



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 €
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.*