

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

A partir de 2 personnes, **26€ par personne** ou 30€ avec Dessert
servie avec grandes assiettes de Charcuteries, P.de terres et salade
(pensez à réserver la raclette)

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

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

Entrées 9€

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

Salade Fromagère (salade verte, tomates, chèvre, brebis, reblochon)

Salade de Gésiers (salade verte, tomates, gésiers, croûtons)

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

plats 19€

Filet de truite des Pyrénées gratiné au Chèvre / riz

Tartiflette au Reblochon de Savoie /salade

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

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

Burger du Moment : Voir suggestion

Desserts 7€

Gâteau Gascon: Pomme caramélisées, Armagnac et Pruneaux à l'Armagnac
(spécialité de la maison);

Crème brûlée ou Mousse au Chocolat ou Tiramisu,

Fromage de Brebis et sa confiture de cerise

*Nougat Glacé au coulis de Framboise

*Glace 2boules (vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisins, coco, caramel,
fraise, framboise, citron, mangue)

Plat Seul 19€

Formule Demi Menu 25€

Menu Complet 30€

Menu Enfants (jusqu'à 12 ans) 12€

Steak, Burger ou poulet croustillant servis avec pommes sautées, écrasé de
Pomme de terre ou pâtes.

Mousse au Chocolat ou Glace.

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