

Le Bistrot de La Sousta



Camping de la Sousta
28, avenue du Pont du Gard
30210 Remoulins

lebistrotdelasousta@gmail.com



Les formules

Meal plans



Formule petit déjeuner (8h-11h) 5,50€

Grande boisson chaude
+ 1 viennoiserie ou tartines + un jus d'orange

Breakfast Menu (8h-11h)

Large hot drink + a pastry or toast
+ an orange juice

7j/7



Menu Bambin (-12 ans)

Un steak haché ou tenders de poulet 10,00€
+ Frites + sirop + dessert

Bambin Menu (under 12)

One ground beef or chicken tender
+ Fries + syrup + dessert

7j/7

La planche à partager

La bistrot : assortiment de charcuterie
et fromage, brandade, tapenade

Sharing Board

The Bistro : Assortment of charcuterie and cheese,
brandade, tapenade

26,00€

en juillet-août, tous les mercredis

Moules frites

sur réservation 24h avant



16,00€

Happy Hour en juillet-août

De 17h30 à 18h30, du lundi au vendredi
Service au comptoir



Entrées / salades repas



Starters / meal salads

Salade verte composée 6,50€

Petite cochonaille (assortiment de charcuterie) 9,50€

Mixed Green Salad

Pork products (Assortment of charcuterie)

Salade Seguin 16,50€

salade, tomates, Saint-Marcellin rôti sur toast,
lard grillé, champignons frais, oignons rouges et frites
Salad, tomatoes, roasted St-Marcellin cheese on toast,
grilled bacon, fresh mushrooms, red and fried onions

Salade César 16,00€

salade, tomates, tenders de poulet, œuf poché,
chips et copeaux de parmesan, sauce César
Salad, tomatoes, chicken tenders, poached egg,
chips, and Parmesan shavings, Cesar sauce

Salade nimoise  17,00€

salade, tomates, toasts de brandade et tapenade,
anchois marinés, poivrons grillés
Salad, tomatoes, brandade and tapenade toast,
marinated anchovies, grilled peppers

Les pâtes

Pasta



La bolognaise 14,00€

pennes, viande hachée, sauce tomate, copeaux de
parmesan, oignons

penne, minced meat, tomato sauce,
parmesan shavings, onions

La Carbonara 16,00€

pennes, crème, lard grillé, œuf,
copeaux de parmesan

Penne pasta, cream, grilled bacon, egg,
Parmesan shavings

Les viandes et poissons

Meats and fish

Garniture frites / salade

Garnish : Fries / salad

Le steak haché de bœuf
du boucher 180g 13,50€

Butcher's ground beef steak 180g

Le steak haché de toro
du boucher 180g 15,50€

Butcher's ground bull steak 180g

Carpaccio de bœuf 180 g 16,50€

pesto et copeaux de parmesan

Beef carpaccio 180g - pesto and Parmesan shavings

Entrecôte
à la fleur de sel 220g 22,00€

Rib-eye steak with fleur de sel 220g

Magret de canard déglacé au miel d'Uzès
et jus de thym (350g /380g)  24,50€

Duck breast deglazed with Uzès honey and thyme jus

Fish and chips

(Filet de merlu en pâte à beignet frit- 180-210g) 16,00€

Fried hake fillet in batter 180-210g

Pavé de saumon à la plancha,
sauce vierge 18,00€

Grilled salmon steak, sauce vierge

Sauce au choix 3,00€

bleu, poivre, ou échalote

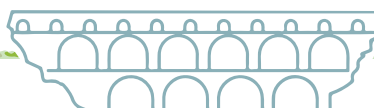
Choice of sauce: blue cheese, pepper, or shallot

Supplément cornet de frites 4,50€

Supplement for a cone of fries

Supplément œuf 1,50€

Supplement for an egg



Les Burgers



Burgers

Base : pain sésame et frites

Base : Sesame bun and fries

- Le Sousta** 16,50€
steak haché de bœuf du boucher, Cheddar, lard grillé, oignons, sauce burger, salade, tomate
Butcher's ground beef steak, Cheddar, grilled bacon, onions, burger sauce, lettuce, tomato
- Le Chicken** 17,50€
tenders de poulet, Cheddar, œuf, sauce César, salade, tomate
Chicken tenders, Cheddar, egg, Caesar sauce, lettuce, tomato

- Le Marcellin** 18,00€
steak haché du boucher, Saint-Marcellin rôti, miel, oignons frits, salade
Butcher's ground beef steak, roasted Saint-Marcellin cheese, honey, fried onions, lettuce

- Le Camarguais** 18,50€
steak haché de toro du boucher, pesto rosso, tomme, oignons rouges, roquette
Butcher's ground bull steak, pesto rosso, tomme cheese, red onions, arugula

Supplément XL

- Tenders ou steak de bœuf 6,50€
Steak de toro 8,50€
Supplément œuf 1,50€

Les pizzas



● Base tomate ø33cm

- Margherita** 11,00€
emmental, mozzarella, olives
Emmental, mozzarella, olives

- Reine** 12,00€
emmental, mozzarella, jambon, fromage, olives
Emmental, mozzarella, ham, cheese, olives

- Royale** 13,00€
emmental, mozzarella, jambon, fromage, champignons, olives
Emmental, mozzarella, ham, cheese, mushrooms, olives

- La Salami** 13,50€
emmental, mozzarella, salami, champignons, olives
Emmental, mozzarella, salami, mushrooms, olives

- La Chorizo** 14,00€
emmental, mozzarella, chorizo, poivrons, olives
Emmental, mozzarella, chorizo, peppers, olives

- La fromagère** 14,00€
emmental, mozzarella, chèvre, bleu, olives
Emmental, mozzarella, goat cheese, blue cheese, olives

- L'Orientale** 14,00€
emmental, mozzarella, merguez, poivrons, olives
Emmental, mozzarella, merguez, peppers, olives

- La Veggie** 14,00€
légumes grillés, champignons, tomate, roquette, oignons, pesto, olives
Grilled vegetables, mushrooms, tomato, arugula, onions, pesto, olives

- La Gardoise**  local 15,00€
emmental, mozzarella, brandade
Emmental, mozzarella, brandade

- La Burger** 15,00€
emmental, mozzarella, cheddar, lard grillé, viande hachée, oignons frits, olives
Emmental, mozzarella, cheddar, grilled bacon, minced meat, fried onions, olives

- La Poulette** 15,00€
emmental, mozzarella, champignons, poulet, lard grillé, roquette, copeaux de parmesan, olives
Emmental cheese, mozzarella, mushrooms, chicken, grilled bacon, arugula, Parmesan shavings, olives

- La Roma** 15,50€
emmental, mozzarella, jambon cru, tomate, pesto, roquette, copeaux de parmesan, olives
Emmental, Mozzarella, prosciutto, tomato, pesto, arugula, Parmesan shavings, olives

- La Carnivore** 16,00€
emmental, mozzarella, chorizo, poulet, merguez, viande hachée, sauce barbecue, olives
Emmental cheese, mozzarella, chorizo, chicken, merguez, minced meat, barbecue sauce, olives

○ Base blanche ø33cm

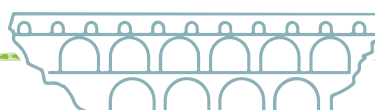
- La Biquette** 13,00€
emmental, mozzarella, chèvre, miel, olives
Emmental cheese, mozzarella, goat cheese, honey, olives

- La Kebab** 14,00€
emmental, mozzarella, lamelles de kebab, oignons frits, olives
Emmental cheese, mozzarella, kebab strips, fried onions, olives

- La Norvégienne** 15,00€
emmental, mozzarella, saumon fumé, olives
Emmental cheese, mozzarella, smoked salmon, olives

- L'Indienne** 15,00€
emmental, mozzarella, poulet, curry, champignons, olives
Emmental cheese, mozzarella, chicken, curry, mushrooms, olives

- Supplément ingrédient** 1,00€
Ingredient supplement
- Supplément œuf** 1,50€
Egg supplement



Les vins



Wines

Au pichet

Vin de pays du Gard IGP

Coteaux du Pont du Gard (Blanc/Rosé/Rouge)

Verre 15cl	3,00€
Pichet 25cl	4,50€
Pichet 50cl	8,00€

En bouteille

Rosé

- Le Pigeonnier, Costières de Nîmes 16,00€
cave de Pazac, 75cl local
Verre 15cl 4,00€
- Duché d'Uzès, domaine Chapoutier 75cl 22,00€

Blanc

- Le Pigeonnier, Costières de Nîmes 16,00€
cave de Pazac AOP 75cl local
Le verre 15cl 4,00€
- Moelleux muscat 20,00€
Sweet, côteaux du Pont du Gard 75cl
Le verre 15cl 4,50€
- Duché d'Uzès, domaine Chapoutier 75cl 22,00€

Rouge

- Le Pigeonnier, Costières de Nîmes 16,00€
cave de Pazac AOP 75cl local
Le verre 15cl 4,00€
- Pic Saint-Loup 75cl 28,00€
Le Haut lirou, domaine Rambier 75cl
Le verre 15cl 6,00€
- Duché d'Uzès, domaine Chapoutier 75cl 22,00€

Les eaux de table



Waters

	50cl	100 cl
Evian	4,00€	5,50€
Eau de Perrier	4,00€	5,50€

Les boissons chaudes



Hot drinks

Expresso	1,60€
Décaféiné, noisette, allongé	1,70€
Lait chaud	2,00€
Chocolat, crème, thé	3,50€
Café double	3,20€
Chocolat ou café façon Capuccino ou Viennois	4,50€
Café arrosé	5,00€

Les bières



Beers

Bières pression

	Bock 15cl	Demi 25 cl	Pinthe 50cl
Jupiler	2,20€	3,60€	7,00€
Leffe blonde	2,60€	4,80€	8,00€
Hoegaarden (blanche)	2,60€	4,80€	8,00€
Goose Ipa	3,00€	4,60€	8,80€

Bières bouteille

Jupiler 0% 25cl	4,00€
Heineken 25cl	4,00€
Desperados 33cl	6,00€
Leffe Ruby 33cl	6,00€
La Barbaude (Nîmoise)	6,00€
"La Nim'Ale" 33cl bio	6,00€
Duvel 33cl	6,00€
Karmeliet 33cl	6,00€
Supplément sirop 0,20cl	00,20€
Supplément Picon 0,50cl	00,50€

Les boissons fraîches



Fresh drinks

Sirop 25cl	2,00€
Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, violette, kiwi, orgeat, Pac, Fun Blue	
Coca-cola, coca-cola zéro, Perrier, Oasis 33cl	3,50€
Orangina, Fuzz Tea, limonade, Schweppes, Schweppes agrume 25cl	3,50€
Jus de fruits 25cl	3,50€
Orange, pomme, ananas, Ace	

Apéritifs

Crystal sans alcool, Ricard, Pastis	2,00€
Suze, Martini, Porto, muscat, Kir, sangria	5,00€
Get, gin, vodka, téquila, whisky, Malibu, rhum 4cl	6,00€

Champagne et pétillants

Mini veuve Pelletier	18,00€
20 cl (2 coupes)	
Fun en bulles, 75cl blanc de blanc brut	25,00€
Coteaux du Pont du Gard IGP - Cave de Pazac	

Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, poire, limoncello, Cointreau, Bailey's 4cl	6,00€
--	-------

La cave aux rhums et whisky

Whisky 4cl	
Jack Daniel's	8,00€
Jack Daniel's Honey	8,00€
Monkey Shoulder	9,00€
Aberlour (10 ans)	9,00€
Nikka (japonais)	10,00€

Rhum 4cl	
Rhum arrangé	6,00€
Havana ambré	7,00€
Don Papa	8,00€
Diplomatico	8,00€
Bumbu	9,00€

Cocktails : voir carte

