

Petits
plats
pour
grands
cœurs

à

MENU

Menu

Enfant

moins de 12 ans

Boisson au choix

Soda

Jus de fruit

Sirop à l'eau

Plat au choix

Poulet frit

frites ou tagliatelles

Steak haché de bœuf

frites ou tagliatelles

Dessert au choix

Mini riz au lait

Glace

parfum au choix

12€

Menu *Tradition*

Entrée

Salade gasconne

Plat

Confit de canard et son
écrasé de pomme de terre maison

Dessert

Croustade aux pommes
et à l'armagnac maison

25€

Menu

Bon Vivant

Entrée

Oeuf parfait, sauce périgourdine

Plat au choix

Demi magret de canard, sauce aux cèpes et
son gratin dauphinois

Poisson du marché, légumes de saison

Dessert au choix

Assiette de fromages locaux

Riz au lait maison

32€

Nos Planches

— Soir et weekend uniquement

Planche Tradition (2prs)

saucisson – chorizo – fromage – ...

18€

Planche Plaisir (2prs)

foie gras faits maison à l'armagnac – cœurs de canard
persillés – ...

24€

Nos Entrées

Assiette de foie gras

pain aux graines – oignons confits – foie gras maison – ...

10€

Salade gasconne

gésier – magret séché – salade – ...

9,9€

Oeuf parfait, sauce périgourdine

oeuf – vin rouge – champignons – ...

9€

Velouté de potimarron à l'huile de noisette

potimarron – crème – ...

6,5€

Nos Plats

Burger du vigneron

17.9€

steak haché – fromage de vache – sauce vin rouge –

Tagliatelles du sud ouest

17€

magret fumé – cèpes – piment espelette- ...

Magret de canard (450g)

23.9€

sauce aux cèpes – gratin dauphinois –

Axoa de veau

24€

riz – poivrons –....

Poisson du marché (~190g)

16€

sauce beurre citronnée – légumes de saison-.....

Confit de canard

16€

écrasé de pomme de terre maison

Tous nos plat sont faits maison.
Le pain bun et les tagliatelles aussi.
C'est fou non?

Nos Desserts

Paris Brest Maison 7.5€

**Croustade aux pommes et à l'armagnac
Maison** 6.9€

Riz au lait maison 5.5€

Assiette de fromages locaux 9.5€

Les Glaces

vanille - café - rhum raisin - chocolat	1 boule	3€
caramel beurre salé - fraise - stracciatella	2 boules	5€
spéculos - praliné - sorbet cassis - sorbet poire - sorbet citron - vanille smarties	3 boules	7€

Coupe colonel 9€
boule citron - chantilly - vodka

Dame blanche 7€
boule vanille - coulis chocolat - chantilly

Tous nos Desserts (à part les glaces)
sont faits maison
et produits avec des aliments du terroir
C'est fou non?

Nos Planches à partager

Soir et weekend uniquement

Planche Tradition (2prs)

18€

saucisson - chorizo - fromage - ...

Planche Plaisir (2prs)

24€

foie gras faits maison à l'armagnac - cœurs de canard
persillés - ...

Nos Boissons

Les pressions

Paulaner	25cl	5€
	50cl	5.5€
Mort subite bl	25cl	4€
	50cl	7.5€
Haphin	25cl	5€
	50cl	9€

Les Eaux

Eau plate Abatilles 1L	6€
Eau gazeuse Abatilles 1L	6€

Les Softs

Coca cola zéro	4€
Coca Cola 33cl	4€
Jus de fruit 25cl	4€
Orangina 25cl	4€
Fuze Tea 25cl	4€
Schweppes agrumes 25cl	4€
Perrier 33cl	4€
Limonade 25cl	2€
Diabolo 25cl	2€
Sirop	1.5€
Supplément Sirop	0.3€
Supplément soft	0.5€

Nos Boissons

Les Apéritifs

Baby Whisky 2cl	2.5€
Ricard 2cl	2.5€
Whisky 4cl	5€
Vodka 4cl	3.5€
Floc Gascogne 4cl	3€
Martini (rouge, blanc) 6cl	3€
Muscat 6cl	3.5€
Suze 6cl	5€
Rhum Havana 4cl	6€
Rhum Captain 4cl	6€
Malibu 3cl	2.5€
porto 4cl	3€

Les Boissons Chaudes

Café expresso	1.5€
Café allongé	2.2€
Double expresso	2.8€
Décaféiné	2€
Cappucino	3.2€
Café au lait	3.2€
Chocolat	3€
Thé	2.1€

Les Liqueurs et Digestifs

Get 27 4cl	4€
Limoncello 4cl	4.5€
Bailey 4cl	5€
Fraise des bois 4cl	4€
Armagnac 4cl	5€
Jager + Soft	5€
patxaran	4.5€
manzana	3.5€

Les Bières Bouteilles

Kwak (bière brune) 33cl	6€
La Chouffe 33cl	7€
Heineken 33cl	5€
Heineken s/alcool 33cl	4.5€

Le Cocktail avec alcool

Malibu sunrise	9€
malibu - jus orange - sirop de grenadine	

Le Cocktail S/ alcool

Honeymoon	6€
jus de pomme - jus d'orange - jus de citron - sirop d'érable	

Nos Boissons

	12cl	37,5cl	50cl	75cl	1L
Les Vins Rouges					
Cave de crouseilles					
Argilo, MADIRAN, 2018	6,5€			25€	
Domaine Damiens					
Tradition bio, MADIRAN, 2021		15,5€		21€	
Domaine Laffitte teston					
Reffet du terroir, MADIRAN, 2018	5,5€			20€	
Vieille vignes, MADIRAN, 2020				24€	
Les Vins Rosés					
Domaine capmartin					
Salade de fruits, vin de France, bio	5€			20€	
Domaine Laffitte teston					
Frangin frangine, IGP, 2023	4€			16€	
Les Vins Blancs Secs					
Cave de crouseilles					
Domaine Idernes, Pacherenc du vic bilh, 2023	5€			20€	
Domaine Damiens					
Pacherenc du vic bilh, 2024	5,5€			22€	
Les Vins Blancs Moelleux					
Cave de crouseilles					
Folie de roi, Pacherenc, 2020 (AOP)	6,5€			25€	
Domaine Laffitte teston					
Rêve d'Automne, AOP, 2022				22€	
Domaine Les Pyrénéales					
2877, vin de bigorre, 2023	5,5€			16€	
Les vins pichet					
Bigorre, rouge	2€		4,5€		9€
Bigorre, rosé	2€		4,5€		9€

Nos Producteurs

EARL Sigail

EARL Lebbe

Ferme Bacala

Ferme Sabathé

SARL Courtheze

La Fabrique ASEI

Domaine Damiens

La Ferme Mondine

La Ferme Soubiren

Cave de Crouseilles

Blanc des Pyrénées

Conserverie du Vic Billh

Château Laffitte-Teston

Les Saveurs de Madiran

GAEC Des Deux Palmiers

Domaine Les Pyrénéales

Domaine capmartin , Le couvent

" La gastronomie est l'expression de la culture, du patrimoine et des traditions que l'on partage."



Amoureux
de la vie
bienvenue
chez vous

à



Nos emportés

O' bon vivant, ça se mange partout

- Burger de bœuf maison 5.5€



Avec frites

7.5€

Avec frites et boisson

9€

- Burger de poulet maison 6€



Avec frites

8€

Avec frites et boisson

9€

- Hot dog maison 6€



Avec frites

7.5€

Avec frites et boisson

9€

Du mardi au Dimanche
pendant les ouvertures
du restaurant

**O' bon
vivant**
BAR
RESTAURANT

