

Océ'Bon

Restaurant
& Snack

CAMPINGS
by **Chadôtel**
une histoire de famille

Boissons / Drinks

APÉRITIFS / LONG DRINKS

	2 CL	4 CL
RICARD / PASTIS	2.50 €	
KIR (8CL)	4.00 €	
MARTINI / PINEAU / PORTO		4.00 €
VODKA	4.00 €	8.00 €
TÉQUILA	4.00 €	8.00 €
WHISKY	4.00 €	8.00 €
MALIBU / SOHO / BAILEYS	4.00 €	8.00 €
WHISKY COCA	4.50 €	9.00 €
RHUM ORANGE / COCA	4.50 €	9.00 €
PUNCH	4.50 €	
JAGER BOMB	6.00 €	

BIÈRES / BEERS

Pression / Draft	25 CL	50 CL
HEINEKEN	3.00 €	6.00 €
AFFLIGEM (blonde, blanche, rouge)	4.00 €	8.00 €
HAPKIN	4.50 €	9.00 €
GALLIA WEST COAST IPA	4.50 €	9.00 €
MONACO	3.50 €	7.00 €
GALOPIN HEINEKEN	2.00 €	
GALOPIN AFFLIGEM	2.50 €	
PICON BIÈRE	3.50 €	7.00 €
PANACHÉ	3.00 €	6.00 €

Bouteilles / Bottles

BIÈRE ARTISANALE / CRAFT BEER	5.00 €
DESPERADOS	5.00 €
CIDRE / CIDER	3.50 €
HEINEKEN 0°	3.50 €

SODAS

COCA-COLA	3.50 €
ORANGINA	3.50 €
OASIS	3.50 €
FUZE TEA	3.50 €
SPRITE	3.50 €
SCHWEPPE AGRUMES	3.50 €
FANTA ORANGE	3.50 €
JUS DE FRUITS / JUICE	3.50 €
CRISTALINE	2.00 €
PERRIER	4.00 €
LIMONADE	2.20 €
SIROP À L'EAU / WATER SYRUP	1.50 €
DIABOLO	2.50 €



Boissons / Drinks

COCKTAILS AVEC ALCOOL / WITH ALCOOL

8.50 €

MOJITO

Rhum ambré, menthe, citron, sucre, eau pétillante

Amber rum, mint, lemon, sugar, sparkling water

PIÑA COLADA

Rhum ambré, jus d'ananas, lait, purée de coco

Amber rum, pineapple juice, milk, coconut purée

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de camberry, citron vert

Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de camberry

Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry juice

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

Tequila, orange juice, grenadine syrup

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre

Cachaça, lime, sugar

GIN TONIC

Gin, tonic, citron

Gin, tonic, lemon

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer, citron vert

Vodka, ginger beer, lime

TI PUNCH

Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert

White rum, cane sugar syrup, lime

SPRITZ

Apérol, pétillant, eau pétillante

Aperol, sparkling, sparkling water

COCKTAILS SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOOL

6.00 €

L'OCÉANO

Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, grenadine

Orange juice, pineapple juice, lemonade, grenadine syrup

COLA KISS

Coca-cola, grenadine

Coca-cola, grenadine syrup

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

CAFÉ / DÉCA / COFFEE

1.80 €

GRAND CAFÉ / BIG COFFEE

3.50 €

CAFÉ CRÈME / COFFEE CREAM

4.00 €

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE

3.50 €

THÉ / INFUSION / TEA

2.70 €



Vins / Wines

VINS BLANCS / WHITE WINES

	VERRE	BOUTEILLE
VAL DE LOIRE		
Muscadet AOP : Le Voyage extraordinaire	4.50 €	22.00 €
Gros Plant du Pays Nantais : Famille Lieubeau	4.50 €	23.00 €
FIEF VENDÉEN		
Mareuil AOP : Château Marie du Fou	4.50 €	22.00 €

VINS ROSÉS / ROSE WINES

	VERRE	BOUTEILLE
TERRES DU MIDI		
A L'Ombre de L'Olivier	3.50 €	19.00 €
FIEF VENDÉEN		
Mareuil AOP : Château Marie du Fou	4.50 €	22.00 €
VAL DE LOIRE		
IGP Famille Lieubeau	4.50 €	22.00 €
PROVENCE		
Minuty		29.00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets TTC en euros, service compris

Vins / Wines

VINS ROUGES / RED WINES

	VERRE	BOUTEILLE
FIEF VENDÉEN		
Mareuil AOP : Château Marie du Fou	4.50 €	22.00 €
VIN DE LOIRE		
IGP Pinot Noir : Famille Lieubeau	4.50 €	23.00 €
SUD OUEST		
Côte de Gascogne : Papa Roc	3.50 €	19.00 €
BORDEAUX		
Graves AOP : Château Brondelle		29.00 €
VALLÉE DU RHÔNE		
Morgon : Côte du Py		29.00 €
Côtes du Rhône Villages : Plan de Dieu		29.00 €
BOURGOGNE		
Hautes Côtes de Beaune AOP : Michel Picard		39.00 €

CHAMPAGNE

	BOUTEILLE
L.CONSTANT	49.00 €

DIGESTIFS / DIGESTIVES

	4 CL
LIMONCELLO	4.00 €
PIPPERMINT	4.00 €
ARMAGNAC	7.00 €
COGNAC	7.00 €
VRIGNAUD MENTILLA	4.00 €
GAMME VRIGNAUD <i>Kamok, Délice Caramel, Poire</i>	5.00 €

RHUMS

	4 CL
BOTRAN	9.00 €
SECHA DE LA SILVA	12.00 €

A partager / To share



SAUCISSON FUET / *FUET SAUSAGE*

Nature ou poivre / *Natural or pepper*

7.00 €

PRÉFOU / *PREFOU*

Crème d'ail et beurre maître d'hôtel / *Garlic cream and maître d'hôtel butter*

7.00 €

CREVETTES PANÉES SAUCE CURRY / *BREADED PRAWNS WITH CURRY SAUCE*

10.00 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES / *PLATTER OF COLD MEATS AND CHEESES*

14.50 €

HOUMOUS DE MOGETTE / *BROAD BEAN HUMMUS*

7.00 €



Entrées / Starters

TARTARE DE THON / TUNA TARTARE 11.50 €

Sauce sashimi, oignon rouge, mangue, herbes fraîches, guacamole
Sashimi sauce, red onion, mango, fresh herbs, guacamole

SALADE NIÇOISE / NIÇOISE SALAD 7.50 €

Thon, haricots verts, tomates cerises, pommes de terre, olives, vinaigrette
Tuna, green beans, cherry tomatoes, potatoes, olives, vinaigrette

SALADE CÉSAR / CESAR SALAD 7.50 €

Poulets ou crevettes, sauce César maison, bacons, tomates, olives, câpres et parmesans
Chicken or prawns, homemade Caesar dressing, bacon, tomatoes, olives, capers and Parmesan

POKÉ BOWL / POKE BOWL 7.50 €

Riz vinaigré, poulets croustillants, légumes, fruits du moment
Vinegared rice, crispy chicken, vegetables, seasonal fruit
(possibilité végétan / vegan option)

Moules / Mussels

Servit avec frites / Served with french fries

Toutes les sauces sont préparées à base du jus de moule en marinière
All the sauces are made using mussel broth

À LA CRÈME / WITH CREAM 13.50 €

AU CURRY / CURRY SAUCE 14.00 €

AU BLEU / BLUE CHEESE 14.50 €

Possibilité de faire un plat végétarien et à base de viande halal sur demande
Vegetarian and halal meat dishes are available on request

Plats / Main courses

SALADE NIÇOISE / NIÇOISE SALAD

15.50 €

Thon, haricots verts, tomates cerises, pommes de terre, olives, vinaigrette
Tuna, green beans, cherry tomatoes, potatoes, olives, vinaigrette

SALADE CÉSAR / CESAR SALAD

15.50 €

Poulets ou crevettes, sauce César maison, bacons, tomates, olives, câpres et parmesans
Chicken or prawns, homemade Caesar dressing, bacon, tomatoes, olives, capers and Parmesan

POKÉ BOWL / POKE BOWL

15.50€

Riz vinaigré, poulets croustillants, légumes, fruits du moment
Vinegared rice, crispy chicken, vegetables, seasonal fruit

POULPE SNACKÉ / SEARED OCTOPUS

17.00 €

Aïoli, salade de pomme de terre, tomates cerises, herbes fraîches, olives, câpres
Aioli, potato salad, cherry tomatoes, fresh herbs, olives, capers

POISSON FRAIS DE LA CRIÉE / FRESH FISH FROM THE FISH MARKET

16.50 €

Riz poêlé au lait de coco, herbes fraîches, bananes plantin frites, vierge de légumes
Pan-fried rice with coconut milk, fresh herbs, fried plantains, and a vegetable salad

BURGER DE POISSON / FISH BURGER

15.50 €

Pain maison, sauce curry, galette de poisson, pomme de terre au curry, coleslaw, frites, salade
Homemade bread, curry sauce, fish cakes, curried potatoes, coleslaw, fries, salad

PIÈCE DE BŒUF / CUT OF BEEF

17.50 €

Servi avec mousseline de pomme de terre beurré, sauce forestière
Served with buttered potato purée and wild mushroom sauce

TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE (180G)

19.50 €

Au couteau non préparé, frites
Unprepared, fries

SMASH BURGER / SMASH BURGER

14.50 €

Pain maison, sauce biggies, poitrine de porc fumé et crème cheddar
Homemade bread, Biggies sauce, smoked pork belly and cheddar cream

DOUBLE STEAK

19.50 €

BURGER AU POULET / CHICKEN BURGER

14.50 €

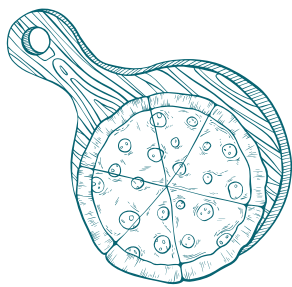
Pain maison, poulet pané au Corn Flakes, guacamole, coleslaw de légumes, tomates, frites
Homemade bread, chicken coated in Cornflakes, guacamole, vegetable coleslaw, tomatoes, chips

SUPRÊME DE POULET / CHICKEN BREAST

16.50 €

Cuit en basse température, mousseline de pomme de terre, légumes et sauce fleurette
Slow-cooked, potato mousseline, vegetables and a light cream sauce

*Possibilité de faire un plat végétarien et à base de viande halal sur demande
Vegetarian and halal meat dishes are available on request*



Pizzas

LA MARGHERITA

10.50 €

Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive
Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil

LA REGINA

13.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambons, champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

LA POULET

14.50 €

Sauce tomate, émincés de poulet, poivrons confits, scarmorza, sauce curry et miel
Tomato sauce, sliced chicken, caramelised peppers, scamorza cheese, curry sauce and honey

LA SAUMON

14.50 €

Base crème, mozzarella, saumon fumé, roquette, crème de balsamique
Cream base, mozzarella, smoked salmon, rocket, balsamic cream

LA 4 FROMAGES

14.50 €

Base crème, bleu, mozzarella, chèvre, scarmorza fumé, huile d'olive, roquette
Cream base, blue cheese, mozzarella, goat's cheese, smoked scamorza, olive oil, rocket

LA VÉGÉTARIENNE

13.50 €

Crème d'artichaut, tomates confites, champignons, courgettes marinées à l'huile d'olive, goutte de poivron, roquette
Artichoke cream, sun-dried tomatoes, mushrooms, courgettes marinated in olive oil, a dash of chilli, rocket

LA STRACCIATELLA

15.50 €

Base crème, mortadelles, tomates confites, stracciatella, roquette
Cream base, mortadella, sun-dried tomatoes, stracciatella, rocket

Menu enfants Children's menu

10.50 €

Jusqu'à 10 ans / Up to 10 years

Sirop à l'eau

Water with syrup

Tenders de poulet
ou Steak haché
ou Poisson du jour
ou Petite portion de moules

*Chicken tenders
or Minced beef patty
or Fish of the day
or Small portion of mussels*

Glace batonnet smarties
ou Crêpe au sucre

*Smarties ice lolly
or Sugar crêpe*

Possibilité de faire un plat végétarien et à base de viande halal sur demande
Vegetarian and halal meat dishes are available on request

Océ'Bon

Restaurant
& Snack



CAMPINGS
by **Chadôtel**
une histoire de famille