

Amoureux
de la vie
bienvenue
chez vous

à

Menu

Enfant

moins de 12 ans

Boisson au choix

Soda

Jus de fruit

Sirop à l'eau

Plat au choix

Burger de poulet
frites

Mini Fish & Chips

Dessert au choix

Panna cotta

Glace

cornet de glace - smarties

12€

Menu *Tradition*

Entrée au choix

Assiette de charcuterie

Salade composée

Plat au choix

Confit de canard

Lieu noir

Dessert au choix

Panna cotta

Salade de fruits

Coupe 2 boules de glace

25€

Menu

Bon Vivant

Entrée au choix

Salade César

Foie de canard mi-cuit

Plat au choix

Demi magret de canard

Fish & Chips

Dessert au choix

Assiette de fromage

Profiteroles au chocolat

32€

Menu

du jour

uniquement le midi en semaine

¼ de vin rouge ou rosé offert

Entrée au choix

Salade composée

Assiette de charcuterie

Tartare de tomates

Plat

Plat du jour

Dessert au choix

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Coupe 2 boules de glace

17€

Nos Planches

———— Soir et weekend uniquement

Planche Tradition (2prs)

18€

saucisson – chorizo – fromage – ...

Planche Méditerranéenne (2prs)

22€

calamar frit – moules à l'escabeche – sauce tartare – ...

Nos Entrées

Assiette de foie gras

10€

pain aux graines – oignons confit – foie mi-cuit – ...

Focaccia gourmande (2prs)

12€

légumes façon ratatouille – jambon serrano – burrata – ...

Assiette de la mer

9€

saumon fumé – croquetas de morue – calamar frit – ...

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nos salades

Bo bun du sud ouest

vermicelle de riz – magret – concombre – carottes
coriandre –

9.50€

17.5€ as main courset

Salade César

salade – poulet frit – sauce César –

9€

17€ as main course

César des océans

salade – saumon fumé – rouget –

11€

21€ as main courset

Nos vègès

Tomate burrata

tomate – mangue – burrata –

16€

Combiné du terroir

œuf- tomate – asperge – salade – frites

15€

Nos Plats

Burger fermier

19€

poulet pané - oeuf - fromage de vache - sauce cocktail

Fish & chips

17€

Travers de porc

19€

marinade soja

Nos grillades

Demi magret de canard (~220g)

20€

+4€ pour magret entier (~450g)

Entrecôte de boeuf (~300g)

24€

viande bovine française 12 jours de maturation

Lieu noir persillé

16€

Confit de canard

16€

Côte à l'os 2 prs (~1,2 kg)

68€

frites

viande bovine française, réservation conseillée

Nos accompagnements

frites - légumes façon ratatouille - salade

+3€ si supplément

Nos Desserts

Panna cotta aux fruits rouges 5€

Crème brûlée 5€

Profiteroles au chocolat 9€

Salade de fruits frais 6€

Assiette de fromages 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	3 boules	7€
poire - sorbet citron - vanille smarties		

Coupe glacée exotique 9€

boule vanille/citron - chantilly - fruits passion/ananas/banane
rhum blanc

Coupe glacée des Antilles 7€

boule chocolat - boule vanille - coulis chocolat - banane

Coupe glacée aux fruits rouges 8.5€

fruits des bois - boule cassis - coulis fruits rouges - chantilly
boule fraise - menthe

Nos *Casse croûtes*

————— Matin et après midi uniquement

Nos Crêpes

Crêpe au sucre

4,5€

Crêpe au chocolat

5,5€

chantilly - coulis chocolat

Crêpe à la confiture

5€

confiture de cerise - chantilly

Supplément boule de glace aux choix

2€ la boule

Nos Milkshakes

Milkshake au chocolat

6€

Milkshake à la vanille

6€

Nos *Casse croûtes*

— Matin et après midi uniquement

Nos glaces

vanille – café – rhum raisin – chocolat – caramel beurre salé – fraise – stracciatella – spéculos – praliné – sorbet cassis – sorbet poire – sorbet citron – vanille smarties

1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€

Nos coupes de glace

Coupe exotique	9€
-----------------------	----

boule vanille/citron – chantilly – fruits passion/ananas/banane
rhum blanc

Coupe des Antilles	7€
---------------------------	----

boule chocolat – boule vanille – coulis chocolat – banane

Coupe fruits rouges	8.5€
----------------------------	------

fruits des bois – boule cassis – coulis fruits rouges – chantilly
boule fraise – menthe

Nos Planches à partager

Soir et weekend uniquement

Planche Tradition (2prs)

18€

saucisson - chorizo - fromage - ...

Planche Méditerranéenne (2prs)

22€

calamar frit - moules a l'escabeche - sauce tartare - ...

Focaccia gourmande (2prs)

12€

légumes façon ratatouille - jambon cérano - burrata - ...

Nos Boissons

Les pressions

Paulaner 25cl	3€
50cl	5.5€
Mort subite bl 25cl	4€
50cl	7.5€
Pelican fruit rouge 25cl	5€
50cl	9€

The blade

Desperados 25cl	5.5€
50cl	10€

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€

Les Cocktails

Blue Lagoon	9€
curaçao bleu - vodka - jus ananas	
Spritz	8€
proscesco - aperol - eau gazeuse - rondelle orange	
Chantaco	8€
jus d'orange - jus de pamplemousse sirop de fraise - citron jaune	
Honolulu	9€
jus d'ananas - jus d'orange - jus de citron - sirop de grenadine	

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 Vieille vignes, MADIRAN, 2020	5,5€			20€ 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	3,5€			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

EARL 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."



Petits
plats
pour
grands
cœurs

à

MENU