



Carta de Bebidas

➔ CÓCTELES

9.50 €

- **SPRITZ CAMPARI** : Campari, cava Le Mousquet & agua con gas Ogeu
- **PYRENEES SUNSET** : Floc de Gascogne white, Schweppes citrus & grenadina
- **SPRITZ MOUSQUETAIRE** : Licor Le Mousquet naranja, cava Le Mousquet & agua con gas Ogeu
- **MULES** : Vodka o Ginebra o Ron, ginger beer Kaskad & zumo de lima
- **L'IZARR'ITO** : Izarra verde, lima, azúcar moreno, agua con gas Ogeu & menta
- **LILLET TONIC** : Lillet rosado, tónica Kaskad & sirope de pomelo
- **LEMON BUBBLES** : Licor Le Mousquet limón, vino blanco Côtes de Gascogne, sirop de vainilla & 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 €

- **CARAIÏBES** : 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 €
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 €
Con sirope/limonada		+ 0.20 €
Con Picón		+ 0.80 €

• PRESSION • LOCAL

Aussau Belgian strong ale - Caña	25 cl	4.80 €
Aussau Belgian strong ale - Jarra	50 cl	8.50 €
Excelsa IPA	25 cl	5.50 €
Excelsa IPA	50 cl	9.80 €
Cerveza del momento	25 cl	5.20 €
Cerveza del momento	50 cl	9.10 €

• BOTELLA • LOCAL AUSSAU ECOLÓGICA & BEARNAISE

Brown ale	33 cl	5.50 €
Ocean drive melocoton	33 cl	6.00 €
Montanha "Le Rucher"	33 cl	6.00 €

• CERVECERÍA DEL PAÍS VASCO

Eguzki Rosée	33cl	5.50 €
Estrella 0% - Botella	25 cl	3.80 €
Sidra artesanal Kupela - Botella	33 cl	5.50 €
<i>Elaborada en el País Vasco</i>		



Vinos

➔ VINOS TINTOS

	Copa 12 cl	Botella 75 cl
• Côtes de Gascogne IGP - Château du Pouey - Happy time 100% Tannat - Goloso y acogedor, con aromas afrutados y un ligero toque de frescura, perfecto para el aperitivo	3.90 €	20.00 €
• Madiran AOP - Château du Pouey - Gaïa Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Bello equilibrio y taninos sedosos, con notas de cereza negra y un elegante perfil especiado	5.50 €	28.00 €
• Pays d'Oc IGP - Domaine Gilbert & Gaillard - Terre sauvage syrah 100% Syrah - Taninos finos & ligeros, cubiertos por una agradable frescura	4.50 €	23.00 €
• 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 - Fresco, con una marcada expresión aromática y un final vivaz y cítrico	3.90 €	20.00 €
• Pacherenc du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Eden Gros & Petit manseng - En boca, fresco y vibrante, con un delicado toque salino y aromas florales y afrutados	5.00 €	25.00 €
• Jurançon seco AOC - Clos Uroulat - Juste le blanc 100% Gros manseng - Un blanco expresivo, con notas de limón y frutas blancas, sostenido por una hermosa frescura	4.90 €	25.00 €
• Côtes de Gascogne IGP - Les Hauts de Montrouge - BIRD#9 Gros & Petit manseng - Boca fresca & generosa con complejidad aromática, nota final picante	3.90 €	20.00 €
• 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 Gros & Petit manseng - Suave y delicado, con un final fresco y ligeramente ácido, acompañado de notas de frutas exóticas y cítricos	4.90 €	25.00 €
• DO Somontano - Bodega Pirineos - 3404 60 % Chardonnay & 40 % Gewürztraminer - Muy aromático, con notas florales, cítricas y afrutadas, de gran finura y delicadeza	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 €
• Côtes de Gascogne IGP - Les Hauts de Montrouge 100% Merlot - Un rosado fresco, afrutado y goloso, con deliciosas notas de frutos rojos	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 - estilo Kir	12 cl	4.70 €
Vino blanco seco & crema de grosella negra o mora		
Maydie	6 cl	5.00 €
Vino licoroso envejecido en barrica de roble		
Lillet blanco, rojo o 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 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 €
Topping Caramelo de mantequilla salada, Chocolate negro, Frutos rojos	+0.50€
Nata montada de la casa	+ 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	
• CAMEL 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	