

Petits
plats
pour
grands
cœurs

à

MENU

Menu

Enfant

moins de 12 ans

Boisson au choix

Caprisun

Sirop à l'eau

Plat au choix

Steak haché de bœuf

Frites

Nuggets de poulet

Frites

Dessert au choix

Fromage blanc fermier

Glace (1 boule)

parfum aux choix

12€

Menu *Signature*

Entrée

Soupe à l'oignon gratinée

Plat

au choix

Confit de canard et ses pommes fondantes persillées

ou

Pavé de truite aux amandes, riz (+2€)

Dessert

Fromage blanc fermier , miel & noix

25€

Notre menu signature rend hommage à la cuisine française traditionnelle, généreuse et pleine de caractère

Nos Planches

Planche Tradition (2 prs)

18€

chorizo - rosette - boudin - saucisson - hure
coppa - lomo - jambon de pays - fromage

Planche Plaisir (2prs)

24€

foie gras mi cuit -aiguillettes persillées - ...

Nos Entrées

Entre 5€ et 11€

Velouté du marché, crème

5€

Change selon arrivage (poireaux, carotte, céleri,...)

Oeuf parfait, poireaux fondants & noisette

5.5€

Soupe à l'oignon gratinée

6.9€

pain gratiné

Bruschetta jambon de pays, poivrons, fromage (2 personnes)

10.9€

Foie gras parfumé à l'armagnac

11€

salade - foie gras mi cuit - pain grillé - ...

Nos Plats

Entre 14€ et 21€

Pièce du boucher

16€

sauce échalotte - Frites

Cuisse de canard confite

16.9€

pommes de terre fondantes ail et persil

Le burger des pyrénées

17.5€

pain bun - steack haché de boeuf - oignons -
fromage des Pyrénées - frites - ...

Pavé de truite aux amandes, citron et aneth, riz

18€

Demi magret de canard (env-220g)

21€

Sauce échalotte - légumes de saison
+ 6€ magret entier (env -450g)



option végétarienne :

14€

oeuf au plat - riz - legumes de saison - salade

Supplément possible : +2€

- Légumes du moment
- Frites maison
- Fondant pdt persillées

Nos Desserts

Entre 3€ et 9.5€

Fromage blanc fermier miel et noix	3.9€
Crème aux œufs sauce caramel	4€
Tarte aux pommes	4.5€
Brioche perdue boule vanille - chantilly	5.5€
Assiette de fromages locaux vaches - brebis	9.5€

Nos glaces

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

Nos Coupes de glaces

Coupe colonel 3 boules citron - vodka - chantilly	7€
Coupe dame blanche 3 boules vanille - coulis chocolat - chantilly	9€

Nos Planches à partager

— Soir et weekend uniquement

Planche Tradition (2 prs)

18€

chorizo - rosette - boudin - saucisson - hure
coppa - lomo - jambon de pays - fromage

Planche Plaisir (2prs)

24€

foie gras mi cuit -aiguillettes persillées - ...

Nos Boissons

Les pressions

Paulaner 25cl	3€
50cl	5.5€
wessbear bl 25cl	4€
50cl	7.5€
Bière spéciale 25cl	VP
50cl	VP

Les bières bouteilles

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

Les Softs

Coca cola zéro	4€
Coca Cola 33cl	4€
Oasis 25cl	4€
Orangina 25cl	4€
Fuze Tea 25cl	4€
Schweppes agrumes 25cl	4€
Perrier 33cl	4€
Limonade 25cl	2€
Jus de fruit 25cl	3.5€
Diabolo 25cl	2€
Sirop	1.5€
Supplément Sirop	0.3€

Nos Boissons

Les Liqueurs et Digestifs

Get 27 4cl	4€
Limoncello 4cl	4.5€
Bailey 4cl	5€
Fraise des bois 4cl	4€
Armagnac 4cl	5€
Patxaran 4cl	4.5€
Manzana 3cl	3.5€

Les Boissons Chaudes

Café expresso	1.8€
Café allongé	2.1€
Double expresso	2.5€
Décaféiné	2€
Cappucino	2.5€
Café au lait	2.2€
Chocolat	2.2€
Thé	2€

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 8cl	3€

Les Eaux

Eau plate Abatilles 1L	7€
Eau gazeuse Abatilles 1L	6€

Nos Vins

	12cl	37,5cl	50cl	75cl	1L
Les Vins Rouges					
Domaine Laffitte teston frangin frangine, Cote de gascogne ,2022	4€			18€	
Domaine Damiens Tradition bio, MADIRAN,2021		15,5€		21€	
Domaine Laffitte teston Reflet du terroir, MADIRAN, 2018 Vieille vignes, MADIRAN, 2020	5,5€			20€ 24€	
Cave de crouseilles Argilo, MADIRAN, 2018	6,5€			25€	
Les Vins Rosés					
Domaine Laffitte teston Frangin frangine, IGP, 2023	4€			16€	
Domaine Capmartin Salade de fruits, vin de France, BIO	5€			20€	
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					
Domaine Les Pyrénéales 2877 , vin de bigorre, 2023	3,5€			16€	
Domaine Laffitte teston Rêve d'Automne, AOP, 2022				22€	
Cave de crouseilles Folie de roi, Pacherenc,2020 (AOP)	6,5€			25€	
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

Domaine capmartin

Cave de Crouseilles

Blanc des pyrénées

Conserverie du Vic Bilh

Château Laffitte-Teston

Les Saveurs de Madiran

EARL Des Deux Palmiers

Domaine Les Pyrénéales

" 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