



LA PAUSE TERROIR À BASE DE PRODUITS LOCAUX, ARTISANAUX & FERMIS

LES TARTINES * *généreuses tranches de pain de campagne garnies, accompagnées de salade*

- Refuge 13.00 €
Jambon, emmental & fromage de brebis, béchamel
- Pyrénéenne 15.00 €
Truite fumée de Lau-Balagnas, emmental & fromage de brebis, fromage à la crème
- Matthias 14.00 €
Ventrèche, pommes de terre & fromage de brebis fermier

LES ŒUFS * *salade & accompagnement du moment*

- Omelette 14.00 €
Jambon ou Fromage ou Bleu de vache fermier
- Œuf au plat & ventrèche 13.00 €

LES SALADES *

- Estives 14.00 €
Ventrèche, fromage de brebis fermier, pommes de terre & croûtons
- Torrent 15.00 €
Truite fumée de Lau-Balagnas, pommes de terre & crudités
- Hautacam 14.00 €
Bleu de vache fermier, pommes de terre, miel & noix

**Servis uniquement le midi*

LES ARDOISES DU TERROIR

- Charcuterie accompagnée de cornichons, guindillas & olives 19.00 €
Jambon serrano, Chorizo, Saucisson de cochon, Terrine de Porc noir de Bigorre & Boudin artisanal
- Fromages fermiers & locaux - au lait cru accompagnés de confitures artisanales 21.00 €
Tomme de brebis, Bleu de vache, Tomme chèvre/brebis affinée & Crottin de chèvre
- Mixte accompagné de cornichons, guindillas, olives & confiture artisanale 21.00 €
Jambon serrano, Chorizo, Saucisson de cochon, Terrine, Tomme de brebis & Crottin de chèvre

POUR FINIR, EN DOUCEUR

- Tarte à la Myrtille 6.50 €
- Gâteau basque artisanal 6.50 €
- Café gourmand 6.50 €
- Fromage blanc fermier & crème de marrons 5.50 €
- Assiette de fromages fermiers & locaux 7.00 €
- Crêpes maison
- Sucre 4.80 €
- Chocolat, Nutella ou Caramel beurre salé 5.80 €
- Confiture : Myrtille, Fraise ou Abricot ou crème de marrons 5.80 €

Si vous avez des besoins spécifiques, nous vous invitons à en nous faire part, nous ferons le possible pour y répondre.
Les plats que nous vous proposons contiennent des allergènes. Nous vous invitons à nous consulter pour les connaître.