



Carte des Boissons

COCKTAILS

9.00 €

- BLISS Rhum 3 Rivières blanc & ambré, purée de fruits rouges ou maracuja, Ogeu intense, citron vert & menthe
- CAMPARI SPRITZ Campari, vin sauvage & Ogeu intense
- SPRITZ GASCON Pousse-rapière, vin sauvage & Ogeu intense
- MOSCOW ou LONDON MULE Vodka ou Gin, Kaskad ginger beer & jus de citron vert
- LILLET TONIC Lillet rosé, Kaskad tonic & sirop de pamplemousse
- HUGO Liqueur Saint Germain, vin Sauvage, Ogeu intense, jus de citron vert & feuilles de menthe fraîche
- JOKER Laissez-vous tenter par les créations de notre équipe!

Si un autre cocktail vous fait envie, nous serons ravis de le préparer, si nous avons les ingrédients! 😊

COCKTAILS SANS ALCOOL

6.50 €

- CARAÏBES Jus d'ananas & nectar de goyave, jus de citron vert & purée de maracuja
- PASSION & MINT Ogeu intense, purée de maracuja, citron vert & feuilles de menthe fraîche
- SKI BAR Selon l'inspiration du moment!

SODAS

Coca-Cola & Zero 33 cl	3.90 €
Schweppes agrumes 25 cl	3.90 €
Kaskad Tonic & Ginger beer 25 cl	3.90 €
Orangina 25 cl	3.90 €
Lipton IceTea 25 cl	3.90 €
Caicolac 20 cl	4.00 €
Limonade Ogeu 25 cl	3.20 €
Diabolo	3.40 €

BIERES

PRESSION – ESTRELLA GALICIA

Blonde - 25 cl	3.50 €
Blonde - 50 cl	6.00 €

PRESSION - LOCALE

Aussau Belgian strong ale - 25 cl	4.50 €
Aussau Belgian strong ale - 50 cl	7.50 €

Excelsa IPA ou Bière du moment - 25 cl	4.90 €
Excelsa IPA ou Bière du moment - 50 cl	7.90 €

Avec sirop /limonade	+ 0.20 €
Avec Picon	+ 0.80 €

Bouteille 33 cl - LOCALE

Aussau - Bio & béarnaise

Brown ale	5.50 €
Blanche american wheat ale	5.50 €

Brasserie des Pyrénées

Excelsa Ambrée	5.50 €
Excelsa Blonde	5.50 €

Brasserie du Pays Basque

Eguzki Rosé	5.50 €
-------------	--------

Estrella 0% - Bouteille 25 cl	3.80 €
-------------------------------	--------

Cidre artisanal Kupela - Bouteille 33 cl	5.50 €
Fabriqué au Pays Basque	



JUS 100% NATURELS 4.80 €

Artisanaux – Fabriqués au Pays-Basque - 25 cl

L'Équilibre Pomme, betterave, menthe

Le Bien-être Ananas, banane, orange, passion

Le Matinal 100% Ananas

Le Pep's Mangue, pomme, gingembre

Le Vitaminé 100% Orange

Le Détox Epinard, fenouil, pomme, concombre, gingembre, céleri

Le Tonus Curcuma, gingembre, orange, citron, carotte

L'énergique Orange, kiwi, banane

L'Hydratant Ananas, citron vert, menthe, concombre

EAUX MINERALES

Ogeu naturelle ou intense 33 cl	3.50 €
---------------------------------	--------

Avec sirop / tranche	+ 0.20 €
----------------------	----------

Service et taxes inclus. Nos vins contiennent des sulfites.

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



Carte des Vins

Verre
12 cl

Bouteille
75 cl

VINS ROUGES

- Côtes de Gascogne - Sur un R gascon
100% Malbec - Vin plaisant doté d'une expression nette & avenante sur la cerise noire 3.50 € 18.00 €
- Vin de France - Famille Laplace - Les 2 vaches rouges
100% Tannat - Vin rouge gourmand & puissant 5.00 € 25.00 €
- Madiran AOP - Famille Laplace - L'origine
70% Tannat & 30% Cabernets - Vin franc & généreux, bouche ample & agréable, finale fruitée 4.80 € 24.50 €
- Saint Mont AOP - Plaimont - Les bois Mathieu
Tannat, Pinenc, Cabernets & Petit courbu - Vin gouleyant aux notes de fruits rouges murs & d'épices douces 4.00 € 21.00 €
- Pays d'Oc IGP - Domaine Gilbert & Gaillard - Terre sauvage syrah
100% Syrah - Tanins fins, légers, enrobés d'une jolie fraîcheur. Une syrah friande, d'accès immédiat 4.00 € 21.00 €
- Languedoc - Fitou AOP - Cuvée les ardoises des Erles
Syrah, Grenache noir & Carignan - Equilibré & harmonieux, belle structure à la fraîcheur remarquable 5.50 € 27.00 €
- Navarra DO Somontano - Bodega pirineos - 3404
Cabernet sauvignon, Grenache & Moristel - Expressif & crémeux avec une grande persistance aromatique 4.00 € 21.00 €



VIN BLANCS

- Côtes de Gascogne - Sur un R gascon
Colombard & Sauvignon - Bouche puissante aux arômes frais & acidulés 3.50 € 18.00 €
- Vin de France - Famille Laplace - La poule aux œufs d'or
80% Gros manseng & 20% Petit manseng - Vin blanc fruité 5.00 € 25.00 €
- Vin de France - Famille Laplace - Le vilain petit canard
90% Gros manseng & 10% Petit manseng - Vin blanc sec & savoureux 4.90 € 26.00 €
- Saint Mont - Plaimont - Vignes retrouvées
Gros manseng, Petit courbu & Arrufiac - Bouquet de fruits mûrs à chair jaune, avec des notes de fruits secs 4.80 € 25.00 €
- Jurançon AOP doux - Montesquiou amiatat
Petit manseng, Gros manseng & Petit courbu - Tonique, croquant, équilibré & gourmand 4.90 € 25.00 €
- Jurançon sec - Clos de Guirouilh
95% Gros manseng & 5% Corbu - Bouche équilibrée entre la rondeur du fruit, la suavité & la fraîcheur 4.50 € 23.00 €
- Navarra DO Somontano - Bodega Pirineos - 3404
60% Chardonnay & 40% Gewürztraminer - Fin, parfum floral & arômes fruités, équilibré entre douceur & acidité 4.00 € 21.00 €

VINS ROSÉS

- Vin de France - Famille Laplace - Les 3 petits cochons
100% Tannat - Parfum exubérant & arômes de fraises 4.60 € 24.00 €
- Saint Mont AOP - Plaimont - Les bois Mathieu
Pinenc, Cabernets, Tannat & Petit courbu - Un vin rosé, élégant et frais issu de cinq cépages 4.00 € 21.00 €
- Languedoc - Domaine Lionel Osmin - La vie en rose
Négrette - Des fruits, une chair croquante & riante, à essayer ! 4.30 € 23.00 €

CHAMPAGNE

- Nicolas Feuillatte - Sélection - Brut 60.00 €
40% Pinot noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay - Equilibré & rafraichissant, notes de fruits blancs & de framboise



BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.90 €
Café allongé	2.20 €
Double expresso	3.50 €
Grand café	2.80 €
Noisette *	2.00 €
Grand crème *	3.50 €
Café viennois	4.50 €
Chocolat chaud *	4.00 €
Chocolat viennois	5.00 €
Avec Marshmallows	+ 0.50 €
Avec sirop <i>Caramel, Noisette ou Vanille</i>	+ 0.30 €
* <i>Disponible avec du lait végétal</i>	+ 0.50 €
Thé & Infusion Pagès Bio	3.50 €
<i>Breakfast, Earl Grey, Fruits rouges, Vert Sencha, Vert Menthe, Vert Jasmin, Rooibos Orange Vanille, Verveine-Menthe, Camomille, Mangue-Passion, Fraise-Myrtille, Ananas-Coco, Yuzu Mandarine, Thym</i>	
Vin chaud	5.50 €
Cidre chaud	5.50 €
Irish coffee	8.00 €
Grog	5.50 €

APERITIFS

Pastis artisanal des Pyrénées au génépi 2 cl	4.00 €
Ricard 2cl	3.50 €
Apéritif des Baronnie 6 cl <i>Châtaigne ou Myrtille</i>	4.70 €
Apéritif béarnais façon Kir 12 cl <i>Jurançon sec & crème de cassis ou mûre</i>	4.70 €
Maydie 6 cl <i>Vin de liqueur vieilli en fût de chêne</i>	5.00 €
Porto blanc 6 cl	4.70 €
Vermouth Léonce blanc ou rouge 6 cl	4.70 €
Lillet blanc, rosé ou rouge 6 cl	4.80 €
Floc de Gascogne blanc ou rouge 6 cl	4.70 €
Campari, Suze 6 cl	4.70 €
Sangria 25 cl	5.00 €
Punch des îles 20 cl	6.00 €

DIGESTIFS

Armagnac, Cognac 4 cl	7.00 €
Calvados 4 cl	7.00 €
Armagnac Lafontan 4 cl	8.50 €
Cognac Camus VSOP 4 cl	8.50 €
Eau de vie 4 cl <i>Poire, Quetsche ou Framboise</i>	8.00 €
Genépi, Patxaran 4 cl	6.00 €
Egiazki Manzana ou Menthe 6 cl	6.50 €
Izarra Vert ou Jaune 6 cl	7.00 €
Marie-Brizard 6 cl	6.00 €
Baileys, Malibu 6 cl	6.50 €

RHUM 4 cl

Blanc - 3 Rivières - Martinique	6.00 €
Ambré - 3 Rivières - Martinique	7.00 €
Vieux - HSE - Martinique	7.50 €
Bumbu - Barbade	9.00 €
The Arcane - Ile Maurice	12.00 €
Diplomatico Mantuano - Venezuela	8.00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	10.00 €

GIN 4 cl

Beefeater	6.50 €
Bombay sapphire	8.00 €
BB9	9.00 €

VODKA 4 cl

Smirnoff	6.00 €
Belvédère	10.00 €

TEQUILA 4 cl

6.00 €

WHISKY 4cl

Johnnie Walker Red	6.50 €
Johnnie Walker Black 12 years	9.00 €
Peat chimney	10.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Jameson	8.00 €
Talisker storm	9.00 €
Bowmore 12 years	9.50 €
Glenfiddich 12 years	9.00 €
Penderyn Legend	9.00 €

Petit-déjeuners

Croissant	2.20 €
Chocolatine	2.30 €
Pain, beurre & confiture	2.80 €
Formule continentale	15.00 €
<i>boisson chaude, jus d'orange 100% fruits, fromage blanc fermier, tourte artisanale, pain beurre & confiture</i>	
Formule randonneur	19.00 €
<i>boisson chaude, jus d'orange, fromage blanc fermier, tourte, pain beurre confiture, jambon & fromage</i>	

Douceurs

Tarte à la Myrtille 	6.50 €
Gâteau basque artisanal 	6.50 €
Fromage blanc fermier & crème de marron	5.50 €

Crêpes maison

Sucre	4.80 €
Caramel beurre salé ou Crème de Marron	5.80 €
Chocolat ou Nutella	5.80 €
Confiture : <i>Myrtille, Fraise ou Abricot</i>	5.80 €
Glace ou Sorbet	7.80 €
Grand Marnier	7.50 €
Crème fouettée de la maison	5.60 €

Glaces & Sorbets artisanaux

Glaces fermières - Made in Hautes-Pyrénées 

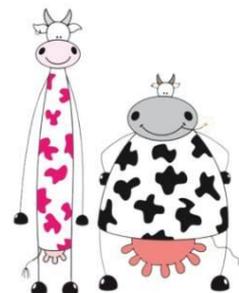
GLACES

Vanille de Madagascar
 Chocolat du Mexique
 Café
 Caramel au sel Guérande
 Bueno
 Yaourt > Médaille d'or Concours international de Lyon



SORBETS

Fraise
 Myrtille
 Citron



Petite douceur 1 boule	3.00 €
Gourmand 2 boules	5.50 €
Epicurien 3 boules	7.50 €
Topping <i>Caramel beurre salé, Chocolat, Fruits des bois</i>	+ 0.50 €
Crème fouettée de la maison	+ 1.00 €

COUPES GLACÉES

8.50 €

Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat & crème fouettée
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, café expresso & crème fouettée
Caramel addict 2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel & crème fouettée
Fraise lover 2 boules fraise, 1 boule vanille, topping fruits rouges & crème fouettée
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat & crème fouettée
Todo bueno > 2 boules bueno, 1 boule chocolat, sauce chocolat & crème fouettée