



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 Allibert garantissent une cuisine authentique, avec des produits frais et locaux.

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

Aurore et Hervé

Réservation : [04.94.82.03.28](tel:04.94.82.03.28)

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

ENTRÉES ET SALADES - STARTERS & SALADS



DÉLICES DE CRABE AUX ASPERGES AVEC SA MOUSSELINE AU PIMENT 18€
D'ESPELETTE ET SON SABLÉ AU PARMESAN

Crab delights with asparagus, chilli mousseline espelette sauce & parmesan shortbread

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES 18,50€

Sea bream ceviche with citrus fruits

 CANNELLONIS À L'AVOCAT, CITRON VERT CAVIAR ET TOMATE CONFITE 17€
Avocado cannelloni, caviar lime & candied tomato

MOULES GRATINÉES AU FOUR 17,50€

Oven baked Mussels

SALADE DE CHÈVRE CROQUANTE AVEC SA CHIFFONNADE 17€

DE JAMBON CRU, NOIX ET PERLES DE POIVRONS

Crunchy goat cheese salad with cured ham chiffonnade, walnuts & pepper pearls

SALADE CÉSAR AU POULET CRISPY 18,50€

Crispy chicken ceasar salad

 CAMEMBERT AU FOUR AVEC SES CROUTONS ET GRESSINS 17€
Baked camembert with croutons and breadsticks

PÂTES & RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

RISOTTO AU CHORIZO ET À LA TRUFFE 28,50€

Chorizo & Truffle Risotto

RISOTTO AUX NOIX DE SAINT-JACQUES 30,50€

Scallop risotto

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 32€

Seafood risotto

 LINGUINE AU PESTO ET SA BURRATINA 24€
Pesto Linguine with Burratina Cheese

LINGUINE À LA TOSCANE (SAUCE À BASE DE TOMATES ÉPICÉES) 24€

Tuscan Linguine (spicy tomato sauce)

RAVIOLIS OU DEMI LUNES À LA TRUFFE ET SAUCE AU PARMESAN 28€

Truffle raviolis or «demin lunes» pasta with parmesan sauce





POISSONS - FISH DISHES

MOULES MARINIÈRES 21€
Mussels marinated in white wine

OU ROQUEFORT
Mussels with Roquefort Cheese

OU POULETTE
Mussels with cream

OU CURRY
Mussels with Curry sauce

ACCOMPAGNÉES DE FRITES
Served with fries

LASAGNE DE ROUGETS ET CRABE À L'ANETH 25€
Red mullet & crab lasagna with dill

PAVÉ DE SAUMON RÔTI ET SON CROQUANT D'OSEILLE 29€
ACCOMPAGNÉ DE SON RISOTTO CRÉMEUX ET LÉGUMES
Roasted salmon steak with crunchy sorrel served with creamy risotto & vegetables

FILET DE DAURADE ACCOMPAGNÉ DE SON RISOTTO 28€
CRÉMEUX ET SON ÉTUVIER DE POIREAUX
Sea bream fillet with creamy risotto & steamed leeks

VIANDES - MEAT



SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM
AVEC SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Thyme Lamb Shank Confit with crushed potatoes 30€

FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC SES POMMES DE TERRE
GRENAILLES ET SON FLAN DE COURGETTES
Grilled Beef Fillet with zucchini and baby potatoes 32€

SAUCES AU CHOIX / CHOICE OF SAUCES :
ROQUEFORT,
POIVRE / PEPPER 2€

TATAKI DE BOEUF AVEC SON WOK DE LÉGUMES ET FRITES
Beef Tataki with vegetable wok & fries 31€

BURGERS

L'ESTEREL BURGER - BOEUF
ACCOMPAGNÉ DE FRITES
The Esterel Beef Burger with fries 21€

L'ESTEREL BURGER AU POULET CRISPY ÉPICÉ
ACCOMPAGNÉ DE FRITES
The Esterel Crispy and Spicy Chicken Burger with fries 21€

 L'ESTEREL VEGGIE BURGER - STEAK VEGETAL
ACCOMPAGNÉ DE FRITES
The Esterel Veggie Burger (vegetable steack) with fries 21€





DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Madagascar Vanilla flavoured «Crème brûlée»</i>	9,50€
TARTE CITRON REVISITÉE <i>Contemporary Lemon Tart</i>	11€
MOELLEUX AU CHOCOLAT AVEC SON COULIS DE FRUITS ROUGES ET SA BOULE DE GLACE VANILLE <i>Melted Chocolate Dessert with Red Fruit Coulis & 1 Scoop of Vanilla Ice Cream</i>	10€
CHEESECAKE À LA FRAISE FAÇON CHARLOTTE ET SON CRUMBLE DE SPÉCULOS <i>Charlotte Style Strawberry Cheesecake with Speculos Crumble</i>	10,50€
TARTE TATIN SAUCE CARAMEL ET SA BOULE DE GLACE VANILLE <i>Tarte Tatin with Caramel Sauce & 1 Scoop of Vanilla Ice Cream</i>	10€

DIGESTIFS & LIQUEURS - 7€ DIGESTIVES & LIQUORS

COGNAC	GRAPPA	ARMAGNAC
POIRE WILLIAMS	CALVADOS	FRAMBOISE
BAILEYS	GRAND MARNIER	COINTREAU
SAMBUCCA	AMARETTO DI SARONNO	KAHLUA
LIMONCELLO	JÄGERMEISTER	GET 27-31
ST GERMAIN		

GLACES - ICE CREAMS



LE PARFAIT À LA FRAISE	11€
2 BOULES FRAISE - 1 BOULE VANILLE - MERINGUE ÉCRASÉE - COULIS DE FRAISE - CHANTILLY - FRAISES FRAÎCHES	
<i>2 Scoops of Strawberry Ice Cream - 1 Scoop of Vanilla Ice Cream - Smashed Meringue - Strawberry coulis - Whipped cream - Fresh Strawberries</i>	
LE CAMELIA	11€
2 BOULES DE CARAMEL BEURRE SALÉ - 1 BOULE VANILLE - MORCEAUX DE COOKIES - SAUCE CARAMEL - CHANTILLY - PÉPITES CARAMÉLISÉES	
<i>2 Scoops of Salted Butter Caramel Ice Cream - 1 Scoop of Vanilla Ice Cream - Cookie crumbles - Caramel sauce - Whipped cream - Caramelised sprinkles</i>	
SUNDAY	12€
GÂTEAU BROWNIE - 2 BOULES CHOCOLAT - 1 BOULE CARAMEL BEURRE SALÉ - SAUCE CARAMEL - CHANTILLY	
<i>Brownie cake - 2 Scoops of Chocolate Ice Cream - 1 Scoop of Salted Butter Caramel Ice Cream - Caramel sauce - Whipped cream</i>	
1 BOULE - 1 SCOOP	3,70€
2 BOULES - 2 SCOOPS	6,50€
3 BOULES - 3 SCOOPS	11 €
CHANTILLY - WHIPPED CREAM	1 €

PARFUMS - FLAVOURS

CHOCOLAT - VANILLE - CARAMEL BEURRE SALÉ - FRAISE - NOIX DE COCO - ANANAS - MENTHE AFTER EIGHT - FRAMBOISE - SORBET CITRON - CAFÉ ARABICA - FRUIT DE LA PASSION - MANGUE - STRACCIATELLA

Chocolate - Vanilla - Salted Butter Caramel - After eight mint - Pineapple - Strawberry - Coffee - Raspberry - Coconut - Lemon - Passion Fruit - Candy Floss - Mango - Stracciatella