



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 arándanos, zumo de lima, agua con gas Ogeu & menta
- **LILLET TONIC** : Lillet rosado, tónica Kaskad & sirope de pomelo
- **SWEET BUBBLES** : Licor de lichi Soho, cava, zumo de lima & limonada Ogeu
- **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 €

- **CARAIBES** : Zumo de piña, néctar de guayaba, zumo de lima & puré de maracuya
- **ANANASUN** : Zumo de piña, coco, sirope de vainilla & zumo de lima
- **PURPLE MINT** : Puré de arándanos, lima, limonada Ogeu & hojas de menta fresca
- **AMBRE** : Zumo de manzana local, sirope de jengibre, zumo de limón & agua con gas Ogeu
- **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 €
Cacolat	20 cl	4.00 €
Limonada Ogeu	25 cl	3.20 €
Diábol		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

	<i>Copa 12 cl</i>	<i>Botella 75 cl</i>
<ul style="list-style-type: none">• 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 €
<ul style="list-style-type: none">• Madiran AOP - Château du Pouey - Gaïa Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Notas de frutos rojos, goloso & cremoso	5.50 €	28.00 €
<ul style="list-style-type: none">• 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 €
<ul style="list-style-type: none">• Pays d'Oc IGP - Domaine Gilbert & Gaillard - Terre sauvage syrah 100% Syrah - Taninos finos & ligeros, cubiertos por una agradable frescura	4.50 €	23.00 €
<ul style="list-style-type: none">• Navarra DO Somontano - Bodega pirineos - 3404 Cabernet Sauvignon, Garnacha & Moristel - Expresivo & cremoso con gran persistencia aromática	4.00 €	20.00 €



➔ VINOS BLANCOS

	<i>Copa 12 cl</i>	<i>Botella 75 cl</i>
<ul style="list-style-type: none">• Côtes de Gascogne IGP - Villa Dria - Côte Sauvage Colombard & Sauvignon - Paladar potente con aromas frescos & picantes	3.90 €	20.00 €
<ul style="list-style-type: none">• Pacherenc du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Eden Gros & Petit manseng - Vino con aromas de cítricos, cremoso & elegante	5.00 €	25.00 €
<ul style="list-style-type: none">• Saint Mont AOC - Plaimont - Vignes retrouvées Gros manseng, Petit courbu & Arrufiac - Frutas maduras con notas de frutos secos	4.90 €	25.00 €
<ul style="list-style-type: none">• 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 €
<ul style="list-style-type: none">• Jurançon seco AOC - Clos de Guirouilh Armonía que combina la redondez de la fruta, la suavidad y la frescura	4.90 €	25.00 €
<ul style="list-style-type: none">• 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

	<i>Copa 12 cl</i>	<i>Botella 75 cl</i>
<ul style="list-style-type: none">• 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 €
<ul style="list-style-type: none">• 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 *	4.30 €
Chocolate vienés	5.30 €
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 €
<i>Jurançon seco & crema de grosella negra o mora</i>		
Maydie	6 cl	5.00 €
<i>Vino licoroso envejecido en barrica de roble</i>		
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

A BASE DE PRODUCTOS LOCALES

• 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 relleno con crema de almendras ❄️	6.50 €
• Yogur de la granja con crema de castañas artesanal	5.50 €

⇒ CREPES CASEROS

Azúcar	4.80 €
Caramelo casero de mantequilla salada o Crema de castañas artesanal	5.80 €
Chocolate negro de la casa o Nutella	5.80 €
Mermelada artesanal: <i>Arándanos, Fresa o Albaricoque</i>	5.80 €
Helado o sorbete artesanal	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 €
<i>Topping Caramelo de mantequilla salada, Chocolate negro, Frutos rojos</i>	+0.50€
<i>Nata montada de la casa</i>	+ 1.00 €

⇒ COPAS DE HELADO

• CHOCOLAT LIÉGEOIS :	2 bolas de chocolate, 1 bola de vainilla, salsa de chocolate negro de la casa & nata montada	8.50 €
• CAFÉ LIÉGEOIS :	2 bolas de café, 1 bola de vainilla, café espresso & nata montada	
• CARAMEL ADDICT :	2 bolas de caramelo, 1 bola de vainilla, salsa de caramelo casero de mantequilla salada & 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 negro de la casa & nata montada	
• TODO BUENO :	2 bolas bueno, 1 bola de chocolate, salsa de chocolate negro de la casa & 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 €
Estilo bikini • Jamón, queso emmental & queso de oveja, bechamel	
• Pyrénéenne	16.00 €
Trucha ahumada de Lau-Balagnas, queso emmental & de oveja, crema de queso	
• Matthias	15.00 €
Bacón, patatas, cebolla, queso emmental & queso "reblochón" pirenaico	
⇒ HUEVOS * ensaladas & guarniciones del momento	
• Tortilla	14.00 €
A elegir: jamón, queso o queso azul	
• Huevos fritos & bacón	13.00 €
⇒ ENSALADAS *	
• Estives	15.00 €
Lechuga batavia, bacón, queso de oveja de la granja, patatas, picatostes & puré de tomate con ajo	
• Torrent	16.00 €
Lechuga batavia, trucha ahumada de Lau-Balagnas sobre pan tostado & salsa de queso fresco y eneldo	
• Hautacam	14.00 €
Lechuga batavia, queso azul de la granja, verduritas asadas, patatas, miel & nueces	
⇒ 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 & queso "reblochón" pirenaico	
⇒ PARA ACABAR, CON DULZURA	
• Tarta de arándanos ❄	6.50 €
• Pastel vasco artesanal relleno con crema de almendras ❄	6.50 €
• Café gourmet	6.50 €
• Yogur de la granja con crema de castañas artesanal	5.50 €
• Plato de quesos de la granja & locales	7.00 €
• Crepes caseros	
Azúcar	4.80 €
Chocolate negro de la casa, Nutella o Caramelo casero de mantequilla salada	5.80 €
Mermelada artesanal: <i>Arándanos, Fresa o Albarricoque</i> o Crema de castañas artesanal	5.80 €

*Servido únicamente para el almuerzo

*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!

