

Nos Glaces Artisanales



Café
au café 100% Arabica



**Caramel
beurre salé**
au caramel, au beurre et
au sel de Guérande



Chocolat
au cacao et cœur de
Guanaja Valrhona®



Pistache
à la pâte de pistache
de Sicile avec éclats de
pistaches



Rhum raisin
au rhum Saint-James®
avec raisins Golden
Choice marinés maison



Rocher praliné
au chocolat aux fèves de
cacao du Brésil à la pâte
de noisette et éclats de
noisettes



Spéculoos
aux biscuits Spéculoos
Lotus®



Vanille
à la vanille Bourbon de
Madagascar, au beurre
d'Échiré et aux œufs



Camping ★★★★★ Au Vert de l'Authie

a sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par
un "Maître Artisan Glacier" situé au cœur des Alpes.

C'est grâce à une sélection rigoureuse
des matières premières les plus nobles
que Glaces des Alpes vous propose
des produits de référence.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

22 rue Principale,
62390 BEAUVOIR - WAVANS



Coupe 1 boule 1,50€ Parfum au choix Choice of flavor	Coupe 2 boules 2,90€ Parfum au choix Choice of flavor
Coupe 3 boules 4,00€ Parfum au choix Choice of flavor	

Découvrez
nos parfums
du moment

Camping ★★★★★ Au Vert de l'Authie



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Photos non contractuelles. Photos Glaces des Alpes, reproduction interdite.
www.mangerbouger.fr

Nos Entrées Starters

Entrée du jour	4,50€
<i>Starter of the day</i>	
Assiette de charcuterie	4,50€
<i>Cooked meats / salami</i>	
Assiette de crudités	4,50€
<i>Salad of raw vegetables</i>	
Toasts au maroille sur lit de salade	4,50€
<i>Maroille cheese on salad</i>	

Nos Snacks

Croque monsieur	4,00€	Sandwich	4,00€
<i>Toasted cheese and ham sandwich</i>		Fromage, jambon, thon	
Kebab	6,80€	<i>Cheese, ham, tuna</i>	
Pain, veau, dinde, salade, oignons, tomates, sauce blanche		La frite	
<i>Bread, veal and turkeymeat, salad, onion, tomato, white sauce</i>		en portion	
		3,00€	



Nos Plats Dishes

Plat du jour	10,00€	Chicken Burger	11,00€
<i>Dish of the day</i>		Poulet, cheddar, chorizo, salade, tomates, sauce curry	
Pièce du Boucher de 12,00 à 15,00€		<i>Chicken, cheddar, chorizo, salad, tomatoes</i>	
Selon arrivage		Posson selon arrivage 13,50€	
<i>Piece of beef</i>		Accompagné d'une sauce à l'oseille	
Steak haché façon bouchère	7,50€	<i>Fish with sorrel sauce</i>	
120g		Accompagnements au choix	
<i>Steak mince way butcher</i>		Frites, potatoes, riz, ratatouille, légumes, tagliatelles	
Classic Burger	11,00€	Sauces au choix	
Steak, cheddar, oignons, salade, tomates, sauce burger		Poivre, échalottes, moutarde ou roquefort	
<i>Steak, cheddar, onion, salad, tomato, burger sauce</i>		Pepper sauce, shallot, mustard, roquefort	
Ch'ti Burger	11,00€		
Steak, maroilles, cheddar, oignons, salade, tomates			
<i>Steak, cheese, cheddar, onion, salad, tomato</i>			

Nos Welsh

Wesh simple	12,50€	Wesh complet	14,00€
Pain, cheddar, jambon, bière		Pain, cheddar, jambon, bière, oeuf	
<i>Bread, cheddar, ham, beer</i>		<i>Bread, cheddar, ham, beer, hard-boiled</i>	

Nos Salades Composées

Salade Paysanne	11,50€
Salade, lardons, croûtons, tomates, fromage, oeuf dur	
<i>Salad, ham, crust, tomato, cheese, hard-boiled</i>	
Salade Chèvre	11,50€
Salade, tomates, chèvre, toast, pommes	
<i>Salad, tomato, goat, toast, apple</i>	
Salade Végétarienne	11,50€
Salade, tomates, ananas, thon, coeur de palmier, oeuf dur	
<i>Salad, tomato, pineapple, tuna, heart of palm, hard-boiled</i>	



Nos Omelettes

Omelette	10,00€
Frites, salade	
<i>Chips, salad</i>	
Omelette jambon	11,00€
Frites, salade	
<i>Omelette ham, chips, salad</i>	
Omelette jambon et champignons ou jambon et fromage	11,50€
Frites, salade	
<i>Omelette ham and mushroom or ham and cheese, chips, salad</i>	

Menu

à 18,90€

Entrée au choix
+ Pièce du boucher
ou Burger maison
+ Moelleux au chocolat
avec sa crème anglaise
ou coupe glacée au choix

Menu

à 14,90€

Entrée au choix
+ Omelette / Steak haché
ou Plat du jour
+ Dessert du jour
ou glace 2 boules

Menu Enfant

à 6,90€

Steak haché ou nuggets ou jambon
avec pâtes ou frites ou légumes
+ Cornet 1 boule Glaces des Alpes
ou Compote

Nos Coupes Glacées

Vert de l'authie	5,00€
1 b. spéculoos, 1 b. pistache, 1 b. vanille, sauce café, chantilly	
<i>1 scoop spéculoos, 1 scoop pistachio, 1 scoop vanilla, coffee sauce, whipped cream</i>	
Exotique	5,00€
1 b. citron, 1 b. fruit de la passion, 1 b. ananas	
<i>1 scoop lime, 1 scoop passion fruit, 1 scoop pineapple</i>	
Antillaise	5,00€
2 b. rhum raisin, 1 b. vanille, chantilly	
<i>2 scoop rhum raisin, 1 scoop vanilla, whipped cream</i>	
La Rosalie	5,00€
1 b. fraise, 1 b. cassis, 1 b. framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	
<i>1 scoop strawberry, 1 scoop blackcurrant, 1 scoop raspberry, red fruit coulis, whipped cream</i>	
Théoxane	5,00€
1 b. vanille, 1 b. spéculoos, 1 b. caramel, chantilly	
<i>1 scoop vanilla, 1 scoop speculoos, 1 scoop caramel, chantilly</i>	
Dame Blanche	5,00€
3 b. vanille, nappage chocolat, chantilly	
<i>3 scoops vanilla, chocolate topping, whipped cream</i>	
Chocolat ou Café Liégeois	5,00€
2 b. café ou 2 b. chocolat, 1 b. vanille, sauce, chantilly	
<i>2 scoops coffee or 2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, sauce, whipped cream</i>	
Fraise Melba	6,00€
2 b. fraise, 1 b. vanille, coulis de fruits rouges, fraises fruit, chantilly	
<i>2 scoops strawberry, 1 b. vanilla, red fruit coulis, strawberry fruit, whipped cream</i>	
Banane de Wavans	6,00€
Banane fruit, 1 b. fraise, 1 b. chocolat, 1 b. vanille, sauce chocolat, chantilly	
<i>1 banana fruit, 1 scoop strawberry, 1 scoop chocolate, 1 scoop vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	

Nos Coupes Alcoolisées

Colonel	6,00€
2 b. citron, Vodka	
<i>2 scoops lime, Vodka</i>	
Impérial	6,00€
2 b. cassis, Pétillant	
<i>2 scoops blackcurrant, Pétillant</i>	
Granny	6,00€
2 b. vanille, Get 27	
<i>2 scoops vanilla, Get 27</i>	

Nos Desserts

Le dessert du jour	4,00€	Moelleux au chocolat ..	5,50€
<i>The dessert of the day</i>		<i>Chocolate cake</i>	
Tarte Tatin	5,00€	Brioche de pain perdu ..	45,00€
avec sa glace vanille		avec sa glace spéculoos	
<i>Apple pie with vanilla ice cream</i>			

