



Carte des Boissons

⇒ COCKTAILS

9.50 €

- **LAETI** : Armagnac, jus de pommes local & sirop «pain d'épices»
- **CAMPARI SPRITZ** : Campari, vin sauvage & eau pétillante Ogeu
- **SPRITZ GASCON** : Pousse-rapière, vin sauvage & eau pétillante Ogeu
- **MOSCOW ou LONDON MULE** : Vodka ou Gin, ginger beer Kaskad & jus de citron vert
- **BLISS** : Rhum 3 Rivières blanc & ambré, purée de maracuja, eau pétillante Ogeu & jus de citron vert
- **LILLET TONIC** : Lillet rosé, tonic Kaskad & sirop de pamplemousse
- **SWEET BUBBLES** : Liqueur Soho, vin sauvage, limonade Ogeu & crème de myrtille
- **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 €

- **CARIBES** : Jus d'ananas & nectar de goyave, jus de citron vert & purée de maracuja
- **BLUEBERRY BLAST** : Limonade & eau pétillante Ogeu, trait de tonic, sirop de myrtille, jus de citron & myrtille
- **PASSION & MINT** : Eau pétillante Ogeu, purée de maracuja, citron vert & feuilles de menthe fraîche
- **SKI BAR** : Selon l'inspiration du moment !

⇒ SODAS

Coca-Cola & Zéro	33 cl	4.00 €
Schweppes agrumes	25 cl	4.00 €
Kaskad Tonic ou Ginger beer	25 cl	4.00 €
Orangina	25 cl	4.00 €
Lipton IceTea	25 cl	4.00 €
Cacolac	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'Équilibré : pomme, betterave, menthe

Le Bien-être : ananas, banane, orange, passion

Le Matinal : 100% ananas

Le Vitaminé : 100% orange

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 €
Avec sirop / tranche		+ 0.20 €

⇒ BIÈRES

• PRESSION • ESTRELLA GALICIA

Blonde	25 cl	3.70 €
Blonde	50 cl	6.30 €

• PRESSION • LOCALE

Aussau Belgian strong ale	25 cl	4.80 €
Aussau Belgian strong ale	50 cl	7.80 €
Excelsa IPA ou Bière du moment	25 cl	5.00 €
Excelsa IPA ou Bière du moment	50 cl	8.00 €
Avec sirop / limonade		+ 0.20 €
Avec Picon		+ 0.80 €

• BOUTEILLE • AUSSAU BIO & BÉARNAISE

Brown ale	33 cl	5.50 €
Bière du moment	33 cl	5.50 €

• BOUTEILLE • BRASSERIE DES PYRÉNÉES

Excelsa Ambrée	33 cl	5.50 €
Excelsa Blonde	33 cl	5.50 €

• BOUTEILLE • BRASSERIE DU PAYS BASQUE

Eguzki Rosé	33cl	5.50 €
Estrella 0% - Bouteille	25 cl	3.80 €
Cidre artisanal Kupela - Bouteille	33 cl	5.50 €
<i>Fabriqués au Pays Basque</i>		



Carte des Vins

⇒ VINS ROUGES

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
• Côtes de Gascogne IGP - Château du Pouey - Happy time 100% Tannat - Arômes de fruits rouges, soutenus par une légère vivacité en fin de bouche apportant de la fraîcheur	3.90 €	20.00 €
• Madiran AOP - Château du Pouey - Gaïa Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Notes de fruits rouges, gourmand & onctueux	5.50 €	28.00 €
• Saint Mont AOC - Plaimont - Les bois Mathieu Tannat, Pinenc, Cabernets & Petit courbu - Vin gouleyant aux notes de fruits rouges mûrs & d'épices douces	4.30 €	22.00 €
• 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	4.50 €	23.00 €
• Navarra DO Somontano - Bodega Pirineos - 3404 Cabernet sauvignon, Grenache & Moristel - Expressif & crémeux avec une grande persistance aromatique	4.00 €	20.00 €



⇒ VINS BLANCS

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
• Côtes de Gascogne IGP Colombard & Sauvignon - Bouche puissante aux arômes frais & acidulés	3.90 €	20.00 €
• Pacherenc du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Eden Gros & Petit manseng - Vin aux arômes d'agrumes, onctueux & élégant	4.70 €	24.00 €
• Saint Mont AOC - Plaimont - Vignes retrouvées Gros manseng, Petit courbu & Arrufiac - Bouquet de fruits mûrs à chair jaune, avec des notes de fruits secs	4.90 €	25.00 €
• Pacherenc doux du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Gaïa Gros & Petit manseng - Bouche fraîche & généreuse avec une complexité aromatique, note finale acidulée	5.50 €	28.00 €
• Jurançon sec AOC - Clos de Guirouilh 95% Gros manseng & 5% Corbu - Bouche équilibrée entre la rondeur du fruit, la suavité & la fraîcheur	4.60 €	23.00 €
• Navarra DO Somontano - Bodega Pirineos - 3404 60% Chardonnay & 40% Gewürztraminer - Fin, parfum floral & arômes fruités, équilibré entre douceur & acidité	4.00 €	20.00 €

⇒ VINS ROSÉS

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
• Saint Mont AOC - Plaimont - Les bois Mathieu Pinenc, Cabernets, Tannat & Petit courbu - Un vin rosé, élégant & frais issu de cinq cépages	4.30 €	22.00 €
• Comté tolosan IGP - Domaine Lionel Osmin - Villa la vie en rose Négrette - Des fruits, une chair croquante & riante, à essayer !	4.50 €	23.00 €



☞ BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.00 €
Café allongé	2.30 €
Double expresso	3.60 €
Grand café	2.90 €
Noisette *	2.10 €
Grand crème *	3.60 €
Café viennois	4.60 €
Chocolat chaud *	4.10 €
Chocolat viennois	5.10 €
<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 Maison Deuza	3.70 €
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	2 cl	3.50 €
Apéritif des Baronniees	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 rosé	6 cl	4.80 €
Floc de Gascogne blanc ou rouge	6 cl	4.70 €
Campari, Suze	6 cl	4.70 €
Sangria	25 cl	5.50 €
Punch des îles	20 cl	6.00 €

☞ DIGESTIFS

Armagnac, Cognac	4 cl	7.00 €
Calvados	4 cl	7.00 €
Armagnac VSOP	4 cl	10.00 €
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 €
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

	4 cl	
Johnnie Walker Red		6.50 €
Johnnie Walker Black 12 years		9.00 €
Peat chimney		10.00 €
Jack Daniel's		8.00 €
Paddy		8.00 €
Penderyn Legend		9.00 €



➔ PETIT-DÉJEUNERS

- Croissant 2.30 €
 - Chocolatine 2.40 €
 - Pain, beurre & confiture 2.80 €
 - Formule continentale 15.00 €
- boisson chaude, jus d'orange 100% fruits, fromage blanc fermier, tourte artisanale, pain beurre & confiture
- Formule randonneur 19.00 €
- boisson chaude, jus d'orange 100% fruits, fromage blanc fermier, tourte artisanale, pain beurre confiture, jambon & fromage

➔ 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 au choix 3.00 €
- Gourmand 2 boules au choix 5.50 €
- Epicurien 3 boules au choix 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 OU MYRTILLE LOVER : 2 boules fraise ou myrtille, 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 & FERMISERS

⇒ LES TARTINES * généreuses tranches de pain de campagne garnies, accompagnées de salade	
• Refuge	13.00 €
Façon Croque-Monsieur • Jambon, emmental & fromage de brebis, béchamel	
• Pyrénéenne	16.00 €
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 €
Au choix : Jambon ou Fromage ou Bleu de vache fermier	
• Œufs au plat & ventrèche	13.00 €
⇒ LES SALADES *	
• Estives	15.00 €
Ventrèche, fromage de brebis fermier, pommes de terre & croûtons	
• Torrent	16.00 €
Truite fumée de Lau-Balagnas, pommes de terre & crudités	
• Hautacam	14.00 €
Bleu de vache fermier, pommes de terre, miel & noix	
	<i>*Servis uniquement le midi</i>
⇒ LES ARDOISES DU TERROIR	
• Charcuterie accompagnée de comichons, guindillas & olives	20.00 €
Jambon serrano, Chorizo, Saucisson de coche, 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 accompagnée de comichons, guindillas, olives & confiture artisanale	22.00 €
Jambon serrano, Chorizo, Saucisson de coche, 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 : <i>Myrtille, Fraise ou Abricot</i> 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 !

