



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 - Veau & 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 !

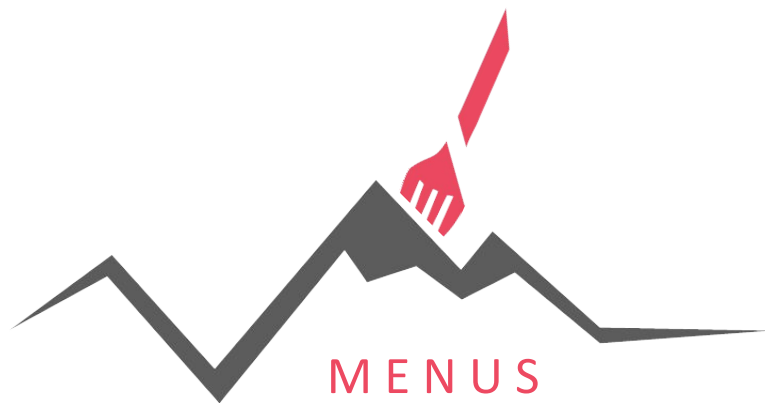
Vous souhaitez venir en **groupe** ?
Nous pouvons organiser votre repas entre amis, en famille, avec des collègues...

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 service 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 | 13€

plat + dessert | 13€

Plat seul | 11€

16€

MENU ENFANT - 12 ANS

Steak haché frites
ou
Jambon blanc frites
ou
pizza enfant

+ 1 boule de glace

9€

MENU DE SAISON

29€

ENTRÉE

Pain surprise au camembert

Velouté de lentilles à la truite fumée
sauce teriyaki

Mini croque forestier
magret au sel, béchamelle aux champignons

PLAT

Garbure
recette de maman

Cabillaud rôti, fumet de coquillages
légumes de saison

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€

Cassiolette 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, oignon, avocat, tomate, crème

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
au citron et romarin
confite pendant 7h | 21€

Truite bigourdane
*Truite de Lau-Balagnas, haricots tarbais
écume de Noir de Bigorre (porc AOP)* | 18€

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, tomate, champignons, poivrons, oignons



PIZZAS

BASE TOMATE OU CRÈME FRAÎCHE

MONTAGNARDES

PALACIO | 14€

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

DOUCE FRANCE | 12€

Tomates, fromage, lardons, camembert

PAYSANNE | 12€

Tomates, fromage, lardons, chorizo, œuf, olives, crème fraîche

PYRÉNÉES | 13€

Tomates, fromage, lardons, fromage du pays, Serrano

CLASSIQUES

CALZONE TRADITION | 13€

Tomates, fromage, jambon blanc, œuf, parmesan

REINE | 12€

Tomates, fromage, jambon blanc, champignons de paris, parmesan

NAPOLI | 12€

Tomates, fromage, anchois, tomates fraîches, artichauts, olives

PESCATORE | 13€

Tomates, fromage, poivrons, oignons, fruits de mer, ail, chorizo

SALMONE | 13€

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

VÉGÉTARIENNES

MARGUERITE | 9€

Tomates, fromage, basilic, olives noires

POMME CHÈVRE | 12€

Tomates, fromage, chèvre, pomme (fruit), miel

QUATRE FROMAGES | 12€

Tomates, fromage, chèvre, parmesan, roquefort

VÉGÉTARIENNE | 12€

Tomates, 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€



Suggestion | 7€

Tarte au citron meringuée
sorbet acidulé | 7€

Mousse au chocolat | 6€

Crème caramel | 5€

Fondant au chocolat | 7€

Profiteroles | 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€

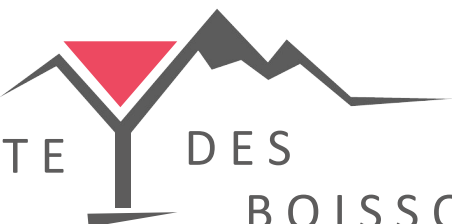
2 boules | 4€

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 | 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 | 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 *Les Aouits* | 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€

Capuccino | 4€

CHOCOLAT

Chocolat chaud | 4€

THÉS

Thé noir | 3€

Thé vert menthe | 3€

INFUSIONS

Verveine menthe | 3€

Camomille | 3€

Tilleul | 3€