



# Carte des Boissons

## ⇒ COCKTAILS

9.50 €

- **CAMPARI SPRITZ** : Campari, blanc de blanc Le Mousquet & eau pétillante Ogeu
- **PYRENEES SUNSET** : Floc de Gascogne blanc, Schweppes agrumes & un trait de grenadine
- **SPRITZ MOUSQUETAIRE** : Liqueur Le Mousquet orange, blanc de blanc Le Mousquet & eau pétillante Ogeu
- **LES MULES** : Vodka ou Gin ou Rhum, ginger beer Kaskad & jus de citron vert
- **L'IZARR'ITO** : Izarra vert, jus de citron vert, cassonade, eau pétillante Ogeu & menthe
- **LILLET TONIC** : Lillet rosé, tonic Kaskad & sirop de pamplemousse
- **LEMON BUBBLES** : Liqueur Le Mousquet citron, vin blanc Côtes de Gascogne, sirop de vanille & 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 €

- **CARAÏBES** : 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
- **AMBRÉ** : 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 €

## ⇒ BIÈRES

• <b>PRESSION • ESTRELLA GALICIA</b>		
Blonde - Demi	25 cl	3.70 €
Blonde - Pinte	50 cl	6.50 €
Avec sirop / limonade		+ 0.20 €
Avec Picon		+ 0.80 €
• <b>PRESSION • LOCALE</b>		
Aussau Belgian strong ale	25 cl	4.80 €
Aussau Belgian strong ale	50 cl	8.50 €
Excelsa IPA	25 cl	5.50 €
Excelsa IPA	50 cl	9.80 €
Bière du moment	25 cl	5.20 €
Bière du moment	50 cl	9.10 €

## ⇒ 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 €

• <b>BOUTEILLE • AUSSAU BIO &amp; BÉARNAISE</b>		
Brown ale	33 cl	5.50 €
Ocean drive à la pêche	33 cl	6.00 €
Montanha "Le Rucher"	33 cl	6.00 €
• <b>BOUTEILLE • BRASSERIE DES PYRÉNÉES</b>		
Excelsa Ambrée	33 cl	5.50 €
Excelsa Blonde	33 cl	5.50 €
Estrella 0% - Bouteille	25 cl	3.80 €
Cidre artisanal Kupela - Bouteille	33 cl	5.50 €



# Carte des Vins

## ➔ VINS ROUGES

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
<b>• Côtes de Gascogne IGP - Château du Pouey - Happy time</b> 100% Tannat - Gourmand & convivial, aux arômes fruités et à la fraîcheur légère, parfait pour l'apéro	<b>3.90 €</b>	<b>20.00 €</b>
<b>• Madiran AOP - Château du Pouey - Gaïa</b> Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Bel équilibre accompagné de tanins moelleux, arômes fruités de cerise noire & expression aromatique d'épices	<b>5.50 €</b>	<b>28.00 €</b>
<b>• Pays d'Oc IGP - Domaine Gilbert &amp; Gaillard - Terre sauvage syrah</b> 100 % Syrah - Tanins fins, légers, enrobés d'une jolie fraîcheur. Une syrah friande, d'accès immédiat	<b>4.50 €</b>	<b>23.00 €</b>
<b>• DO Somontano - Bodega pirineos - 3404</b> Cabernet sauvignon, Grenache & Moristel - Expressif & crémeux avec une grande persistance aromatique	<b>4.00 €</b>	<b>20.00 €</b>



## ➔ VINS BLANCS

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
<b>• Côtes de Gascogne IGP - Villa Dria - Côte Sauvage</b> Colombard & Sauvignon - Frais avec une expression aromatique marquée et une finale vivifiante & citronnée	<b>3.90 €</b>	<b>20.00 €</b>
<b>• Pacherenc du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Eden</b> Gros & Petit manseng - Bouche fraîche et acidulée, avec une touche saline, nez floral & fruité	<b>5.00 €</b>	<b>25.00 €</b>
<b>• Jurançon sec AOC - Clos Uroulat - Juste le blanc</b> 100% Gros manseng - Un blanc expressif aux notes de citron et de fruits blancs, porté par une belle fraîcheur	<b>4.90 €</b>	<b>25.00 €</b>
<b>• Côtes de Gascogne IGP - Les Hauts de Montrouge - BIRD#9</b> 100% Colombard - Un blanc rafraîchissant, à faible teneur en alcool, aux notes de citron et de mandarine	<b>3.90 €</b>	<b>20.00 €</b>
<b>• Pacherenc doux du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Gaïa</b> Gros & Petit manseng - Doux & délicat avec une fin acidulée, ainsi que des notes de fruits exotiques & d'agrumes	<b>5.60 €</b>	<b>28.00 €</b>
<b>• DO Somontano - Bodega Pirineos - 3404</b> 60% Chardonnay & 40% Gewürztraminer - Très aromatique, floral, citronné & fruité, avec beaucoup de finesse et de douceur	<b>4.00 €</b>	<b>20.00 €</b>



## ➔ VINS ROSÉS

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
<b>• Saint Mont AOC - Plaimont - Les bois Mathieu</b> Pinenc, Cabernets, Tannat & Petit courbu - Un vin rosé, élégant & frais, issu de cinq cépages	<b>4.30 €</b>	<b>22.00 €</b>
<b>• Côtes de Gascogne IGP - Les Hauts de Montrouge</b> 100% Merlot - Un rosé frais fruité et gourmand aux arômes de fruits rouges	<b>4.00 €</b>	<b>20.00 €</b>



## ➔ 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 €
<i>Avec Marshmallows</i>	+ 0.50 €
<i>Avec sirop Caramel, Noisette ou Vanille</i>	+ 0.30 €
* <i>Disponible avec du lait végétal</i>	+ 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 façon Kir	12 cl	4.70 €
<i>Vin blanc sec &amp; crème de cassis ou mûre</i>		
Maydie	6 cl	5.00 €
<i>Vin de liqueur vieilli en fût de chêne</i>		
Lillet blanc, rouge & 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 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	6 cl	6.50 €

## ➔ RHUM

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

Beefeater	6.00 €
Bombay sapphire	7.00 €
BB9	8.00 €

## ➔ VODKA

Smirnoff	6.00 €
Belvédère	10.00 €

## ➔ TEQUILA

Jose Cuervo Gold	7.50 €
------------------	--------

## ➔ WHISKY

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 €



## ➔ PETITS-DÉJEUNERS

### À BASE DE PRODUITS LOCAUX, ARTISANAUX & FERMISERS

• 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 ☀️



### 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	
• CAMEL 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	