



Le comptoir de l'Authentique

Gin Artisanaux « Distillerie d'Occitanie » 11 euros

- Pyrénées Mule (Gin Atipeak, citron vert, ginger beer Kasdad, sucre de canne)
- Gin Tonic (Gin Lost Montain, citron, baie de genièvre, romarin, Kasdad nature)
- Gin Toy (Gin Lost Montain Fruits rouges, grenadine, Kasdad nature)
- Gin Agrumes (Gin Lost Montain, pamplemousse, tonic Agrumes)

Cocktails champagne 12 euros

- Mojito de Noël (rhum, triple sec, mandarine, menthe, jus de citron, sucre, champagne)
- L'Élégance (liqueur de sureau, framboise, champagne)

Cocktails 10 euros

- Mojito (rhum, menthe verte, citron vert, sucre cassonade, eau gazeuse)
- Ti-Punch (rhum, citron vert, sucre de canne)
- Caipirinha (cachaça Janeiro, citron vert, sucre cassonade)
- Spritz (apérol, prosecco, tranche d'orange)
- Cuba Libre (rhum Havana 3ans, citron vert, Coca Cola)
- Pina Colada (rhum, lait de coco, jus d'ananas)
- Cocktail de l'Authentique (sangria revisitée aux fruits rouges)
- Saint Germain (liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse)
- Violetta (vodka, passion, sirop de vanille)
- Blue Lagoon (Vodka, curaçao, jus de citron)

Mocktails (sans alcool) 6 euros

- Virgin Mojito ou Virgin Pina
- Lilou (jus de pomme, pomme, poire, miel, cannelle)
- Sacha (jus d'ananas, ananas, passion, banane)
- Kéké (jus d'orange, orange, pamplemousse, citron, gingembre)
- Thé glacé pêche (thé Earl Grey, sirop de pêche, citron)

Bières artisanales des Pyrénées

Pression :

	Galopin	25cl	50cl
○ Eguzki	2,60	3,90	7,80
○ Eguzki IPA ou Blanche	3,20	5,30	10,60

Bouteilles 33cl :

Brasserie L'Aoucataise à Arreau

- L'Authentique (myrtille 7,2°)
- Col d'Azet (ambré 4,5°)
- Col du Portet (triple blonde 7,2°) 

6

Apéritif

- Ricard 4cl 5
- Suze, Campari, Martini Blanc ou Rouge 8cl 5
- Americano 8
- Floc de Gascogne Blanc ou Rouge Domaine Bilé 8cl 4,50
- Kir (myrtille, framboise, mûre, cassis) 5
- Kir royal 9



		<i>Prix ttc (en euros)</i>	
Champagne	Bouteille	Coupe	
Paul Romain Brut Exception	60	9	
Taittinger « Cuvée Prestige »	80		
Alcools	Baby 3cl	Long Drink 6cl	
○ JB, Havana 3ans, Gin Gibson's, Vodka	4	7	
○ Jack Daniels, Paddy	5	8	
Alcools supérieurs			
○ Single Malt Scotch Whisky Aberlour12ans		8	
○ Rhum Diplomatico Reserva		8	
Softs			
○ <u>Sodas 33cl</u> : Coca Cola, Coca cola Zéro, Orangina, Schweppes Agrumes		3,50	
○ Jus de fruits PAGO 25cl : pomme, orange, ananas, ACE, abricot		3,50	
○ Diabolo, Limonade		3	
○ Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche)		2,50	
Eaux Minérales			
○ Ogeu (pétillante, plate)		75cl : 6	
Boissons chaudes			
○ Ristretto, Espresso, Décaféiné		1,70	
○ Noisette, Allongé		1,90	
○ Double Espresso, thé ou infusion		3,30	
○ Grand Crème, Chocolat chaud		3,50	
○ Capuccino		4,10	
○ Café ou Chocolat Viennois		3,60	
○ Carajillo		5,60	
○ Irish Coffee, Café Créole ou Gascon		9	
○ Vin Chaud, Grog		8	
Digestifs			6cl
○ Armagnac Château de Laubade 12ans d'âge		9	
○ Manzana, Limoncello, Pacharran		6	
○ Bailey's, Get 27, Get 31		7	
○ Genepi, Poire, Mirabelle		8	

Prix ttc (en euros)



Les entrées (à partager ou pas !)

Prix ttc (en euros)

La planche Pyrénéenne (Toast de foie gras, jambon de Noir de Bigorre, rouleaux de truite)	25€
L'assiette de fromages de chez nous à partager..... (bleu des basques, petit gourmançon, brebis, vache et chèvre des Pyrénées, confiture de figues)	12€
L'assiette de jambon de porc noir et son « Pan con tomate »	11€
Dégustation de charcuterie de Noir de Bigorre (Pâté, saucisson, hure, boudin, chorizo)	10€
La tranche de Foie gras de canard maison, confiture de figues	12€
Œuf fermier parfait aux morilles, jambon grillé et mouillettes	11€
Tatin de boudin de Noir de Bigorre	9€
Comme un chirashi à la truite gravlax (vermicelle de riz, truite gravlax, avocat, oignons rouges, sésame, endive)	10€
Crocs fondants au Petit Gourmançon	10€
Rouleau d'hiver (Truite fumée, menthe, mâche, endives, betterave, vermicelle de riz, carottes, radis, cacahuètes grillées)	9€
Samoussa végétarien, espuma de betterave (haricot rouge, pomme, crudités,)	8€

Les grandes Salades

La salade Healthy (Feuille de chêne, mâche, avocat, tomates cerises, endive, radis, carotte, œuf mollet, betteraves, graines grillées, croutons)	14€
La salade Auroise (toast de chèvre chaud aux pomme et ventrèche, feuille de chêne, roquette, tomates cerises, miel, mélange de graines torrifiées)	16€
La salade Bigourdane (Mélange de salade, tomates cerises, croûtons aillés, fromage, lardons, oignons rouges, gésiers, toast de foie gras)	17€
La salade d'Hiver (mâche, endive, fromage, noix, croûtons, truite fumée, œuf mollet)	16€



Les plats

Prix ttc (en euros)

Magret de canard entier rôti au miel de montagne	26€
Tartera de truite des Pyrénées (Légumes de saison cuits au four, pavé de truite, graines de sésame, aioli)	22€
L'Authentique burger Aurois (Pain burger, sauce tartare maison, steak 180g, tomate, compote oignons, salade, ventrèche, fromage)	18€
Le végie burger (pain burger, sauce tartare maison, galette d'haricots rouges et pommes, compote oignons, avocat, fromage)	17€
Les ris de veau à la façon de ma grand-mère	26€
Le carré d'agneau rôti avec ses légumes de saison	25€
La côte à l'os de Noir de Bigorre, sauce aux morilles	28€
Le Tournedos Rossini	29€
La Garbure royale (Légumes de la garbure, cuisse de canard et jambon blanc)	22€

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison et de potimarons grillés

Les spécialités aux fromages des Pyrénées au choix

23€/pers.

Végiflette (Pomme de terre, oignon, noisette, amande, graines de courge, graines de tournesol, sésame, champignons, petit Gourmançon)

Pyrénéflette (pomme de terre, oignon, ventrèche, jambon, vin blanc, crème fraîche, petit gourmançon)

Raclette ou Gourmançonnade (min 2 pers.)

(200gr fromage/pers., salade, assiette de charcuterie artisanale, pomme de terre)

Mont d'Or ou Fondue aux 3 fromages (emmental, comté, beaufort) **min 2 pers. 23€/pers.**

(200gr fromage/pers., salade, assiette de charcuteries artisanales, croûtons de pain de campagne)



Le menu montagnard 28,50 € Prix ttc (en euros)

La soupe du pays

La spécialité fromagère au choix :

Raclette, Gourmançonnade ou Mont d'or

(200gr fromage/pers., pommes de terre vapeur et assiette de charcuteries artisanales des Pyrénées ou d'une assiette de crudité) **Servie minimum pour 2 personnes**

ou

Fondue aux trois fromages (emmental, comté, beaufort)

(200gr fromage/pers., salade, assiette de charcuteries artisanales ou d'une assiette de crudités, croutons de pain de campagne) **Servie minimum pour 2 personnes**

ou

La Pyrénéflette ou Végiflette maison

Brownie au chocolat

ou

Coupe de glaces artisanales (deux parfums au choix)



Le menu régional 31,50 € Prix ttc (en euros)

La soupe du pays

La salade gourmande

(mélange de salade, tomates, fromage, lardons, gésiers, toast de foie gras)

ou

Assiette de charcuterie de Porc Noir de Bigorre

(jambon de pays, saucisson, , pâté de campagne, boudin, hure)

Ou

Rouleau d'hiver à la truite fumée

Le gigot d'agneau grillé, légumes de saisons rôtis

ou

L'escalope de truite des Pyrénées et ses légumes de saison cuits au four

ou

Lomo de Noir de Bigorre, sauce aux morilles (suppl. 2€)

Pannacotta aux myrtilles

ou

Le baba pyrénéen

ou

Coupe de glaces artisanales (deux parfums aux choix)



Le menu pitchounet 10€ *Prix ttc (en euros)*

Sirop à l'eau (fraise, grenadine ou menthe)
ou
Jus de fruit (pomme, ananas ou orange)

Soupe du pays

Steak haché, frites maison
ou
Escalope de Truite des Pyrénées, frites maison

Une boule de glace artisanale au choix
(fraise, vanille, chocolat)
ou
Fromage blanc (confiture de myrtilles ou sucre)



Les Desserts

	<i>Prix ttc (en euros)</i>
Macaron de Noël à la crème de marron	8 €
Pain perdu au pain d'épices, sorbet orange sanguine	9 €
Le baba pyrénéen	8 €
Panacotta aux myrtilles, coulis de fruits rouges	8 €
La tarte au citron revisitée	9 €
Le brownie au chocolat de Juanito	8 €
Le Banofee au chocolat revisité par Rubenito	8 €
Le café gourmand	10 €
L'assiette de fromages de chez nous à partager..... (bleu des basques, petit gourmançon, brebis, vache et chèvre des Pyrénées, confiture de figues)	12 €



Les Glaces artisanales de chez Monsieur Madame à Saint Lary

*Vanille, sorbet Chocolat, Café, Yogourt, Pistache, Caramel beurre salé, Fraise, Framboise,
Cassis-myrtille, Citron basilic, Coco, Orange sanguine, rhum raisin, parfum du mois*

La boule : 3,80 €

Supplément Chantilly ou chocolat chaud : 0,50€

Les glaces composées de L'Authentique 9 €

Antillaise : sorbet coco, glace rhum raisin, ananas, bananes, chantilly

Auroise : sorbet cassis-myrtille, framboise, myrtilles, chantilly

Dame blanche : glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Café ou Chocolat Liégeois

Colonel : sorbet citron basilic, vodka

London Naranja : sorbet orange sanguine, gin

Cubaine : glace rhum raisin, rhum Havana



La Cave de L'Authentique

Le vin du mois

15 cl 75 cl

AOC Lussac Saint-Emilion « Château Moulin de Lussac » 2020 7 € 25€

Le Vin au verre 15cl

Blancs

Côtes de Gascogne

Prix ttc (en euros)

IGP Plaimont « Elia » 2023

5 €

IGP Plaimont « Odes à la Gascogne » 2022

6 €

IGP Côtes de gascogne « Domaine de Joy » doux 2022

7 €

Côtes du Rhône

AOC Côtes du Rhône « Secret de famille »  2022

8 €

Rouges

Buzet

AOC Buzet « Petit Baron » 2022

6€

Côtes de Gascogne

IGP Plaimont « Odes à la Gascogne » 2022

6€

Bordeaux

AOC Lussac Saint-Emilion « Moulin de Lussac » 2020

7€

Côtes du Rhône

AOP Chapoutier « Belleruche » 2022

7€



Rosés

Côtes de Gascogne

IGP Plaimont « Odes à la Gascogne » 2022

6€
Prix ttc (en euros)

Vins Rouges

50 cl 75 cl

Sud ouest

IGP Côtes de Gascogne Brumont « La Gascogne » 2022 22 €

AOC Buzet « Petit Baron » 2022 17 € 24 €

AOP Madiran Brumont « Torus » 2019 21 € 30 €

AOC Madiran Brumont « Château Bouscassé » 2018 46 €

AOC Madiran Brumont « Château Montus » 2018 59 €

Pays d'Oc et Languedoc

AOP Minervois « Nature d'Argens » 2022  23 €

IGP Hérault « Les Creisses » 2022 55 €

AOP Terrasses du Larzac « Mas Laval » 2021 35 €

IGP Côtes Catalanes « Le Roc des Anges » 2022 38€

Val de Loire

AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Les Terr(n)oirs » 2022  32 €



Prix ttc (en euros)

Vins Rouges

50 cl 75 cl

Côtes du Rhone

AOC Côtes du Rhône Chapoutier « Belleruche » 2022	28 €
AOP Gigondas Paul Jaboulet « Pierre Aiguille » 2020	55 €
AOC Crozes-Hermitage « Certitude » 2021	55 €
AOP Châteauneuf du Pape « Télégramme » 2019	110 €
AOP Côte Rôtie Paul Jaboulet « Les Jumelles » 2020	135 €
AOP Châteauneuf du Pape « Domaine du Vieux Télégraphe » 2019	156 €

Bourgogne

AOC Marsannay « Sylvain Pataille » 2021	90 €
AOC Mercurey Michel Juillot Premier Cru « Les Champs Martin » 2021	68 €
AOP Pommard Moillard-Thomas 2018	95 €
AOP Gevrey-Chambertin Moillard Thomas 2020	100 €

Bordeaux

	50cl
AOC Pessac-Léognan « Château Lafargue » 2018	35 €
AOC Montagne Saint Emilion « Château Moulin Blanc La Chapelle » 2019	29 €
AOC Lussac Saint-Emilion « Château Moulin de Lussac » 2020	25€
AOC Graves « Château Le Bonnat » 2018	31 €
AOC Saint Emilion Grand Cru « Château Cadet Pontet » 2019	45 €
AOC Haut Médoc « Château d'Arcins » 2019 Cru Bourgeois	55 €
AOC Saint Estèphe « Château Beau-Site » 2018	69 €
AOP Haut Médoc « Château Sociando-Mallet » 2017	99 €
AOC Margaux André Lurton « Cuvée M » 2018	65 €
AOC Margaux Grand Cru Classé « Château Cantenac Brown » 2017	160 €

Vins étrangers



Espagne

AOC Somontano « 3404 » 2023

23 €

Prix ttc (en euros)

Vins Blancs

Sud ouest

AOP Corbières « Blason de sérame » 2022

25 €

IGP Côtes de Gascogne Plaimont « Elia » 2023

21 €

IGP Côtes de Gascogne « Domaine de Joy » 2022

25 € AOP

Pacherenc « Le Blanc d'Alain Brumont » 2022

23 €

Côtes du Rhône

AOC Paul Jaboulet « Secret de Famille » 2022 

27 €

AOP « La ferme de Mont » La Truffière 2022

45 €

Bourgogne

AOC Viré-Clessé « Domaine Montbarbon » La Petite Condemine 2022

45 €

AOC Viré-Clessé « Domaine Montbarbon » Quintaine 2022

55 €

AOC Pouilly-Fuissé « Eve et Michel Rey » En Carmentrant 2022

58 €

Vins de Loire

AOP Sancerre Donatien Bahuaud « N7 » 2022

45 €

Vins Rosés

50 cl 75 cl

Corse

IGP Ile de Beauté « San Pieru » 2022

20 €

Côtes de Provence

AOC By Ott 2022

30 € 40 €

Le pot Gascon



IGP Côtes de Gascogne « Odes à la Gascogne »	Blanc, Rosé, Rouge	50 cl	8 €
		1 l	16 €
<i>Prix ttc (en euros)</i>			