La Table des Roussilles

Camping • Restaurant • Wellness

menu



BOISSONS / DRINKS

COCKTAILS

Sex on the beach — 8,50 €
Vodka, liqueur de pêche, orange, cranberry

Aperol Spritz — 8,50 €
Aperol, prosecco, eau pétillante

Mojito — 8,50 €
Rhum, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante

Dark 'n Stormy — 9,00 €
Rhum brun, ginger beer, citron vert

Turquoise Bleu — 8,50 €
Blue curaçao, rhum, jus de fruits

Cuba Libre — 8,00 €
Rhum brun, cola, citron vert

Gin tonic — 8,50 €

Whisky cola — 8,00 €

Espresso Martini — 9,50 €
Vodka, liqueur de café, espresso

APÉRITIFS

Apéro maison — 5,00 €
Prosecco — 4,50 €
Kir — 4,50 €
Kir Royal — 6,50 €
Porto rouge/blanc — 5,00 €
Porto rood/wit
Red/white port
Pineau des Charentes — 5,50 €
Martini Bianco/Rosso — 5,50 €
Campari (orange/soda) — 6,00 €
Picon bière — 5,00 €
Picon bier
Picon beer
Ricard — 3,00 €
Bacardi — 6,00 €
Captain Morgan — 6,00 €
J&B — 6,00 €

MOCKTAILS

Virgin mojito — 6,50 €
Ginger beer (0%) — 5,00 €



VINS

Rouge / Rosé / Blanc

Verre — 4,00 €
Glas wijn · Glass of wine

Pichet 50 cl — 12,00 €
Karaf 50 cl · Carafe 50 cl

Pichet 1 L — 22,00 €
Karaf 1 L · Carafe 1 L

BIÈRES AU FUT

Jupiler 25cl — 3,50 €
Jupiler 33cl — 4,50 €
Jupiler 50cl — 6,00 €

Leffe blonde 25cl — 4,50 €
Leffe blonde 33cl — 5,80 €
Leffe blonde 50cl — 7,80 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

1664 25cl — 2,50 €
Fourchette 33cl — 5,50 €
Duvel 33cl — 5,50 €
Grimbergen blonde 25cl — 4,00 €
Leffe brune 25cl — 4,00 €
Hoegaarden Rosé 25cl — 4,00 €

1664 0,0% 25cl — 3,00 €

SOFTS

Eau plate / pétillante — 2,20 €
Plat water / bruiswater
Still / sparkling water

Bouteille pétillante 1 L — 6,00 €
Cola / Cola zero — 2,80 €
Fanta — 2,80 €
7-up — 2,80 €
Ice-tea — 2,80 €
Tonic — 2,80 €

Jus d'orange / pomme — 3,00 €
Sinaasappel- of appelsap
Orange or apple juice

Sirop — 1,00 €
Siroop • Syrup drink

Jus d'orange pressé — 5,00 €
Vers geperst sinaasappelsap
Freshly squeezed orange juice

BOISSONS CHAUDES

Espresso — 2,20 €
Café — 2,20 €
Koffie
Coffee
Café au lait — 3,00 €
Koffie met melk
Coffee with milk
Cappuccino — 3,00 €
Thé — 2,50 €
Thee
Tea
Chocolat chaud — 3,00 €
Warme choco
Hot chocolate
Chantilly +0,50 €
Slagroom +0,50 €
Whipped cream +0,50 €



À PARTAGER

Nachos avec salsa — 6,50 €
Nacho's met salsa
Nachos with salsa

Loaded nachos — 10,00 €
Gratinés au chili con carne maison
Met huisgemaakte chili con carne
With homemade chili con carne
Portion généreuse à partager
Ruime portie om te delen
Generous portion to share

Pain à l'ail — 6,00 €
Lookbrood · Garlic bread

Pain à l'ail gratiné — 7,00 €
Lookbrood met kaas
Garlic bread with cheese

TAPAS & PLANCHES

Planche fromage — 8,00 €
Bordje kaas
Cheese platter

Planche salami — 8,00 €
Bordje salami
Salami platter

Planche fromage/salami — 9,50 €
Bordje kaas/salami
Cheese & salami platter

Planche jambon cru — 10,00 €
Bordje parmaham
Cured ham platter

Planche mix (2 pers.) — 12,00 €
Fromage + charcuterie, moutarde etc.
Bordje gemengd (2 pers.)
Mixed platter (2 pers.)

Planche mix XL (4 pers.) — 22,00 €
Grote deelplank (4 pers.)
Large sharing platter (4 pers.)

Allergènes: veuillez nous demander
Allergenen: vraag info
Allergies: ask us for info

ENTRÉES

Crevettes à l'ail — 10,50 €
Scampi's in lookboter
Garlic prawns

Crevettes diaboliques — 11,00 €
Scampi's diaboliques
Spicy prawns

Champignons à l'ail — 9,50 €
Champignons in lookboter
Garlic mushrooms

Pané gourmand tomate & mozzarella
9,50 €
Croustillant, petite salade
Krokante tomaat-mozzarella, kleine salade
Crispy tomato & mozzarella, side salad

Noix de Saint-Jacques à l'ail — 12,00 €
Sint-jakobsnootjes in lookboter
Scallops in garlic butter

Carpaccio de bœuf — 13,50 €
Roquette & parmesan
Rundscarpaccio, rucola & parmezaan
Beef carpaccio, rocket & parmesan

MENU ENFANT

Poulet, compote & frites — 7,00 €
Kip, appelmoes & frietjes
Chicken, apple sauce & fries

Steak haché & frites — 9,00 €
Hamburger met frietjes
Kids burger with fries

Spaghetti bolo ou carbo — 7,00 €
Spaghetti bolognaise of carbonara
Spaghetti bolognese or carbonara

Nuggets & frites — 7,50 €
Nuggets met frietjes
Nuggets with fries



MENU LES ROUSSILLES
29,90 €

Entrée + plat + dessert
Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert
Starter + main course + dessert

ENTRÉE — AU CHOIX

Pané gourmand tomate & mozzarella, petite salade
Krokante tomaat-mozzarella, kleine salade
Crispy tomato & mozzarella, side salad

ou / of / or

Carpaccio de bœuf, roquette & parmesan
Rundscarpaccio, rucola & parmezaan
Beef carpaccio, rocket & parmesan

PLAT — AU CHOIX

Courgette ronde farcie façon grand-mère
Sauce tomate & gratin dauphinois
Gevulde ronde courgette, tomatensaus & aardappelgratin
Stuffed round courgette, tomato sauce & potato gratin

ou / of / or

Carbonade flamande maison, frites
Huisgemaakte Vlaamse stoverij, frietjes
Homemade Flemish beef stew, fries

DESSERT — AU CHOIX

Crème brûlée

ou / of / or

Gaufre de Bruxelles, sauce chocolat & chantilly
Brusselse wafel, chocoladesaus & slagroom
Brussels waffle, chocolate sauce & whipped cream

VIANDES & POISSONS

Filet mignon — 19,50 €
Varkenshaasje
Pork tenderloin

Entrecôte nature — 22,50 €
Entrecôte natuur
Ribeye steak

Escalope de dinde — 14,00 €
Kalkoenschnitzel
Turkey schnitzel

Dos de cabillaud, sauce crème — 19,50 €
Kabeljauwfilet met roomsaus
Cod fillet with cream sauce

Fish & chips — 14,50 €

PLATS PRINCIPAUX

Chili con carne maison — 14,50 €
Huisgemaakte chili con carne
Homemade chili con carne

Vol-au-vent maison — 17,50 €
Poulet, sauce crémeuse, champignons
Romige kipragout met champignons
Creamy chicken ragout with mushrooms

Carbonade flamande maison — 17,50 €
Huisgemaakte Vlaamse stoverij
Homemade Flemish beef stew

ACCOMPAGNEMENTS & SUPPLÉMENTS

Pain, frites ou riz au choix
Brood, frietjes of rijst naar keuze
Choice of bread, fries or rice

Sauce champignon, poivre ou béarnaise — +2,50 €
Champignon-, peper- of béarnaisesaus
Mushroom, pepper or béarnaise sauce

Gratin dauphinois — +2,50 €
Aardappelgratin · Potato gratin

BURGERS

Hamburger — 13,50 €

Cheeseburger — 14,50 €

Veggie burger — 14,50 €

Chicken burger — 15,00 €

PÂTES

Spaghetti bolognaise — 12,50 €

Spaghetti végétarienne — 11,50 €
Vegetarische spaghetti
Vegetarian spaghetti

Carbonara — 12,50 €

SALADES

Salade César — 13,50 €
Caesarsalade
Caesar salad

Salade chèvre chaud — 13,50 €
Avec ou sans lardons
Warme geitenkaas, met of zonder spek
Warm goat cheese, with or without bacon

Salade Roussilles — 14,50 €
Crevettes & noix de Saint-Jacques
Scampi & sint-jakobsnootjes
Prawns & scallops

LES FARCIS

Courgette ronde farcie — 16,50 €
Façon grand-mère
Gevulde ronde courgette
Stuffed round courgette

Tomate farcie — 15,50 €
Façon grand-mère
Gevulde tomaat · Stuffed tomato

Sauce tomate & gratin dauphinois inclus
Inclusief tomatensaus & aardappelgratin
Tomato sauce & potato gratin included

Préparation au four : env. 40–45 min
Ovenbereiding: ca. 40–45 min
Oven preparation: approx. 40–45 min

DESSERTS

Dame blanche — 6,50 €
Vanille, chocolat chaud & chantilly
Vanille-ijs, warme chocolade & slagroom
Vanilla ice cream, warm chocolate & cream

Moelleux au chocolat — 7,50 €
Avec glace vanille
Chocolademoelleux & vanille-ijs
Chocolate lava cake & vanilla ice cream

Glace enfant — 4,00 €
Kinderijs · Kids' ice cream

Crème brûlée — 6,00 €

Tarte aux pommes — 6,50 €
Avec glace vanille
Appeltaart & vanille-ijs
Apple pie & vanilla ice cream

Sorbet Don Papa — 8,50 €
Sorbet arrosé de rhum Don Papa
Sorbet met Don Papa-rum
Sorbet with Don Papa rum

Gaufre de Bruxelles — 6,50 €
Sucre glace & chantilly
Brusselse wafel, poedersuiker & slagroom
Brussels waffle, icing sugar & whipped cream

DIGESTIFS

Baileys — 6,00 €
Amaretto — 6,00 €
Limoncello — 6,00 €
Cognac VSOP — 7,00 €
Calvados — 7,00 €
Jägermeister — 6,00 €
Get 27 — 6,00 €
Kraken rum — 7,00 €
Don Papa rum — 8,50 €
Diplomatico rum — 9,50 €
Irish coffee — 8,50 €
Italian coffee — 8,00 €

GAUFRE : SUPPLÉMENTS

Chocolat chaud — +1,00 €
Warme chocoladesaus
Warm chocolate sauce

Glace vanille — +1,00 €
Vanille-ijs · Vanilla ice cream