinot noir)

## SUPRÊME DE POULET

Suprême de poulet cuit basse température, accompagné de pommes grenailles rôties aux oignons, sublimé par une sauce aux champignons.

## ASSIETTE LEVANTINE

Patate douce en textures, feta rôtie aux épices, servis avec une onctueuse sauce cacahuète, pois chiches croustillants et herbes fraîches.

## LINGUINES AU PESTO

Linguines al dente enrobées d'une crème au pesto, relevées par du basilic frais, zeste de citron & éclats de pistaches. (Option Burrata et/ou Jambon de Parme AOP).

## LINGUINES À LA BOLOGNAISE

Linguines al dente accompagnées d'une sauce bolognaise façon ragù, tomates cerises confites et câpres, parmesan (copeaux).

## CREVETTES BLACK TIGER À L'INDIENNE

Crevettes Black Tiger sautées à la sauce curry & lait de coco, accompagnées de linguines al dente et herbes fraîches.

-> **Suggestion** 🍷 : Eglantier (Viognier)

**SUPPLÉMENTS:** Panier de frites 3.5€ Burrata 3€  
Jambon de parme 2€ Sauce: poivre/bleu/champignons 2.5€



## 22.50€ BUTCHER'S PIECE

Beef entrecôte served with roasted baby potatoes with onions, fresh shoots, and finished with a reduced rosemary garden jus. (or sauce of your choice).  
-> **Suggestion** 🍷 : chaud-abri (Syrah)

## 19€ THE ARCHES BURGER

(Beef steak/vegetarian patty), bread from the bakery next door, cheddar, lettuce, tomato, salad and sweet-and-sour pickles, topped with tartar sauce and onion compote.

## 20€ ARDÈCHE TROUT

Ardèche trout fillet served with lemon risotto and a herb tomato rougail, all enhanced with a light beurre blanc and a touch of Espelette pepper.  
-> **Suggestion** 🍷 : sauvignon (vignerons ardéchois)

## 21€ DUCK BREAST

Pink and seared duck breast, served with mashed potatoes and crispy chips, accompanied by a red cabbage chutney and a honey bigarade sauce.  
-> **Suggestion** 🍷 : Terre d'aps (pinot noir)

## 19€ CHICKEN SUPREME

Slow-cooked chicken supreme, served with roasted baby potatoes with onions, enhanced with a mushroom sauce.

## 17€ LEVANTINE DISH

Sweet potato in textures, roasted feta with spices, served with a creamy peanut sauce, crispy chickpeas and fresh herbs.

## 16€ LINGUINE AL PESTO

Al dente linguine coated in a pesto cream sauce, enhanced with fresh basil, lemon zest, and crushed pistachios. (Burrata and/or Parma Ham PDO option available).

## 16€ LINGUINE BOLOGNESE

Al dente linguine with a ragù-style bolognese sauce, confit cherry tomatoes and capers, parmesan (shavings).

## 19€ BLACK TIGER SHRIMP, INDIAN STYLE

Black Tiger shrimp sautéed in curry and coconut milk sauce, served with al dente linguine and fresh herbs.

-> **Suggestion** 🍷 : Eglantier (Viognier)

**EXTRAS:** Fries basket 3.5€ Burrata 3€  
Parma ham 2€ Sauce: pepper/ blue cheese/ mushrooms 2.5€

VEUILLEZ CONSULTER LE TABLEAU DES ALLERGÈNES À LA DERNIÈRE PAGE.

FOR ALLERGEN INFORMATION, PLEASE CONSULT THE CHART AVAILABLE ON THE LAST PAGE.

# TABLEAU DES ALLERGÈNES

## ALLERGENS TABLE



CATÉGORIE CATEGORY	PLAT DISH	GLUTEN	CRUSTACÉS CRUSTACEANS	ŒUFS EGGS	POISSON FISH	SOJA SOYA	LAIT MILK	FRUITS À COQUE NUTS	CÉLERI CELERY	MOUTARDE MUSTARD	SÉSAME SESAME	SULFITES SULPHITES
PLANCHES PLATTERS	Planche fromage	X					X	X				⚠
	Planche charcuterie	X							⚠	⚠		⚠
	Planche italienne	X					X	⚠				⚠
ENTRÉES STARTERS	Carpaccio de bœuf					X	X					⚠
	Burrata tomate pêche			X			X	⚠			⚠	
	Bitterballen	X		⚠		⚠	⚠		⚠	X		⚠
	Houmous & falafels	X						⚠			X	
SALADES SALADS	Salade César	X		X	X	⚠	X			⚠	X	⚠
	Salade du Coiron	X		X		⚠	⚠	X		X		⚠
	Salade des Sources	X			X	X			⚠			⚠
	Salade burrata			X			X	⚠				
PLATS MAINS	Pièce du boucher	⚠							⚠			⚠
	Burger des Arches	X		X	⚠	⚠	X		⚠	X	⚠	⚠
	Truite d'Ardèche		⚠		X				X			⚠
	Magret de canard	X					X		⚠			⚠
	Suprême de poulet	⚠				⚠	⚠		⚠			⚠
	Assiette Levantine					⚠	X	⚠				
	Linguine au pesto	X				⚠	X	X				⚠
	Linguine à la bolognaise	X					⚠		X			⚠
Crevettes black tiger	X	X		X	⚠	⚠		⚠			⚠	
MENU ENFANT KIDS MENU	Burger enfant	X		⚠		⚠	X			⚠	⚠	⚠
	Tenders enfant	X		X		⚠			⚠			⚠
	Pâtes enfant	X				⚠	X		X			⚠

**X** contient l'allergène  
contains the allergen



peut contenir des traces de l'allergène  
may contain traces of the allergen