



« Le vin est la seule œuvre d'art qu'on peut boire. »

Luis
Fernando Olaverri

La Cave

de

L'Authentique

A partager sans modération... sauf celle
du bonheur. Santé !



Le vin du mois

verre 15cl

75 cl

AOP Côtes de Provence « Les Vignerons de Baou » 2024



7 €

29 €

Le Vin au verre 15cl

Blancs

Côtes de Gascogne

IGP Plaimont « Elia » 2024

5 €

IGP Plaimont « Odes à la Gascogne » 2024

6 €

IGP Côtes de Gascogne « Domaine de Joy » doux 2024

7 €

Jurançon

AOP Jurançon sec « Château de Navailles » 2022



7€

Côtes du Rhône

AOC Côtes du Rhône « Secret de famille »



2024

8 €

Rouges

Buzet

AOC Buzet « Petit Baron » 2022

6€

Côtes de Gascogne

IGP Plaimont « Odes à la Gascogne » 2022

6€

Bordeaux

AOC Montagne Saint Emilion « Château Moulin Blanc » 2019

8€

Côtes du Rhône

AOC Côtes du Rhône Paul Jaboulet «Parallèle 45» 2023



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 » 2023	21 €	30 €
AOC Madiran Brumont « Château Bouscassé » 2019		46 €
AOC Madiran Brumont « Château Montus » 2020		59 €

Pays d'Oc et Languedoc

AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières du Clos des Fées » 2024	39 €
IGP Hérault « Les Creisses » 2023	55 €
AOP Terrasses du Larzac « Mas Laval » 2023	35 €
IGP Côtes Catalanes « Le Roc des Anges » 2023	38 €
IGP Pays d'Hérault « Domaine Pierre Vaisse » 2021	85 €

Val de Loire

AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Les Terr(n)oirs » 2021		32 €
---	---	------


Prix ttc (en euros)



Vins Rouges

75 cl

Côtes du Rhone

AOC Côtes du Rhône Paul Jaboulet «Parallèle 45» 2023		28 €
AOC Crozes-Hermitage François Villard « Certitude » 2021		55 €
AOC Gigondas « Domaine Gour de Chaulé » 2022		65 €
AOC Châteauneuf du Pape «L'Oratoire des Papes » 2022		65 €
AOC Vaqueyras « Domaine Cohola » 2019		75 €
AOP Cornas François Villard « Jouvét » 2021		95 €
AOP Châteauneuf du Pape « Télégramme » 2022		70 €
AOP Côte Rôtie Paul Jaboulet « Les Jumelles » 2020		135 €
AOP Châteauneuf du Pape « Domaine du Vieux Télégraphe » 2015		160 €

Bourgogne

AOC Marsannay « Sylvain Pataille » 2021	90 €
AOC Mercurey Michel Juillot Premier Cru « Les Champs Martin » 2022	68 €
AOP Pommard Moillard-Thomas 2018	95 €
AOP Gevrey-Chambertin Moillard Thomas 2020	100 €

Bordeaux

AOC Lussac Saint Emilion « Château de moulin de Lussac » 2020	26 €
AOC Montagne Saint Emilion « Château Moulin Blanc La Chapelle » 201	29 €
AOC Graves « Château de la Mazerolle » 2020	30 €
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Croix du Trale » 2021	36 €
AOC Pessac-Léognan « Château Coquillas » 2021	38 €
AOC Côtes de Bordeaux « Le Versant » 2021	49 €
AOC Saint Emilion Grand Cru « Château Pipeau » 2020	58 €
AOC Saint-Estèphe « Château Petit Bocq » 2017	65 €
AOP Haut Médoc « Château Sociando-Mallet » 2017	99 €
AOC Margaux André Lurton « Cuvée M » 2018	65 €
AOC Saint Julien « Château Gloria » 2017	105 €
AOC Margaux Grand Cru Classé « Château Cantenac Brown » 2017	160 €

Vins étrangers

Espagne



AOC Somontano « 3404 » 2024	23 €
-----------------------------	------

Prix ttc (en euros)




Vins Blancs

Sud ouest

AOP Pacherenc sec « Le Blanc d'Alain Brumont » 2024	23 €
AOP Jurançon sec « Château de Navailles » 2022 	25 €
IGP Côtes de Gascogne Plaimont « Liberty Elia » 2024	21 €
IGP Côtes de Gascogne « Domaine de Joy » Doux 2024	25 €
AOP Jurançon doux « Pavillon Royal » 2020 	35 €

Côtes du Rhône

AOC Paul Jaboulet « Secret de Famille » 2024 	27 €
AOP « La ferme de Mont » La Truffière 2022	45 €
AOC Châteauneuf du Pape « Clos Roquette » 2023	75 €
AOC Condrieu François Villard « Les Terrasses du Palat » 2022	88 €

Bourgogne

AOP Mâcon-Fuissé « Domaine Jubare » 2023	38 €
AOC Bourgogne Tonnerre « Dampt Frères » 2020 	40 €

Vins de Loire

AOP Sancerre Donatien Bahuaud « N7 » 2022	45 €
AOP Pouilly Fumé Domaine Denizot 2023	60 €

Vins Rosés

Côtes de Provence et Corse

IGP Ile de Beauté « San Pieru » 2024	23 €
AOP Côtes de Provence « Les Vignerons du Baou » 2024	29 €
AOP Côtes de Provence « Sainte Victoire » 2024	Magnum 1,5l 70 €

Le pot Gascon

IGP Côtes de Gascogne « Odes à la Gascogne »	Blanc, Rosé, Rouge	50 cl 11 8€ 16€
--	--------------------	--------------------



Le comptoir de l'Authentique

Cocktails champagne

12 euros

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

Cocktails

10 euros

- Pyrénées Mule (Vodka Absolut, citron vert, Schweppes premium Ginger, sucre de canne)
- Violetta (Vodka Absolut, passion, sirop de vanille)
- Blue Lagoon (Vodka Absolut, curaçao, jus de citron)
- Gin Tonic (Gin BB9, citron, baie de genièvre, romarin, Schweppes premium)
- Gin pomelos (Gin BB9, Schweppes premium pomelos, jus de citron vert)
- Gin Hibiscus (Gin BB9, Schweppes premium Hibiscus, jus de citron vert)
- Mojito (rhum, menthe verte, citron vert, sucre cassonade, eau gazeuse)
- Ti-Punch (rhum, citron vert, sucre de canne)
- Caïpirinha (Cachaça Janeiro, citron vert, sucre cassonade)
- Pina Colada (rhum, sirop coco, jus d'ananas)
- Cocktail de l'Authentique (sangria revisitée aux fruits rouges)
- Spritz (apérol, prosecco, tranche d'orange)
- Saint Germain (liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse)

Mocktails (sans alcool)

6 euros


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

Bières artisanales des Pyrénées

Pression Eguzki:

	Galopin 12,5cl	25cl	50cl
○ Blonde	2,70	4	7,90
○ IPA ou Blanche	3,30	5,40	10,70

Bouteilles 33cl :

○ Cidre basque TOPA	7,5
○ Bière artisanale SANS alcool « Montana »	6
Brasserie L'Aoucataise à Arreau	6
○ L'Authentique (myrtille 7,2°)	
○ Col d'Azet (ambré 4,5°)	
○ Col du Portet (triple blonde 7,2°) 	

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

Prix ttc (en euros)



Champagne

Paul Romain Brut Exception

Bouteille

60

Coupe

9

Alcools

- JB, Havana 3ans, Gin Gibson's, Vodka
- Jack Daniels,

Baby 3cl

4

5

Long Drink 6cl

7

8

Alcools supérieurs

- Single Malt Scotch Whisky Aberlour 12ans
- Rhum Diplomatico Reserva

9

8

Softs

- Sodas 33cl : Coca Cola, Coca cola Zéro, Orangina
- Schweppes Prémium 20cl, nature, Ginger, pomelos, hibiscus
- Jus de fruits PAGO 25cl : pomme, orange, ananas, ACE, abricot
- Diabolo, Limonade ogeu 25cl
- Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche)

3,50

4

3,50

3,50

2,50

Eaux Minérales

- Ogeu intense (pétillante, plate)

33cl

4

75cl

6

Boissons chaudes

- Ristretto, Espresso, Décaféiné
- Noisette, Allongé
- Double Espresso, thé ou infusion
- Grand Crème, Chocolat chaud
- Capuccino
- Café ou Chocolat Viennois
- Carajillo
- Irish Coffee, Café Créole ou Gascon
- Vin Chaud, Grog

1,80

2

3,40

3,50

4

4

6

9

9

Digestifs

- Armagnac « Château de laubade » 12 ans
- Manzana, Limoncello, Pacharran
- Bailey's, Get 27, Get 31
- Génépi, Poire, Mirabelle

6cl

9

6

7

8

Prix ttc (en euros)



Les entrées (à partager ou pas !

La planche Pyrénéenne (Toast de foie gras, jambon de Noir de Bigorre, rouleaux de truite)	25€
L'assiette de jambon de porc noir et son « Pan con tomate »	12€
Dégustation de charcuterie de Noir de Bigorre (Pâté, saucisson, hure, boudin, chorizo)	11€
La tranche de Foie gras de canard maison, pâte de coing	14€
L'assiette de fromages de chez nous à partager..... (bleu des basques, petit gourmançon, brebis, vache et chèvre des Pyrénées, pâte de coing)	12€
Ceuf fermier parfait, crème aux morilles, jambon grillé	13€
Tatin de boudin de porc noir chaud aux pommes	11€
Truite gravlax façon chirashi (Vermicelle de riz vinaigré, truite gravlax, avocat, oignons rouges, sésame, endive, betterave)	12€
Le mignon de brebis de chez « Bouchait » rôti au four	12€
Rouleau d'hiver (Truite fumée, menthe, mâche, endives, betterave, vermicelle de riz, carottes, radis, cacahuètes grillées)	10€
Aumonière végétarienne (feuille de brick, lentilles corail, carottes, oignons, céleri, fromage)	9€

Les grandes Salades

La salade Healthy (Feuille de chêne, mâche, avocat, tomates cerises, endive, radis, carotte, œuf mollet, betteraves, graines grillées, croutons, sauce sésame)	14€
La salade Auroise (toast de chèvre chaud aux pomme et ventrèche, feuille de chêne, roquette, oignons rouges, tomates cerises, miel, mélange de graines torréfiées)	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, pomme de terre, fromage, noix, croûtons, truite fumée, œuf mollet)	16€

Prix ttc (en euros)



Les plats

Prix ttc (en euros)

Magret de canard entier rôti au miel et gratin de pomme de terre	27€
Tartera de truite des Pyrénées (Légumes de saison cuits au four, pavé de truite)	24€
L'Authentique burger Aurois, frites fraîches maison (Pain burger, sauce tartare maison, steak 180g, tomate, compote oignons, salade, ventrèche de noir de bigorre, fromage)	19€
Le végie burger, frites fraîches maison (pain burger, sauce tartare maison, galette de lentilles corail, compote oignons, tomate, avocat, fromage)	18€
Les ris de veau à la façon de ma grand-mère, gratin de pomme de terre	27€
Le carré d'agneau rôti, jus au thym et à l'ail noir, légumes de saison	26€
La côte de Noir de Bigorre, sauce morilles et gratin de pomme de terre	30€
Le Tournedos Rossini, sauce madère et gratin de pomme de terre	31€
La Garbure royale (Légumes de la garbure, cuisse de canard et jambon blanc)	24€

Nos spécialités aux fromages des Pyrénées au choix **24€/pers.**

Végiflette

(Pomme de terre, oignon, mélange de graines grillées, champignons, vin blanc, petit Gourmançon)

Pyrénéflette

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

Raclette, Gourmançonnade ou Le Mont d'Or (min 2 pers.)

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

Fondue aux 3 fromages (emmental, comté, beaufort) min 2 pers.)

(200gr fromage/pers., salade, assiette de charcuterie artisanale, croûtons de pain de campagne)

Prix ttc (en euros)



Le menu montagnard 30 € Prix ttc (en euros)

Pour les enfants de moins de 11 ans moitié prix moitié quantité (min 2 enfants 1 adultes) 15€

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 charcuterie artisanale des Pyrénées ou assiette de crudités) **Servie minimum pour 2 personnes**

ou

Fondue aux trois fromages (emmental, comté, beaufort)

(200gr fromage/pers., salade, assiette de charcuterie artisanale ou assiette de crudités, croutons de pain de campagne) **Servie minimum pour 2 personnes**

ou

La Pyrénéflette ou Végiflette maison

Moelleux au chocolat, crème anglaise au Génépi

ou

Coupe de glaces artisanales (deux parfums au choix)



Le menu régional 36 € 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 saison rôtis

ou

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

ou

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

Panacotta aux myrtilles

ou

Le baba pyrénéen

ou

Coupe de glaces artisanales (deux parfums aux choix)



Les Desserts

Toulouse-Vignec (pâte à choux, crème de marron, glace pistache, fruits secs caramélisés)	9 €
Pain perdu au pain d'épices, sorbet orange pressée	9 €
Banoffee revisité par Rubenito	9 €
Le Baba Pyrénéen aux fruits rouges et à l'Armagnac	9 €
Panacotta aux myrtilles, coulis de fruits rouges	8 €
La tarte au citron revisitée	9 €
La profiterole maison au chocolat	9 €
Le café gourmand	10 €
L'assiette de fromages de chez nous à partager..... (bleu des basques, petit gourmançon, brebis, vache et chèvre des Pyrénées, gelée de coing)	12 €

Les Glaces artisanales de chez Monsieur Madame à Saint Lary

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

La boule : 3,90 €

Supplément Chantilly ou chocolat chaud : 1€

Les glaces composées de L'Authentique 10€

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

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

Coupe de Noël : glace chocolat, glace pistache, crème de marron, fruits secs caramélisés

Dame blanche : glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Café ou Chocolat Liégeois

Colonel : sorbet citron, vodka

London Naranja : sorbet orange sanguine, gin

Cubaine : glace rhum raisin, rhum Havana

Prix ttc (en euros)



Le menu pitchounet 11€ *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)