

Raclette au fromage Fermier des Pyrénées (250g env par pers)

A partir de 2 personnes, **25€ par personne**

servie avec grandes assiettes de Charcuteries et P.de terres

(pensez à réserver la raclette)

Plat de charcuteries supplémentaire (ou à partager pour l'apéro!) **15€**

Fromage supplémentaire (250g env) **10€**

Entrées 7€

Salade Bergerie (salade verte, tomates, Chèvre et Serrano)

Salade Béarnaise (salade verte, tomates, pommes et boudin à la plancha)

Pâté du Béarn au piment d'Espelette « maison Biraben »

Assiette de Garbure

plats 19€

Filet de truite des Pyrénées gratiné au Chèvre / riz

Garburade (Garbure et sa cuisse de canard confit)

Tartiflette au Reblochon de Savoie /salade

Camembert rôti au Jurançon, saucisses fumées /écrasé de P. de Terre et salade

Lasagne Végétarienne gratinée au Chèvre / salade

Cuisse de canard confite / écrasé de P.de Terre et salade

Nos Burgers

(avec sauce, tomate, salade et accompagnés de Pommes sautées/Salade)

Burger du Berger: Steak haché 150g, Chorizo, Serrano, Fromage de Brebis

Burger Savoyard : Steak haché 150g, Oignons confits, Reblochon, jambon

Burger Caesar : Croustillant de Poulet, Parmesan, Œuf frit, Sauce Caesar

Desserts 7€

Crème brûlée ; Mousse au Chocolat ;Tiramisu,

Gâteau Gascon: Pomme, Armagnac et Pruneaux à l'Armagnac (specialité);

Fromage de Brebis et sa confiture de cerise

Autres Desserts 6€

Panna Cotta framboise ; *Nougat Glacé au coulis de Framboise

*Gâteau Basque (cuit sur place) ; Glace 2boules (vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisins, coco, caramel, fraise, framboise, citron, mangue)

Nos plats et Desserts étant élaborés maison, certains produits peuvent arriver à manquer. Veuillez nous en excuser