



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



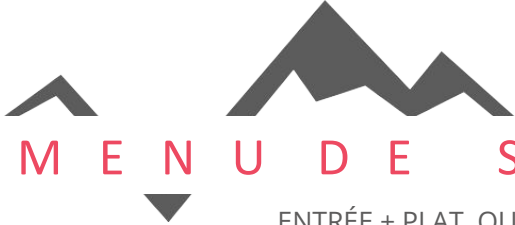
Vous voulez faire plaisir à une personne de votre entourage ?
Nous proposons des **cartes cadeaux** personnalisées !

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.



M E N U D E S A I S O N

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 24€

29€

ENTRÉE | 11€

Carpaccio de canard de la ferme de Phalange, houmous de tarbais relevé aux agrumes

Gravlax de truite de Lau-Balagnas façon tacos

Panna cotta de chèvre, sablé au parmesan et tomates épicées

PLAT | 18€

Grenadin de veau des Pyrénées basse température, ventrèche de Noir de Bigorre (*porc AOP*) | +2€

Filet de cabillaud zébré à l'encre de seiche, crème de parmesan et risotto milanais

Cuisse de canard braisée de la ferme de Phalange, chorizo et légumes du soleil

Bavette d'ailou grillée, écrasé de pommes de terre et mousseline de légumes

DESSERT

Suggestion du chef

Tarte au citron meringuée, sorbet acidulé

Tomme des Pyrénées, confiture de cerises noires

Glaces et sorbets

MENU DU MIDI

Tous les jours sauf dimanches et fériés

Entrée + plat ou plat + dessert | 13€

Plat seul | 10€

16€

MENU ENFANT - 12 ANS

Steak haché ou jambon blanc, frites
ou pizza enfant

+ 1 boule de glace

9€



CUISINE TRADITIONNELLE

ENTRÉES

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

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€

B U R G E R Mac Palacio | 14€
Pain burger, bœuf, tomates, oignons rouges,
ventrèche, salade, sauce du chef

PLATS DU TERROIR

Épaule d'agneau des Pyrénées
au citron et romarin, *confite pendant 7h* | 21€

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

Pigeon entier rôti désossé
jus au Cognac | 28€

Cassoulet bigourdan | 22€

Tête de veau à l'ancienne
sauce gribiche | 17€

Tournedos de magret de canard
de la ferme de Phalange au foie frais | 25€

Tartare de bœuf au couteau | 17€

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

Entrecôte de bœuf | 24€
300 - 350 g

PÂTES - TAGLIATELLES

Océanes | 14€
Poisson, fruits de mer, crème, épices

Carbonara | 14€

Végétariennes | 14€
Artichauts, tomate, champignons,
poivrons, oignons



PIZZAS



BASE TOMATE OU CRÈME FRAÎCHE

PIZZA DES HALLES | 12€

Demi pizza au choix + salade composée

MARGUERITE | 9€

Tomates, fromage, basilic, olives noires

REINE | 12€

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

DOUCE FRANCE | 12€

Tomates, fromage, lardons, camembert

CALZONE TRADITION | 13€

Tomates, fromage, jambon blanc, oeuf, parmesan

POMME CHÈVRE | 12€

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

QUATRE FROMAGES | 12€

Tomates, fromage, chèvre, parmesan, roquefort

PESCATORE | 13€

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

VÉGÉTARIENNE | 12€

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

PAYSANNE | 12€

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

PALACIO | 14€

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

NAPOLI | 12€

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

SALMONE | 13€

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

PYRÉNÉES | 13€

Tomates, fromage, lardons, fromage du pays, Serrano

Suppléments : œuf | 1€ - Serrano ou Porc Noir de Bigorre | 4€ - Autre | 2€



GOURMANDISES

Suggestion du moment | 7€

Tarte au citron meringuée,
sorbet acidulé | 7€

Fondant au chocolat | 7€

Crème caramel | 5€

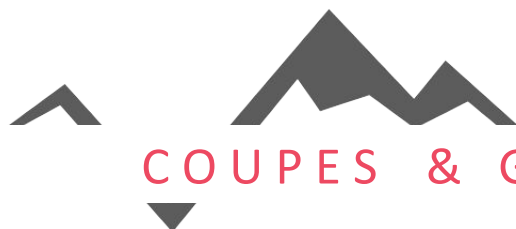
Crème brûlée | 6€

Profiteroles au chocolat chaud | 8€

Tomme des Pyrénées,
confiture de cerises noires | 6€

Café gourmand | 9€

Irish coffee | 9€



COUPES & GLACES

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€

Cassis, fraise, vanille, poire, caramel, crème sucrée

Colonel | 8€

Citron, vodka

GLACES

1 boule | 2€

2 boules | 4€

3 boules | 5€

Parfums

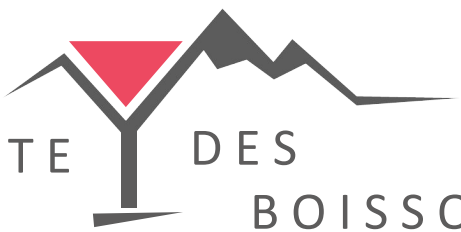
Café - Caramel beurre salé

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 William | 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€

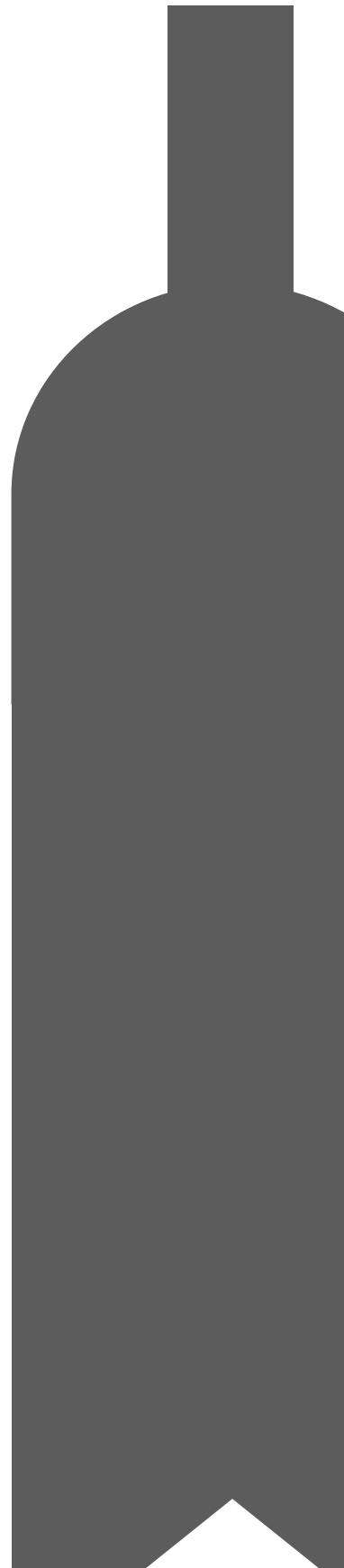
Camomille | 3€

Tilleul | 3€



LE PALACTO

R E S T A U R A N T





VINS ROUGES

CUVÉES DU RESTAURANT

Vigne Antique Merlot IGP Pays d'Oc

Frais et gouleyant, explosion de fruits en bouche.

VERRE 3€ | 75cl 12€

Domaine Larribère AOP Béarn

Arômes intenses de fruits rouges. Bouche tendre.

37,50 cl 8€

BORDEAUX

Beau Rivage AOP Bordeaux

Arômes de fruits rouges aux notes de griotte et cassis.

VERRE 4€ | 37,50 cl 11€ | 75cl 17€

Croix de Moussas AOP Médoc

Vin souple mais ample, tanins délicats, bouche florale.

75cl 23€

Tour Calon BIO AOP Saint-Émilion

Fruits frais, bouche veloutée et suave.

37,50 cl 18€ | 75cl 32€

Château Lugey AOP Graves

Fruits rouges mûrs, structure ronde et gourmande.

75cl 29€

SUD-OUEST

Les Bastions AOP Saint Mont

Bouche d'attaque souple (épices, fruits noirs).

Finale pleine de rondeur.

75cl 17€

Petit Gaston Maison Brumont AOP Madiran

Fruité, souple et gouleyant, arômes de cerise et framboise.

75cl 21€

Torus Maison Brumont AOP Madiran

*Charnu, profond, puissant, chatoyant,
fruits noirs, cassis, mûre.*

VERRE 5€ | 50 cl 20€ | 75cl 28€

Rébus AOP Gaillac

Corsé, charpenté, bonne ampleur en bouche.

50 cl 15€ | 75cl 20€

Mas de Jon AOP Pic Saint-Loup

Épices et réglisse, fruits rouges gourmands.

Tanins soyeux tout en fraîcheur.

75cl 29€

RHÔNE

Les Ors Cave de Tain AOP Crozes Hermitage

*Gourmand, souple, arômes de fruits rouges,
légères notes de réglisse et épices.*

75cl 34€

VAL LOIRE

La Gardière AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Léger, fruité, belles notes de petits fruits rouges, léger boisé.

75cl 29€

VINS ROSÉS

CUVÉES DU RESTAURANT

Vigne Antique Cinsault IGP Pays d'Oc
Pointe minérale, bouche gourmande et tendre.

VERRE 3€ | 75cl 12€

Domaine Larribère AOP Béarn

*Nez de framboise, bouche ample,
équilibrée. Harmonieux.*

37,50 cl 8€

SUD - OUEST

Les Bastions AOP Saint Mont

Bouche fraîche et minérale, rondeur et souplesse.

75cl 17€

L'Impératrice AOP Tursan

Belle finesse aromatique sur les fleurs blanches.

Bouche ronde et harmonieuse.

50 cl 14€ | 75cl 18€

Petit Baron AOP Buzet

1% FOR THE PLANET

Notes intenses de fruits rouges.

Finale longue et gourmande.

VERRE 4€ | 75cl 20€

PROVENCE

Château Rouet AOP Provence

*Très belle fraîcheur, arômes fins,
puissants et élégants.*

75cl 24€

VINS BLANCS

SUD - OUEST

AOP Jurançon sec

Cuvée du Cheval d'Henri IV

Attaque franche et vive.

Charnu avec beaucoup d'équilibre et de sève.

VERRE 4,50€ | 37,50 cl 13€ | 75 cl 18€

AOP Jurançon doux

Cuvée du Cheval d'Henri IV

*Bouche vive et riche. Evolution veloutée et finale
agréablement fruitée.*

VERRE 5€ | 37,50 cl 15€ | 75 cl 25€

Joy L'Éclat IGP Gascogne

*Bouche fraîche et légèrement minérale
sur les agrumes et les fleurs blanches.*

75 cl 17€

CHAMPAGNE

BRUT



COUPE 8€

37,50 cl 30€

75cl 60€

