



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 & Zéro	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 €
Cacolat	20 cl	4.00 €
Limonade Ogeu	25 cl	3.20 €
Diabolo		3.40 €

JUS DE FRUIT ARTISANAUX

4.80 €

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 : *épinard, 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 MINÉRALES

Ogeu naturelle ou intense	33 cl	3.50 €
<i>Avec sirop / tranche</i>		+ 0.20 €

BIÈRES

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 €
Bière du moment	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 €
------------------------------------	-------	--------

Fabriqués au Pays Basque



Carte des Vins

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
<ul style="list-style-type: none"> • Côtes de Gascogne IGP - Château du Pouey - Happy time <i>100% Tannat - Arômes de fruits rouges, soutenus par une légère vivacité en fin de bouche apportant de la fraîcheur</i> 	3.70 €	19.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Vin de France - Famille Laplace - Les 2 vaches rouges <i>100% Tannat - Vin rouge gourmand & puissant</i> 	5.00 €	25.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Madiran AOP - Famille Laplace - L'origine <i>70% Tannat & 30% Cabernets - Vin franc & généreux, bouche ample & agréable, finale fruitée</i> 	4.80 €	24.50 €
<ul style="list-style-type: none"> • Saint Mont AOC - Plaimont - Les bois Mathieu <i>Tannat, Pinenc, Cabernets & Petit courbu - Vin gouleyant aux notes de fruits rouges murs & d'épices douces</i> 	4.00 €	21.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Pays d'Oc IGP - Domaine Gilbert & Gaillard - Terre sauvage syrah <i>100 % Syrah - Tanins fins, légers, enrobés d'une jolie fraîcheur. Une syrah friande, d'accès immédiat</i> 	4.00 €	21.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Languedoc - Fitou AOP - Cuvée les ardoises des Erlen <i>Syrah, Grenache noir & Carignan - Equilibré & harmonieux, belle structure à la fraîcheur remarquable</i> 	5.50 €	27.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Navarra DO Somontano - Bodega pirineos - 3404 <i>Cabernet sauvignon, Grenache & Moristel - Expressif & crémeux avec une grande persistance aromatique</i> 	4.00 €	21.00 €



VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
<ul style="list-style-type: none"> • Côtes de Gascogne IGP - Sur un R gascon <i>Colombard & Sauvignon - Bouche puissante aux arômes frais & acidulés</i> 	3.50 €	18.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Vin de France - Famille Laplace - La poule aux œufs d'or <i>80% Gros manseng & 20% Petit manseng - Vin blanc fruité</i> 	5.00 €	25.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Vin de France - Famille Laplace - Le vilain petit canard <i>90% Gros manseng & 10% Petit manseng - Vin blanc sec & savoureux</i> 	4.90 €	26.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Saint Mont AOC - Plaimont - Vignes retrouvées <i>Gros manseng, Petit courbu & Arrufac - Bouquet de fruits mûrs à chair jaune, avec des notes de fruits secs</i> 	4.80 €	25.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Pacherenc doux du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Gaïa <i>Gros & Petit manseng - Bouche fraîche & généreuse avec une complexité aromatique, note finale acidulée</i> 	4.90 €	25.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Jurançon sec AOC - Clos de Guirouilh <i>95% Gros manseng & 5% Corbu - Bouche équilibrée entre la rondeur du fruit, la suavité & la fraîcheur</i> 	4.50 €	23.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Navarra DO Somontano - Bodega Pirineos - 3404 <i>60% Chardonnay & 40% Gewürztraminer - Fin, parfum floral & arômes fruités, équilibré entre douceur & acidité</i> 	4.00 €	21.00 €

VINS ROSÉS

<ul style="list-style-type: none"> • Vin de France - Famille Laplace - Les 3 petits cochons <i>100% Tannat - Parfum exubérant & arômes de fraises</i> 	4.60 €	24.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Saint Mont AOC - Plaimont - Les bois Mathieu <i>Pinenc, Cabernets, Tannat & Petit courbu - Un vin rosé, élégant et frais issu de cinq cépages</i> 	4.00 €	21.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Comté tolosan IGP - Domaine Lionel Osmin - Villa la vie en rose <i>Négrette - Des fruits, une chair croquante & riante, à essayer !</i> 	4.30 €	23.00 €

CHAMPAGNE

<ul style="list-style-type: none"> • Nicolas Feuillatte - Sélection - Brut <i>40% Pinot noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay - Équilibré & rafraîchissant, notes de fruits blancs & de framboise</i> 		60.00 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------



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 €
<i>Avec Marshmallows</i>	+ 0.50 €
<i>Avec sirop 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</i>	
-	
<i>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 €

APÉRITIFS

Pastis artisanal des Pyrénées au génépi	2 cl	4.00 €
Ricard	2cl	3.50 €
Apéritif des Baronnie	6 cl	4.70 €
<i>Châtaigne ou Myrtille</i>		
Apéritif béarnais façon Kir	12 cl	4.70 €
<i>Jurançon sec & crème de cassis ou mûre</i>		
Maydie	6 cl	5.00 €
<i>Vin de liqueur vieilli en fût de chêne</i>		
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 Poire, Quetsche ou Framboise	4 cl	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

Blanc - 3 Rivières - Martinique	4 cl	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

Beefeater	4 cl	6.50 €
Bombay sapphire		8.00 €
BB9		9.00 €

VODKA

Smirnoff	4 cl	6.00 €
Belvédère		10.00 €

TEQUILA

	4 cl	6.00 €
--	------	--------

WHISKY

Johnnie Walker Red	4 cl	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 marrons	5.50 €

CRÊPES MAISON

Sucre	4.80 €
Caramel beurre salé ou crème de marrons	5.80 €
Chocolat ou Nutella	5.80 €
Confiture : Myrtille, Fraise ou Abricot	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 Caramel beurre salé, Chocolat, Fruits des bois	+ 0.50 €
Crème fouettée de la maison	+ 1.00 €

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois	2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat & crème fouettée	8.50 €
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	



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.*



NOS COUPS DE CŒUR ❤️

Goûtez les produits de nos partenaires & découvrez la richesse du territoire qui nous entoure !

