



Les Entrées

Salade du Sud-Ouest <i>Salade, magret de canard séché, gésiers de canard, tomates, œuf dur, lardons. Supplément foie gras : 3€</i>	19,00€
Déclinaison de truite des Pyrénées <i>Truite fumée, rillettes de truite, œufs de truite, tartare, citron, beurre, gaspacho de truite, blinis.</i>	16,00€
Salade végétarienne du moment	10,00€
Cassolette de ris de veau aux cèpes	16,00€
Chipirons à la persillade	17,00€
Gambas grillées avec tartine & lomo grillé	16,00€
Salade César <i>Salade, tomates, œuf, croutons, poulet, parmesan, sauce César maison</i>	16,00€
Salade de chèvre chaud et sa ventrèche grillée <i>Salade, tomates, œuf, chèvre, miel, ventrèche</i>	17,00€
A partager	
La planche de charcuterie <i>Jambon de Coche, boudin, pâté de campagne, coppa, saucisson</i>	19,00€
Planche de fromage <i>Fromage de brebis du pays, chèvre, fourme d'ambert, beurre, confiture de cerises noires</i>	15,00€
Foie gras de canard, confiture d'oignons et pain d'épice	21,00€
Friture de la mer (pour 2 pers.) <i>Queues de crevettes panées, petits calamars enfarinés</i>	14,00€

Pour les enfants

Burger ou nuggets frites / Glace 2 boules

.....
Plat + dessert 10,00€

Prix nets en euros

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Les Spécialités de la maison (viandes locales)

Côte de boeuf (env. 1,3kg) à partager ou pas !	64,00€
Epaule d'agneau rôtie à partager ou pas !	42,00€
Burger Bigorra au Porc Noir de Bigorre <i>Pain brioché, échalote confite, tranches de porc noir, ventrèche de porc noir, fromage du pays, tomate, fromage blanc</i>	20,00€
Confit de canard	21,00€

Les Plats du terroir

Entrecôte grillée 300gr	29,00€
Magret de canard entier grillé	27,00€
Côtes d'agneau du pays	26,00€
Filet de truite des Pyrénées	17,00€

Nos Classiques

Parillade de porc <i>Poitrine persillée, tranches de porc noir, ribs et joue de porc confite</i>	21,00€
Seiche farcie, riz au chorizo à la crème de poivrons rouges	24,00€
Tartare de boeuf charolais (180g)	20,00€
Coquelet entier rôti au feu de bois <i>Moutarde à l'ancienne</i>	21,00€
Lasagne de légumes maison <i>Avec salade</i>	14,00€
Burger façon Brasero <i>Pain blanc, oignons, steak haché, ventrèche, cheddar, salade, tomate, sauce burger</i>	19,00€
Moules basquaises, frites <i>Piperade, jambon de pays, chipolata</i>	18,00€
Plat vegan : couscous de légumes et son bouillon	12,00€
Sauces au choix : Béarnaise – Roquefort – Cèpes – Poivre - Barbecue	

Les Desserts

Assiette de fromages <i>Fromage de brebis du pays, chèvre, fourme d'Ambert, confiture de cerises noires, beurre</i>	9,00€
Tarte fine aux pommes	11,00€
Riz au lait maison (à partager ou pas !)	9,00€
Flan maison	8,00€
Moelleux chocolat & glace stracciatella	11,00€
Café gourmand	9,00€
Tiramisu maison	10,00€
Pain perdu, sa glace caramel beurre salé, crème anglaise, crème fouettée	11,00€
Profiteroles au chocolat	13,00€
Coupe de glace	Demandez notre carte



Les Boissons



L'Apéritif coup de coeur

Sangria Lolea (le verre)	6,00€
Sangria Lolea (la bouteille 75cl)	29,00€

Les Cocktails

Spritz <i>(apérol, prosecco, soda)</i>	6,50€
Mojito <i>(citron vert, menthe fraîche, rhum, sucre, soda)</i>	8,00€
Mojito framboise / Fruit de la passion <i>(citron vert, menthe fraîche, rhum, purée de framboise, soda)</i>	9,00€
Mojito des Pyrénées <i>(citron vert, menthe fraîche, Génépi, sucre, soda)</i>	9,00€
Porn Star Martini <i>(vodka, fruit de la passion, citron vert, sirop de vanille, shooter de prosecco)</i>	9,00€
Bellini <i>(prosecco, pêche)</i>	6,00€
Piña colada <i>(lait de coco, crème, ananas, rhum)</i>	8,00€
Punch planteur <i>(Rhum, citron, sucre, vanille, goyave orange, ananas)</i>	9,00€
Gin Tonic <i>(gin Hendrick's, tonic)</i>	8,00€

Les Vins au verre 13cl

Les Vins Blancs	
AOC Tursan <i>Cap et Tot doux</i>	3,50€
Vin coup de coeur ♥	4,00€
IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine Laballe</i>	5,00€
Les Vins Rosés	
AOC Tursan <i>cap et Tôt</i>	3,50€
Vin coup de coeur ♥	4,00€
IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine Laballe</i>	5,00€
Les Vins Rouges	
AOC Madiran <i>Les Névés des Pyrénées</i>	3,50€
Vin coup de coeur ♥	4,00€
IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine Laballe</i>	5,00€

Apéritifs

Les Bières		
	25cl	50cl
Kronenbourg	3,00€	6,00€
Grimbergen	4,00€	8,00€
Blanche 1664	4,00€	8,00€
La Bigourd' Ale <i>(bière artisanale locale)</i>	3,50€	7,00€

Les Alcools

Porto blanc ou rouge 4cl	3,50€
Martini blanc ou rouge 4cl	3,50€
Kir cassis ou pêche	3,50€
Suze cassis / Tonic 2cl	3,50€
Ricard 2cl	3,50€
Whisky 2cl	3,50€
Get 27 4cl	4,00€
Baileys 4cl	4,00€

Les Boissons sans alcool

Coca - Coca zéro 33cl	3,50€
Perrier 25cl	3,50€
Ice Tea 25cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Pago 20cl <i>(orange, pomme, ananas, tomate, fraise ACE)</i>	3,50€
Schweppes Tonic	3,50€
Schweppes Agrumes	3,50€
Sirop à l'eau 25cl	1,60€
Limonade 25cl	2,00€
Diabolo 25cl	2,50€

Les Eaux

Ogeu plate 75cl	4,50€
Ogeu gazeuse 75cl	4,50€
Ogeu gazeuse 33cl	3,50€

Nos Suggestions

	4cl
Rhum Diplomatico <i>(Vénézuéla)</i>	7,50€
Rhum Don Papa <i>(Phillippines)</i>	7,50€
Whisky Nikka <i>(Japon)</i>	7,50€
Whisky Monkey Shoulder <i>(Ecosse)</i>	7,00€
Whisky Jura 10 ans <i>(Scotch single malt)</i>	8,00€
Whisky Woodford réserve <i>(Bourbon)</i>	8,00€
Cocktail Espresso Martini <i>(Vodka, espresso, kaluha, sucre)</i>	8,00€
Irish coffee <i>(Whisky, sucre, café, crème fouettée)</i>	9,00€