



Carta de Bebidas

⇒ CÓCTELES

9.50 €

- **LAETI** : Armañac, zumo de manzana local & sirope “pan de jengibre”
- **SPRITZ DE CAMPARI** : Campari, cava & agua con gas Ogeu
- **SPRITZ GASCON** : Licor Pousse-Rapière, cava & agua con gas Ogeu
- **MULES** : Vodka o Ginebra o Ron, ginger beer Kaskad & zumo de lima
- **BLISS** : Ron blanco y dorado 3 rivières, puré de maracuyá, agua con gas Ogeu, zumo de lima & menta
- **LILLET TONIC** : Lillet rosado, tónica Kaskad, sirope de pomelo & zumo de lima
- **SWEET BUBBLES** : Licor Soho, cava, limonada Ogeu & zumo de lima
- **JOKER** : ¡Déjate tentar por las creaciones de nuestro equipo! 😊

Si te apetece otro cóctel, ¡estaremos encantados de prepararlo, si tenemos los ingredientes! 😊

⇒ CÓCTELES SIN ALCOHOL

6.50 €

- **CARAÍBES** : Zumo de piña y néctar de guayaba, zumo de lima & puré de maracuyá
- **BLUEBERRY BLAST** : Limonada, agua con gas, tónica, sirope de arándanos, zumo de limón & arándanos
- **ANANASUN** : zumo de piña, puré de coco, sirope de vainilla & zumo de lima
- **PASSION & MINT** : Agua con gas Ogeu, puré de maracuyá, lima & hojas de menta fresca
- **SKI BAR** : ¡Según la inspiración del momento!

⇒ REFRESCOS

Coca-Cola & Zéro	33 cl	4.00 €
Schweppes Citrus	25 cl	4.00 €
Kaskad Tónica o Ginger beer	20 cl	4.00 €
Orangina	25 cl	4.20 €
Lipton IceTea	25 cl	4.00 €
Cacolac	20 cl	4.00 €
Limonada Ogeu	25 cl	3.20 €
Diábolo		3.40 €

⇒ ZUMOS ARTESANALES

4.80 €

Elaborados en el País Vasco 25 cl

L'Équilibre : manzana, remolacha, menta

Le Bien-être : piña, plátano, naranja, maracuyá

Le Matinal : 100% piña

Le Vitaminé : 100% naranja

Le Tonus : cúrcuma, jengibre, naranja, limón, zanahoria

L'Énergique : naranja, kiwi, plátano

L'Hydratant : piña, lima, menta, pepino



⇒ AGUAS MINERALES

Ogeu natural o con gas	33 cl	3.50 €
Con sirope / con limón		+ 0.20 €

⇒ CERVEZAS

• ESTRELLA GALICIA

Caña	25 cl	3.70 €
Jarra	50 cl	6.50 €

• PRESSION • LOCAL

Aussau Belgian strong ale - Caña	25 cl	4.80 €
Aussau Belgian strong ale - Jarra	50 cl	8.50 €
Excelsa IPA o Cerveza del momento	25 cl	5.20 €
Excelsa IPA o Cerveza del momento	50 cl	9.10 €
Con sirope/limonada		+ 0.20 €
Con Picón		+ 0.80 €

• BOTELLA • LOCAL

AUSSAU ECOLÓGICA & BEARNAISE

Brown ale	33 cl	5.50 €
Cerveza del momento	33 cl	5.50 €

• CERVECERÍA DE LOS PIRINEOS

Excelsa Tostada	33 cl	5.50 €
Excelsa Rubia	33 cl	5.50 €

• CERVECERÍA DEL PAÍS VASCO

Eguzki Rosée	33cl	5.50 €
--------------	------	--------

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

Sidra artesanal Kupela - Botella	33 cl	5.50 €
----------------------------------	-------	--------

Elaborada en el País Vasco



Vinos

➔ VINOS TINTOS

	Copa 12 cl	Botella 75 cl
• Côtes de Gascogne IGP - Château du Pouey - Happy time 100% Tannat - Aromas de frutos rojos, apoyados por una ligera vivacidad al final que aporta frescura	3.90 €	20.00 €
• Madiran AOP - Château du Pouey - Gaïa Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Notas de frutos rojos, goloso & cremoso	5.50 €	28.00 €
• Saint Mont AOC - Plaimont - Les bois Mathieu Tannat, Pinenc, Cabernets & Petit courbu - Vino fácil de beber con notas de frutos rojos maduros & especias dulces	4.30 €	22.00 €
• Pays d'Oc IGP - Domaine Gilbert & Gaillard - Terre sauvage syrah 100% Syrah - Taninos finos & ligeros, cubiertos por una agradable frescura	4.50 €	23.00 €
• Navarra DO Somontano - Bodega pirineos - 3404 Cabernet Sauvignon, Garnacha & Moristel - Expresivo & cremoso con gran persistencia aromática	4.00 €	20.00 €



➔ VINOS BLANCOS

	Copa 12 cl	Botella 75 cl
• Côtes de Gascogne IGP - Villa Dria - Côte Sauvage Colombard & Sauvignon - Paladar potente con aromas frescos & picantes	3.90 €	20.00 €
• Pacherenc du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Eden Gros & Petit manseng - Vino con aromas de cítricos, cremoso & elegante	5.00 €	25.00 €
• Saint Mont AOC - Plaimont - Vignes retrouvées Gros manseng, Petit courbu & Arrufiac - Frutas maduras con notas de frutos secos	4.90 €	25.00 €
• Pacherenc dulce du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Gaïa Gros & Petit manseng - Boca fresca & generosa con complejidad aromática, nota final picante	5.60 €	28.00 €
• Jurançon seco AOC - Clos de Guirouilh 95% Gros manseng & 5% Courbu - Paladar equilibrado entre la redondez de la fruta, la suavidad & la frescura	4.90 €	25.00 €
• Navarra DO Somontano - Bodega Pirineos - 3404 60 % Chardonnay & 40 % Gewürztraminer - Fino, fragancia floral & aromas frutales, equilibrados entre dulzura & acidez	4.00 €	20.00 €

➔ VINOS ROSADOS

	Copa 12 cl	Botella 75 cl
• Saint Mont AOC - Plaimont - Les bois Mathieu Pinenc, Cabernets, Tannat & Petit courbu - Un vino rosado elegante & fresco elaborado con cinco variedades de uva	4.30 €	22.00 €
• Navarra DO Somontano - Bodega pirineos - 3404 Tempranillo & Cabernet Sauvignon - Afrutado y equilibrado, su aroma inicial da paso a la suavidad y la frescura	4.00 €	20.00 €



⇒ BEBIDAS CALIENTES

Café espresso	2.00 €
Café largo	2.30 €
Espresso doble	3.60 €
Café americano	2.90 €
Cortado *	2.10 €
Con leche *	3.60 €
Café vienés	4.60 €
Chocolate caliente *	4.10 €
Chocolate vienés	5.10 €
Con Marshmallows	+ 0.50 €
Con sirope de Caramelo, Avellanas o Vainilla	+ 0.30 €
*Disponible con leche vegetal avena	+ 0.50 €
Té & Infusión Maison Deuza	3.70 €
Vino caliente	5.50 €
Sidra caliente	5.50 €
Café irlandés	8.00 €
Grog	5.50 €

⇒ APERITIVOS

Pastis artesanal del Pirineo con genepi	2 cl	4.00 €
Ricard	2 cl	3.50 €
Aperitivo de los Baronnies Castañas	6 cl	4.70 €
Aperitivo bearnés - estilo Kir	12 cl	4.70 €
Jurançon seco & crema de grosella negra o mora		
Maydie	6 cl	5.00 €
Vino licoroso envejecido en barrica de roble		
Vermut Léonce blanco o rojo	6 cl	4.70 €
Lillet rosado	6 cl	4.80 €
Floc de Gascogne blanco o rojo	6 cl	4.70 €
Campari, Suze	6 cl	4.70 €
Sangría de la casa	25 cl	5.50 €
Punch	20 cl	6.00 €

⇒ DIGESTIVOS

Armañac	4 cl	7.00 €
Armañac VSOP Château de Laubade	4 cl	10.00 €
Aguardiente de pera, ciruela o frambuesa	4 cl	8.00 €
Genepi, Patxaran	4 cl	6.00 €
Egiazki Manzana o Menta	6 cl	6.50 €
Izarra Verde o Amarillo	6 cl	7.00 €
Baileys, Malibú	6 cl	6.50 €

⇒ RON

	4 cl
Blanco - 3 Rivières - Martinica	6.00 €
Dorado - 3 Rivières - Martinica	7.00 €
VSOP - 3 Rivières - Martinica	12.00 €
Añejo - HSE - Martinica	8.00 €
The Arcane - Mauricio	10.00 €

⇒ GINEBRA

	4 cl
Beefeater	6.00 €
Bombay sapphire	7.00 €
BB9	8.00 €

⇒ VODKA

	4 cl
Smirnoff	6.00 €
Belvédère	10.00 €

⇒ TEQUILA

	4 cl
Jose Cuervo Gold	7.50 €

⇒ WHISKY

	4 cl
Johnnie Walker Rojo - Blend	7.00 €
Johnnie Walker Negro 12 años - Blend	9.00 €
Peat chimney - Blend	10.00 €
Jack Daniel's - Bourbon	8.00 €
Paddy - Irish	8.00 €
Penderyn Legend - Single	10.00 €



⇒ DESAYUNOS

• Croissant	2.30 €
• Napolitana	2.40 €
• Pan, mantequilla & mermelada	2.80 €
• Continental	15.00 €
bebida caliente, zumo de naranja 100% fruta, yogur de la granja, bizcocho artesanal, pan, mantequilla & mermelada	
• Randonneur	19.00 €
bebida caliente, zumo de naranja, yogur de la granja, bizcocho artesanal, pan, mantequilla, mermelada, jamón & queso	

⇒ DULCE DULCE

• Tarta de arándanos ❄️	6.50 €
• Pastel vasco artesanal ❄️	6.50 €
• Yogur de la granja con crema de castañas	5.50 €

⇒ CREPES CASEROS

Azúcar	4.80 €
Caramelo de mantequilla salada o Crema de castañas	5.80 €
Chocolate o Nutella	5.80 €
Mermelada: <i>Arándanos, Fresa o Albaricoque</i>	5.80 €
Helado o sorbete	7.80 €
Gran Marnier	7.50 €
Nata montada de la casa	5.60 €

⇒ HELADOS & SORBETES ARTESANALES

Helados de la granja - Elaborados en los Pirineos



HELADOS

Vainilla de Madagascar
Chocolate de México
Café
Caramelo con sal de Guérande
Bueno
Yogur > Medalla de oro en el concurso internacional de Lyon

SORBETES

Fresa
Arándanos
Limón



Petite douceur 1 bola	3.00 €
Gourmand 2 bolas	5.50 €
Epicurien 3 bolas	7.50 €
Topping Caramelo de mantequilla salada, Chocolate, Frutas del bosque	
Nata montada de la casa	+ 1.00 €

⇒ COPAS DE HELADO

• CHOCOLAT LIÉGEOIS :	2 bolas de chocolate, 1 bola de vainilla, salsa de chocolate & nata montada	8.50 €
• CAFÉ LIÉGEOIS :	2 bolas de café, 1 bola de vainilla, café espresso & nata montada	
• CAMEL ADDICT :	2 bolas de caramelo, 1 bola de vainilla, salsa de caramelo & nata montada	
• FRAISE O MYRTILLE LOVER :	2 bolas de fresa o arándanos, 1 bola de vainilla, topping de frutos rojos & nata montada	
• DAME BLANCHE :	3 bolas de vainilla, salsa de chocolate & nata montada	
• TODO BUENO :	2 bolas bueno, 1 bola de chocolate, salsa de chocolate & nata montada	



PAUSA en el TERRUÑO

A BASE DE PRODUCTOS LOCALES, ARTESANALES & DE LA GRANJA

⇒ TOSTADAS * generosas rebanadas de pan rústico con guarnición, acompañadas de ensalada

• Refuge	13.00 €
Jamón, emmental & queso de oveja, bechamel	
• Pyrénéenne	16.00 €
Trucha ahumada de Lau-Balagnas, queso emmental & de oveja, crema de queso	
• Matthias	14.00 €
Bacón, patatas, cebolla & queso de oveja de la granja	

⇒ HUEVOS * ensaladas & guarniciones del momento

• Tortilla	14.00 €
A elegir: jamón, queso o queso azul	
• Huevos fritos & bacón	13.00 €

⇒ ENSALADAS *

• Estives	15.00 €
Bacon, queso de oveja de la granja, patatas, picatostes & puré de tomate con ajo	
• Torrent	16.00 €
Trucha ahumada de Lau-Balagnas sobre pan tostado & salsa de queso fresco y eneldo	
• Hautacam	14.00 €
Queso azul de la granja, verduritas asadas, patatas, miel & nueces	

*Servido únicamente para el almuerzo

⇒ TABLAS DEL TERRUÑO

• Embutidos acompañados de encurtidos, guindillas & aceitunas	20.00 €
Jamón ibérico, chorizo, salchichón, paté de cerdo negro de Bigorre & morcilla artesanal	
• Quesos de la granja & locales, acompañados de mermeladas artesanales	21.00 €
Queso de oveja, queso azul de vaca, queso curado de cabra/oveja & reblochón pirenaico	
• Mixta acompañada de encurtidos, guindillas, aceitunas & mermelada artesanal	22.00 €
Jamón ibérico, chorizo, salchichón, paté, queso de oveja & reblochón pirenaico	

⇒ PARA TERMINAR, CON DULZURA

• Tarta de arándanos ❄	6.50 €
• Pastel vasco artesanal ❄	6.50 €
• Café gourmet	6.50 €
• Yogur de la granja con crema de castañas	5.50 €
• Plato de quesos de la granja & locales	7.00 €
• Crepes caseros	
Azúcar	4.80 €
Chocolate, Nutella o Caramelo de mantequilla salada	5.80 €
Mermelada: Arándanos, Fresa o Albaricoque o Crema de castañas	5.80 €

*Si tienes necesidades específicas, te invitamos a hacérselo saber, haremos todo lo posible para satisfacerlas.
Los platos que ofrecemos contienen alérgenos. Pregúntanos para conocerlos.*



Nuestros Favoritos ❤️

¡Prueba los productos de nuestros proveedores & descubre la riqueza del territorio que nos rodea!

