



Les Suds

LE RESTAURANT

Aux côtés du Chef, Monsieur Hervé Allibert, ainsi que toute son équipe, Aurore Laroche souhaite amener son établissement “ Les Suds” vers l’excellence et oeuvre pour proposer une qualité digne des grands restaurants.



Ils ont à coeur de proposer une carte faite maison, en respectant la saisonnalité des produits. Aussi bien inspirée des petits bistrotts que des tables gastronomiques, les mets du Chef garantissent une cuisine authentique, avec des produits frais et locaux.

“Nous vous souhaitons un bon moment en famille ou entre amis et un bon appétit !”

Aurore et Hervé

Réservation : 04.94.82.03.28

Instagram : [les_suds_esterelcaravaning](https://www.instagram.com/les_suds_esterelcaravaning)



ENTRÉES ET SALADES - STARTERS AND SALADS

MOULES GRATINÉES AU BEURRE D'AIL
MUSSELS AU GRATIN WITH GARLIC BUTTER 16,50€

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT
CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN

PETITE	GRANDE
15,50€	19,50€

TATIN DE TOMATES A LA MOZZARELLA DI BUFFALA
ET SON BASILIC
*TATIN TART WITH TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFFALA
AND BASIL* 16€

PÂTES & RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

RISOTTO CHORIZO ET TRUFFE
RISOTTO WITH CHORIZO SAUSAGE AND TRUFFLE 27€

LINGUINE ALLE VONGOLE
LINGUINE WITH CLAMS 28€

LINGUINE AU PESTO
LINGUINE WITH PESTO 18€

LINGUINE AUX GAMBAS À L'ARMORICAINE
LINGUINE WITH KING PRAWNS À L'ARMORICAINE 25€



POISSONS - FISH

MOULES MARINIÈRES
MUSSELS IN WHITE WINE

18,50€

OU ROQUEFORT
MUSSELS WITH ROQUEFORT

OU POULETTE
MUSSELS WITH CREAM

OU CURRY
MUSSELS WITH CURRY SAUCE

ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES
SERVED WITH FRESH FRIES

**LASAGNE DE ROUGET ET CRABE À L'ANETH,
POUSSE D'ÉPINARDS ET SON VINAIGRE AU MIEL**
*LASAGNE WITH MULLET, CRAB AND DILL SERVED
WITH LEAVY SPINACH SALAD AND HONEY VINEGAR*

25€

**FILET DE DAURADE, SAUCE VIERGE,
RATATOUILLE ET RIZ ROUGE**
SEA BREAM FILLET, OLIVE OIL SAUCE, RATATOUILLE AND RED RICE

26€



VIANDES - MEAT

FILET DE BOEUF GRILLÉ,
PURÉE DE POMME DE TERRE AU PISTOU
ET LÉGUMES DE SAISON
*GRILLED FILLET OF BEEF, MASHED POTATOES AND
SEASONAL VEGETABLES WITH BASIL SAUCE*

26,50€

SAUCES AU CHOIX / CHOICES OF SAUCE :
ROQUEFORT,
POIVRE / PEPPER

2€

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AUX ÉPICES,
PURÉE DE POMME DE TERRE AU PISTOU
ET LÉGUMES DE SAISON
*DUCK BREAST GLAZED WITH SPICES,
MASHED POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES WITH BASIL SAUCE*

25€

L'ESTEREL BURGER ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES
THE ESTEREL BURGER WITH FRESH FRIES

19€

AU CHOIX :
-BOEUF
-VEGGIE
(STEAK PANÉ DE SARRASIN ET LENTILLES AUX POIREAUX)
CHOICE OF BEEF OR VEGETABLES (BREADED BUCKWHEAT & LEEK LENTILS)



DESSERTS

CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND MAISON 9 €
GOURMET COFFEE OR TEA GOURMAND

CHAMPAGNE GOURMAND MAISON 15 €
GOURMET CHAMPAGNE

FONDANT AU CHOCOLAT,
COULIS DE FRUITS ROUGES ET SA BOULE VANILLE 9 €
*CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM
AND RED FRUIT COULIS*

NOUGAT GLACÉ ET SES MERINGUES 9 €
ICED NOUGAT WITH MERINGUE

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR 9 €
VANILLA CREME BRULEE

DIGESTIFS - LIQUEURS - 6,50 €

COGNAC

POIRE WILLIAMS

BAILEYS

SAMBUCCA

LIMONCELLO

ST GERMAIN

GRAPPA

CALVADOS

GRAND MARNIER

AMARETTO DI SARONNO

JÄGERMEISTER

ARMAGNAC

FRAMBOISE

COINTREAU

KAHLUA

GET 27-31

COUPES GLACÉES - 9,50 €

ICE CREAMS



LE PARFAIT À LA FRAISE

2 BOULES FRAISE - 1 BOULE VANILLE - MERINGUE ÉCRASÉE - COULIS DE FRAISE - CHANTILLY -
FRAISES FRAÎCHES
*2 SCOOPS OF STRAWBERRY - 1 SCOOP OF VANILLA - SMASHED MERINGUE - STRAWBERRY COULIS -
WHIPPED CREAM - FRESH STRAWBERRIES*

LE CHOCOCOCO

2 BOULES NOIX DE COCO - 1 BOULE CHOCOLAT - SAUCE CHOCOLAT - CHANTILLY -
COPEAUX DE CHOCOLAT - NOIX DE COCO RAPÉE
*2 SCOOPS OF COCONUT - 1 SCOOP OF CHOCOLATE - CHOCOLATE SAUCE - WHIPPED CREAM - CHOCOLATE CHIPS -
GRATED COCONUT*

LE CAMELA

2 BOULES DE CARAMEL BEURRE SALÉ - 1 BOULE VANILLE - MORCEAUX DE COOKIES -
SAUCE CARAMEL - CHANTILLY - PÉPITES CARAMÉLISÉES
*2 SCOOPS OF SALTED BUTTER CARAMEL - 1 SCOOP OF VANILLA - COOKIES CHIPS - CARAMEL SAUCE -
WHIPPED CREAM - CAMELISED CHIPS*

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES - 11 €

ALCOHOLIC ICE CREAMS

COLONEL

3 BOULES CITRON - VODKA
3 SCOOPS OF LEMON - VODKA

AFTER EIGHT

3 BOULES MENTHE CHOCOLAT - GET 27 - CHOCOLAT CHAUD
2 SCOOPS OF CHOCOLATE - 3 CL OF KIRSH - MARASCHINO SHERRY - WHIPPED CREAM - CHOCOLATE CHIPS

PARFUMS

CHOCOLAT - VANILLE - CARAMEL BEURRE SALÉ - FRAISE - NOIX DE COCO - ORÉO - MENTHE AFTER
EIGHT - FRAMBOISE - SORBET CITRON - CAFÉ ARABICA - FRUIT DE LA PASSION -
BUBBLY MARSHMALLOW
*CHOCOLATE - VANILLA - SALTED BUTTER CARAMEL - AFTER EIGHT MINT - OREO - STRAWBERRY - COFFEE -
STRAWBERRY - COCONUT - LEMON - PASSION FRUIT - MARSHMALLOW*

1 BOULE - 1 SCOOP	3 €
2 BOULES - 2 SCOOPS	5,5 €
3 BOULES - 3 SCOOPS	8,5 €
CHANTILLY - WHIPPED CREAM	1 €