

A L'APERERO

PLANCHE APERO A PARTAGER	25 €
Rosette label rouge, Chorizo Ibérique, Jambon d' Ariège, Ventrèche roulée Boudin Porc Noir, Pâté d'Espelette, Fromage de vache.	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18 €
Rosette label rouge, Chorizo Ibérique, Jambon d' Ariège, Pâté Piment d'Espelette, Fromage de vache.	
CALAMAR A LA ROMAINE	10 €
ACCRA DE MORUE	10 €
CROQUETAS JAMBON FROMAGE	10 €

Menu enfants 12 €

Poulet panés, steak haché ou tenders de Collins au Cornflakes, frites ou Riz

1 Boule de Glace ou une crêpes sucre ou Nutella

Boisson : Sirop, diabolo, jus de pomme, orange ou multi-fruits

toutes autres boisson +1€

LES ENTREES

SALADES CHEVRE CHAUD	15 €
Salade, tomates, oignons, Jambon sec, croûtons, Noix, Toast de chèvre.	
SALADES VERTE	5,50 €
Salade, Tomates, Oignons, Croûtons, Noix, Parmesan Râpée.	
SALADE SAOUSSAS	17 €
Salade, Tomates, Asperges, Croûtons, filet de truites fumée, Aneth, Baies roses.	
ASSIETTE DE FOIE GRAS	21 €
Foie Gras, Pain d'épices grillées et Chutney de figues.	
CARPACCIO DE BOEUF	15 €
Bœuf, Echalote, câpres, tomates, Salades, Parmesan, huile d'olive, Vinaigrette.	
CARPACCIO DE TRUITE	15 €
Filet de truite, Salade, Citron, Huiles d'olive, Aneth, Baies roses et Fleur de sel.	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE : 6 OU 12	8 € /15 €
Beurre, persil, échalote, ail, sel, poivre et épices	
TOMATE BURRATA PESTO	16 €

PLATS

CAMEMBERT AU FOUR (lait de vache) 15 €

OU

CAMEMBERT AU FOUR (lait de chèvre) 18 €

Frites, Salades, Persillade, Pain grillées.

Supplément charcuterie : 6 €

ENTRECOTE BIO GRILLE (France, 350g) 24 €

Frites et Accompagnement du jour.

MAGRET DE CANARD GRILLE (IGP Sud Ouest, 400g) 27 €

Frites et Accompagnement du jour.

AGNEAU GRILLE DES PYRENEES 23 €

Frites et Accompagnement du jour.

COTES A L'OS 62 € / kg

Côtes à l'os, frites, salades.

TRIPES AU MUSCADET 14 €

Avec ses pomme de terres.

TRUITE DES PYRENEES (Lac d'Oô) 21 €

Truite des Pyrénées entière, Sauce Vin Blanc

Thym, Tagliatelles et Légumes.

RIZ DE VEAU AUX MORILLES 25 €

Accompagné de Tagliatelle

Supplément sauce : roquefort 1€

SPECIALE

minimum 2 personnes

RACLETTE A VOLONTE / prix pour 1 personne adulte **26 €**

Charcuterie de la région, Fromage de la vallée d' Ossau, Patate et salade.

Raclette à volonté enfant (-de 14 ans) **15 €**

- Supplément boisson : 1 €

Uniquement le soir, et sur réservation.

DESSERT

CREME BRULEE	7 €
SALADE DE FRUITS	5,50 €
TARTE AUX MYRTILLES Avec sa boule de glace + chantilly	7 €
FONDANT AU CHOCOLAT Et sa crème Anglaise + Chantilly	7 €
GATEAU BASQUE Et sa crème Anglaise + Chantilly	7 €
ASSIETTE DE FROMAGE DES PYRENEES Fromage de brebis et de vache de la vallée d' Ossau et sa Confiture de Cerise Noire	8 €
CITRON ou ANANAS GIVREE Et sa chantilly	7 €
NOUGAT GLACE Et son coulis de fruit rouges + chantilly	7 €

GLACES

1 Boule	2,50 €
2 Boule	4,50 €
3 Boule	5,50 €
Supplément chantilly, Chocolat, Coulis de fruits rouges, caramel beurre salée	1 €

Glace : Café, Caramel Beurre salé, Chocolat, Noix de coco, Pistache, Vanille, Barbe à Papa, Rhum Raisin et Menthe Chocolat.

Sorbet : Citron, Fraise, Framboise, Passion, Cassis, Poire.

Dame Blanche	7 €
--------------	-----

Colonel	7 €
---------	-----

VINS

Rouge

	Verre	37,5 cl	75 cl
Tradition Buzet 2021 :		11 €	
Pellehaut Harmonie Côtes de Gascogne 2021 :			17 €
Bérêt Noir Saint Mont 2018 :			21 €
Laffitte Reflet du terroir Madiran 2017 :			24 €
Torus Madiran 2017 :			25 €
Cuvée des Vieux ceps Madiran 2020 Elevée en fûts de Chêne :			29 €

Rosé

Tradition Buzet 2021 :		11 €	
Pellehaut Harmonie Côtes de Gascogne 2021 :			17 €
Rosé d'Enfer Saint Mont 2021 :			21 €

Blanc

Pellehaut Harmonie Côtes de Gascogne 2021 :			17 €
Maubet Tattoo Sauvignon Gros Manseng Côtes de Gascogne 2020 :			21 €
Charmes Moelleux Côtes de Gascogne 2020 :			24 €

Vin au verre

Rouge, blanc sec ou rosée :	4 €
Blanc moelleux :	5 €

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Déca,	1,20 €
Ristretto	
Double expresso	2,40 €
Noisette	1,60 €
Grand crème	3,20 €
Chocolat Chaud	3 €
Thé, Infusion	2,50 €
Irish Coffee	8 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau	2 €
Diabolo	2,50 €
Sodas (Coca, Perrier, Coca 0	3 €
Ice tea, Orangina, Schweppes, Schweppes Agrumes) 33 cl	
Jus de fruit : ACE, Orange	3 €
Ananas, Abricot, Pomme	
Eau Plate et Gazeuse 75 cl	5 €

BIERES PRESSION

	12,5 cl	25 cl	50 cl
Pelforth	2,00 €	3,00 €	5,50 €
Pelican fruits rouge	2,50 €	5,00 €	9,00 €
Panaché, Monaco		3,00 €	5,50 €
Supplément Picon		1,00 €	2,00 €

BIERES BOUTEILLES

Desperados	33 cl	5 €
La Goudale	33 cl	5 €

APERITIFS

Floc Rouge ou Blanc	6 cl	4 €
Martini Blanc ou Rouge	6 cl	4 €
L'apéro Gascon Vin de liqueur	6 cl	3,50 €
Suze	5 cl	4 €
Kir Cassis, Mûre		3,50 €
Ricard	2 cl	2,50 €
Ballantine's	2 cl	3 €
Ballantine's	4 cl	5 €
Jack Daniels	4 cl	7 €
Vodka, Gin, Rhum	4 cl	6 €
Kir Royal		7 €
Spritz ou Saint Germain spritz		7 €
Pousse Rapière		7 €
(liqueur d'orange d'armagnac + vin sauvage brut)		
Champagne Paul Romain Brut	coupe	7 €
	bouteille	50 €

DIGESTIF

Manzana	5 cl	5 €
Get 27	5 cl	5 €
Marie Brizard Fraise	4 cl	4 €
Havana Rhum Especial	4 cl	7 €
Calvados	4 cl	6 €
Irish Coffee		8 €
Armagnac Laubade VSOP	4 cl	7 €
Armagnac Château MontMirail	4 cl	9 €
Liqueur	4 cl	6 €
La Bonne Poire	4 cl	7 €
Limoncello	4 cl	4 €
Cognac	4 cl	6 €
Génépi	4 cl	5 €

+adjuvant

1 €

**Uniquement en semaine le midi,
hors vacances scolaire**

PLAT DU JOUR 13 €

Pichet de vin rouge, blanc ou rosée :

25 cl : 3,50 €

50 cl : 6 €