



# LE PALACIO

R E S T A U R A N T 



## NOTRE CUISINE

Depuis près de trois décennies, le restaurant LE PALACIO vous fait découvrir les meilleurs plats pyrénéens pour le plus grand plaisir de vos papilles. Deux générations se succèdent depuis 2002 autour d'une cuisine de terroir raffinée et généreuse, mettant à l'honneur des produits frais de la région de la terre à la mer. Les plus gourmands pourront découvrir les pizzas du chef et déguster les pâtisseries maison dressées avec passion.

## NOS PRODUITS LOCAUX

Le Porc noir de Bigorre AOP - Agneau des Pyrénées.  
Truite des Pyrénées de Lau-Balagnas (aquaculture durable et raisonnée) - Poissons frais.  
Canards gras du Sud-Ouest (ferme de Phalange).  
Viande bovine d'élevages français - Pigeon français.

## LES RÉGIMES SPÉCIAUX

Nous pouvons adapter notre menu à votre régime alimentaire sur demande :  
allergies (classeur allergène), plats végétariens, sans sel...

## NOS SERVICES

Vous voulez faire plaisir à une personne de votre entourage ?  
Nous proposons des **cartes cadeaux** personnalisées !

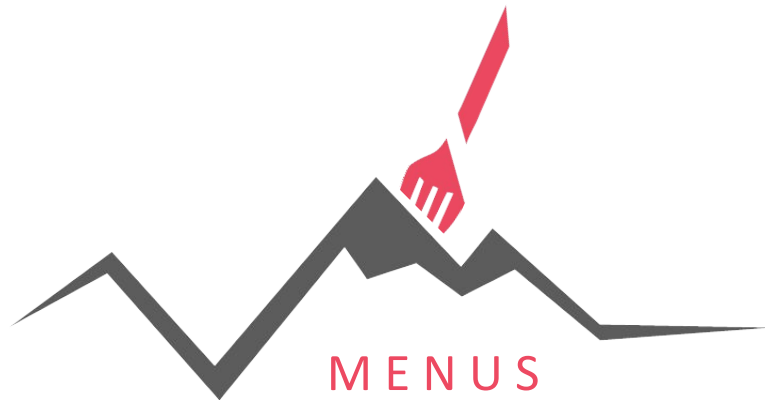
Vous souhaitez venir en **groupe** ?  
Nous pouvons organiser votre repas entre amis, en famille, avec des collègues...

Vous êtes une femme enceinte, une **personne à mobilité réduite** ?  
Nous mettrons tout en œuvre pour faciliter votre visite.

## NOS CONDITIONS

Tous nos tarifs sont en euros toutes taxes et services inclus.  
Paiement en espèces, cartes bancaires (American Express, Visa, Mastercard), cartes titres restaurants, chèques vacances. Chèques non acceptés.





## MENU DU MIDI

*Tous les jours  
sauf dimanches et fériés*

Entrée + plat | 14€

plat + dessert | 14€

Plat seul | 12€

17€

## MENU ENFANT - 12 ANS

Steak haché frites  
ou  
Jambon blanc frites  
ou  
pizza enfant  
+ 1 boule de glace

9€

## MENU DE SAISON

29€

### ENTRÉE

**Œuf parfait accompagné de petits pois et de txistorra.**

**Salmorejo et truite fumée par nos soins**

**Terrine de noix aux poivrons confits**

### PLAT

**Demi-magret délicatement cuit à basse température**  
sauce à la framboise, aux piquillos et à la betterave

**Cabillaud confit, avec sa polenta croustillante**  
Sabayon au cerfeuil et à l'estragon

**Bavette d'ailou,**  
écrasé de pommes de terre, mousseline de légumes

**Porc noir de Bigorre AOP sauce meurette**  
pommes de terre vapeur +3€

### DESSERT

**Suggestion du chef**

**Tarte au citron meringuée**  
sorbet acidulé

**Tomme des Pyrénées**  
confiture de cerises noires

**Glaces et sorbets**

ENTRÉE + PLAT | 24€  
PLAT + DESSERT | 24€

ENTRÉE | 11€  
PLAT | 18€



## CUISINE TRADITIONNELLE

### ENTRÉES

**Foie gras de canard mi-cuit par le chef**  
de la ferme de Phalange | 17€

**Fricassée de ris d'agneau des Pyrénées**  
aux cèpes | 16€

**Cuisses de grenouilles persillées** | 18€

**12 escargots façon bourgogne** | 13€

**Cassolette de cèpes en persillade** | 8€

**Jambon Serrano 12 mois d'affinage** | 13€

### BURGER Mac Palacio

*Pain burger, bœuf, fromage, tomates,  
oignons rouges, ventrèche, salade,  
sauce du chef*

14€

### SALADES & POKE BOWLS

#### Pyrénéenne | 15€

Truite de Lau-balagnas, tomme des pyrénées,  
salade, oignons, avocat, tomates

#### Bergère | 13€

Chèvre lardé, salade, tomates, pommes,  
asperges, noix, miel

#### Poke bowl à la truite de Lau-Balagnas | 14.50€

Riz aromatisé, avocat, crudités, graines

#### Poke bowl végétarien | 14.50€

Riz aromatisé, avocat, crudités, graines

#### Artichauts à la crème de Roquefort | 9€

### PLATS DU TERROIR

**Épaule d'agneau des Pyrénées rôtie**  
au piment fumé | 21€

#### Truite bigourdane

*Truite de Lau-Balagnas, haricots tarbais  
écume de Noir de Bigorre (porc AOP)* | 20€

**Pigeon entier rôti désossé,**  
jus au Cognac | 28€

**Cassoulet bigourdan** | 23€

**Tête de veau à l'ancienne**  
sauce gribiche | 18€

**Tournedos de magret de canard**  
au foie frais

*Ferme de Phalange* | 25€

**Tartare de bœuf au couteau** | 17€

**Côte de bœuf façon Palacio** | 56€  
*1 kg de viande servie pour 2 personnes*

**Entrecôte de bœuf 300-350 g** | 24€

### TAGLIATELLES

#### Océanes | 14€

*Poisson, fruits de mer, crème, épices*

#### Carbonara | 14€

#### Végétariennes | 14€

*Artichauts, tomates, champignons, poivrons, oignons*



## PIZZAS

BASE TOMATE OU CRÈME FRAÎCHE

### MONTAGNARDES

#### **PALACIO** | 14€

*Tomate, fromage, poivrons, oignons, tomates fraîches, chorizo, ventrèche de porc noir de Bigorre, olives*

#### **DOUCE FRANCE** | 12€

*Tomate, fromage, lardons, camembert*

#### **PAYSANNE** | 12€

*Tomate, fromage, lardons, chorizo, œuf, olives, crème fraîche*

#### **PYRÉNÉES** | 13€

*Tomate, fromage, lardons, fromage du pays, Serrano*

### CLASSIQUES

#### **CALZONE TRADITION** | 13€

*Tomate, fromage, jambon blanc, œuf, parmesan*

#### **REINE** | 12€

*Tomate, fromage, jambon blanc, champignons de paris, parmesan*

#### **NAPOLI** | 12€

*Tomate, fromage, anchois, tomates fraîches, artichauts, olives*

#### **PESCATORE** | 13€

*Tomate, fromage, poivrons, oignons, fruits de mer, ail, chorizo*

#### **SALMONE** | 13€

*Crème fraîche, fromage, truite des Pyrénées, olives, câpres*

### VÉGÉTARIENNES

#### **MARGUERITE** | 9€

*Tomate, fromage, basilic, olives noires*

#### **POMME CHÈVRE** | 12€

*Tomate, fromage, chèvre, pomme (fruit), miel*

#### **QUATRE FROMAGES** | 12€

*Tomate, fromage, chèvre, parmesan, roquefort*

#### **VÉGÉTARIENNE** | 12€

*Tomate, fromage, poivrons, tomates fraîches, oignons, cœurs d'artichauts, asperges, olives*

### PETITE FAIM

#### **PIZZA DES HALLES**

*Demi pizza au choix + salade composée*

12€

Suppléments :

serrano ou Porc Noir de Bigorre | 4€ - œuf | 1€ - Autre | 2€



GOURMANDISES

**Suggestion | 7€**

**Tarte au citron meringuée**  
sorbet acidulé | 7€

**Mousse au chocolat | 6€**

**Crème caramel | 5€**

**Fondant au chocolat | 7€**

**La Profiterole du Palacio**  
au chocolat chaud, amandes | 8€

**Tomme des Pyrénées**  
confiture de cerises noires | 6€

**Café gourmand | 9€**

**Irish coffee | 9€**

## COUPES GLACÉES

**Banana split | 8€**

*Vanille, fraise, chocolat, crème sucrée, chocolat chaud, banane*

**Café liégeois | 7€**

*Café expresso, glace au café, crème sucrée*

**Dame blanche | 7€**

*Vanille, chocolat chaud, crème sucrée*

**Palacio | 8€**

*Cassis, fraise, vanille, poire, coulis de fruits rouges, crème sucrée*

**Des îles | 8€**

*Vanille, caramel, rhum-raisin, coco, coulis caramel, crème sucrée*

**Colonel | 8€**

*Citron, vodka*

## GLACES

**1 boule | 2€**

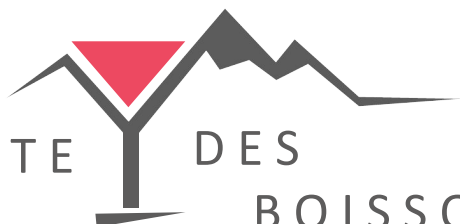
**2 boules | 4€**

**3 boules | 5€**

**Parfums :**

*Café - Caramel beurre salé  
Cassis - Chocolat - Citron - Coco  
Fraise - Menthe chocolat - Pistache  
Poire - Rhum raisin - Vanille*

**Tout supplément | 2€**



CARTE DES  
BOISSONS

## COCKTAILS

SPRITZ | 8€

GIN TONIC | 8€

*Gin, tonic, zeste de citron,  
baies de genièvre.*

AMERICANO MAISON | 10€

*Gin, Martini rouge et blanc,  
Campari, Cointreau.*

OLD FASHIONED SHORT | 9€

*Bourbon, sirop sucre, bitter,  
zeste d'orange, eau gazeuse.*

HARVARD COOLER LONG | 9€

*Calvados, jus de citron vert,  
sirop de sucre, eau gazeuse.*

IRISH COFFEE | 9€

*sirop sucre, café, whisky, crème sucrée.*

## APÉRITIFS

Ricard | 2 cl 3€

Martini rouge ou blanc | 4 cl 3,50€

Porto rouge ou blanc | 4 cl 3,50€

Muscat | 4 cl 3,50€

*Kir mûre, cassis, violette, myrtille, pêche, fraise | 3,50€*

Malibu | 3,50€

Vodka | 3,50€

Captain Morgan blanc ou Spiced gold | 3,50€

Suze | 3€

Whisky | 2 cl 3,5€ | 4 cl 5,5€

Bourbon Jim Beam | 2 cl 4€ | 4 cl 7€

Jack Daniel's | 2 cl 4€ | 4 cl 7€

## BIÈRES

Pression Leffe | 25 cl 4,50€ | 50 cl 8€

Heineken | 25 cl 3,50€

Artisanale blanche Aussau | 33 cl 5,50€

Cidre | 33 cl 5,50€

## DIGESTIFS (2cl)

Calvados | 4€

Cognac | 3,50€

Armagnac | 3,50€

Jack Daniel's | 4€

Bourbon Jim Beam | 4€

Bailey's | 3,50€

Get 27 | 3,50€

Poire Williams | 4€

Izarra vert | 4€

Fraise des bois | 3,50€

Cointreau | 3,50€

Limoncello | 3,50€

Grand Marnier | 3,50€

Génépi | 4€

## SOFTS

Bière sans alcool 0° | 25 cl 3,50€

Coca cola ou Orangina | 25 cl 4€

Coca zéro | 50 cl 4€

Thé glacé (Ice tea) | 25 cl 4€

Limonade | VERRE 25 cl 2€

Jus d'orange | VERRE 25 cl 3€

Sirop à l'eau | VERRE 12 cl 2€

## MOCKTAILS

CRAN'BELLIES | 6€  
*Sirop de fruits rouges, jus de cranberry,  
citron pressé, schweppes tonic.*

FLORIDA | 6€  
*Jus d'orange, pamplemousse et citron,  
eau gazeuse, sirop.*

## JUS DE FRUITS

SÉLECTION D'ALAIN MILLAT | 20 cl 4,50€

*Pomme, poire, pamplemousse, tomate, abricot*

## EAU

Ogeu plate ou gazeuse, des Pyrénées | 75 cl 4,50€

Perrier eau gazeuse | 50 cl 4€



## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

Café expresso | 2€

Café grand crème | 3€

Café petit crème | 2,50€

Cappuccino | 4€

## CHOCOLAT

Chocolat chaud | 4€

## THÉS

Thé noir | 3€

Thé vert menthe | 3€

## INFUSIONS

Verveine menthe | 3€

Camomille | 3€

Tilleul | 3€