



Carte des Boissons

⇒ COCKTAILS

9.50 €

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

- **CARAIËBES** : Jus d'ananas, nectar de goyave, jus de citron vert & purée de maracuja
- **ANANASUN** : Jus d'ananas, noix de coco, sirop de vanille & jus de citron vert
- **PURPLE MINT** : Purée de myrtille, citron vert, limonade Ogeu & feuilles de menthe fraîche
- **AMBRE** : Jus de pomme local, sirop de gingembre, jus de citron & eau pétillante Ogeu
- **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	20 cl	4.00 €
Orangina	25 cl	4.20 €
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'Équilibre : 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 - Demi	25 cl	3.70 €
Blonde - Pinte	50 cl	6.50 €

• PRESSION • LOCALE

Aussau Belgian strong ale	25 cl	4.80 €
Aussau Belgian strong ale	50 cl	8.50 €
Excelsa IPA ou Bière du moment	25 cl	5.20 €
Excelsa IPA ou Bière du moment	50 cl	9.10 €
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 €
Fabriqué au Pays Basque		



Carte des Vins

➔ VINS ROUGES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
• 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

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
• Côtes de Gascogne IGP - Villa Dria - Côte Sauvage 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	5.00 €	25.00 €
• 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	5.60 €	28.00 €
• Jurançon sec AOC - Clos de Guirouilh 95% Gros manseng & 5% Corbu - Harmonie mêlant la rondeur du fruit, la suavité & la fraîcheur	4.90 €	25.00 €
• 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

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
• 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 €
• Navarra DO Somontano - Bodega pirineos - 3404 Tempranillo & Cabernet Sauvignon - Gourmand et équilibré, son parfum initial cède la place à la douceur et à la fraîcheur	4.00 €	20.00 €



⇒ 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 *	4.30 €
Chocolat viennois	5.30 €
Avec Marshmallows	+ 0.50 €
Avec sirop Caramel, Noisette ou Vanille	+ 0.30 €
* Disponible avec du lait végétal	+ 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 Baronnie à la châtaigne	6 cl	4.70 €
Apéritif béarnais façon Kir	12 cl	4.70 €
Jurançon sec & crème de cassis ou mûre		
Maydie	6 cl	5.00 €
Vin de liqueur vieilli en fût de chêne		
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 maison	25 cl	5.50 €
Punch des îles	20 cl	6.00 €

⇒ DIGESTIFS

Armagnac	4 cl	7.00 €
Armagnac VSOP Château de Laubade	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 €
VSOP - 3 Rivières - Martinique	12.00 €
Vieux - HSE - Martinique	8.00 €
The Arcane - Ile Maurice	10.00 €

⇒ GIN

	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 Red - Blend	7.00 €
Johnnie Walker Black 12 years - Blend	9.00 €
Peat chimney - Blend	10.00 €
Jack Daniel's - Bourbon	8.00 €
Paddy - Irish	8.00 €
Penderyn Legend - Single	10.00 €



➔ PETIT-DÉJEUNERS

À BASE DE PRODUITS LOCAUX, ARTISANAUX & FERMIRS

- 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 à la crème ❄️ 6.50 €
- Fromage blanc fermier & crème de marron artisanale 5.50 €

➔ CRÊPES MAISON

- Sucre 4.80 €
- Caramel beurre salé maison ou crème de marron artisanale 5.80 €
- Chocolat noir maison ou Nutella 5.80 €
- Confiture artisanale : Myrtille, Fraise ou Abricot 5.80 €
- Glace ou Sorbet artisanal 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 maison, Chocolat noir maison, Fruits rouges + 0.50 €
- Crème fouettée de la maison + 1.00 €

➔ COUPES GLACÉES

- CHOCOLAT LIÉGEOIS : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat noir maison & 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 beurre salé maison & 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 noir maison & crème fouettée
- TODO BUENO : 2 boules bueno, 1 boule chocolat, sauce chocolat noir maison & crème fouettée



La Pause Terroir

À BASE DE PRODUITS LOCAUX, ARTISANAUX & FERMIER

➔ 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	15.00 €
Ventrèche, pommes de terre, oignon, emmental & « reblochon » pyrénéen	

➔ 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 €
Batavia, ventrèche, fromage de brebis fermier, pommes de terre, croûtons & coulis de tomate à l'ail	
• Torrent	16.00 €
Batavia, truite fumée de Lau-Balagnas sur toasts & sauce fromage blanc à l'aneth	
• Hautacam	14.00 €
Batavia, bleu de vache fermier, légumes rôtis, pommes de terre, miel & noix	

*Servis uniquement le midi

➔ LES ARDOISES DU TERROIR

• Charcuterie accompagnée de cornichons, guindillas & olives	20.00 €
Jambon ibérique, 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 & "reblochon" pyrénéen	
• Mixte accompagnée de cornichons, guindillas, olives & confiture artisanale	22.00 €
Jambon ibérique, chorizo, saucisson de coche, terrine de Porc noir de Bigorre, tomme de brebis & reblochon pyrénéen	

➔ POUR FINIR, EN DOUCEUR

• Tarte à la myrtille ❄️	6.50 €
• Gâteau basque artisanal à la crème ❄️	6.50 €
• Café gourmand	6.50 €
• Fromage blanc fermier & crème de marron artisanale	5.50 €
• Assiette de fromages fermiers & locaux	7.00 €
• Crêpes maison	
Sucre	4.80 €
Chocolat noir maison, Nutella ou Caramel beurre salé maison	5.80 €
Confiture artisanale : Myrtille, Fraise ou Abricot ou crème de marron artisanale	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 !

