



# Plats à emporter

Uniquement le soir

Tous les jours sauf le mercredi en juillet et août  
Du vendredi au dimanche hors saison

<b>LA MARGARITA</b>	<b>10 €</b>
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : tomates, fleur de sel, basilic	
<b>REGINA</b>	<b>13 €</b>
Base tomate, mozzarella, champignons. Après cuisson : chiffonnade de jambon	
<b>LA QUATRE FROMAGES</b>	<b>14 €</b>
Base tomate, mozzarella, fromage de nos montagnes. Après cuisson : parmigiano reggiano	
<b>LA QUATRE SAISONS</b>	<b>14 €</b>
Base tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives. Après cuisson : chiffonnade de jambon	
<b>LA BRESSE</b>	<b>15 €</b>
Base crème, mozzarella, graines de moutarde, oignons, poulet, champignons, fromage de nos montagnes, 5 baies	
<b>LA CABRI</b>	<b>15 €</b>
Base crème, mozzarella, fromage de chèvre. Après cuisson : noix, roquette, pétales de jambon de pays, miel.	
<b>LA CATALANE</b>	<b>15 €</b>
Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, olives, origan	
<b>LA NORMANDE</b>	<b>15 €</b>
Base crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, camembert	
<b>LA VEGE</b>	<b>17 €</b>
Base tomate, mozzarella, champignons, poivrons, aubergines, olives. Après cuisson : tomates séchées, origan	
<b>LA BUFALINA</b>	<b>17 €</b>
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : mozzarella di bufala, tomates séchées, tomates, olives, basilic, fleur de sel, pesto	
<b>LA PAYSANNE DE SAULT</b>	<b>17 €</b>
Base crème, mozzarella, fromage de nos montagnes, pommes de terre, oignons. Après cuisson : tomates sèches, magret de canard	
<b>LA PRIMAVERA</b>	<b>17 €</b>
Base tomate, mozzarella, bleu de brebis. Après cuisson, roquette, pignons de pin, pétales de parmigiano	
<b>LA PIZZA DU MOMENT</b>	

**CAMPING LES CHALETS DU LAC BELCAIRE**

4 chemin du lac - 11 340 BELCAIRE

Tél. 04 68 20 39 47 - Mail: [contact@leschaletsdulacbelcaire.fr](mailto:contact@leschaletsdulacbelcaire.fr)

[www.leschaletsdulacbelcaire.fr](http://www.leschaletsdulacbelcaire.fr)