Carte des Boissons

COCKTAILS — 9.50 €

- **CAMPARI SPRITZ :** Campari, blanc de blanc Le Mousquet & eau pétillante Ogeu
- **PYRENEES SUNSET :** Floc de Gascogne blanc, Ogeu 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
- **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 €
Euskola	33 cl	4.50 €
Kaskad Tonic	20 cl	4.00 €
Kaskad Ginger beer	20 cl	4.00 €
Kaskad Pamplemousse	20 cl	4.00 €
Soléio Thé glacé pêche	25 cl	4.00 €
Orangina	25 cl	4.20 €
Cacolac	25 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 • LOCALE

Aussau Lager	25 cl	3.70 €
Aussau Lager	50 cl	6.50 €
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 €
Avec sirop / limonade		+ 0.20 €
Avec picon		+ 0.80 €

• BOUTEILLE • AUSSAU BIO & BÉARNAISE

Brown ale	33 cl	5.50 €
Ocean drive à la pêche	33 cl	6.00 €
Montanha "Le Rucher"	33 cl	6.00 €

• BOUTEILLE • BRASSERIE DES PYRÉNÉES

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

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
• Côtes de Gascogne IGP - Les Hauts de Montrouge - Les Esquirots Merlot & Tannat - Souple & gourmand, aux notes de fruits rouges, finale délicatement épicée	3.90 €	20.00 €
• Madiran AOP - Château du Pouey - Gaïa Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Bel équilibre accompagné de tanins moelleux, arômes fruités de cerise noire & expression aromatique d'épices	5.50 €	28.00 €
• DO Somontano - Bodega Sommos - Glárima Merlot & Tempranillo - Arômes de fruits rouges, notes florales & tanins ronds	4.50 €	23.00 €
• Madiran AOP - Domaine Pichard - Signature Tannat & Cabernet franc - Bouche délicate & longue, avec des arômes de fruits noirs	-	29.00 €

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
• Côtes de Gascogne IGP - Villa Dria - Côte Sauvage Colombard & Sauvignon - Frais avec une expression aromatique marquée et une finale vivifiante & citronnée	3.90 €	20.00 €
• Côtes de Gascogne IGP - Villa Dria - Terre de feu Chardonnay & Gros Manseng - Rondeur & fraîcheur avec de subtiles saveurs fruitées et florales	4.20 €	22.00 €
• Jurançon sec AOC - Clos Uroulat - Juste le blanc 100% Gros manseng - Un blanc expressif aux notes de citron et de fruits blancs, porté par une belle fraîcheur	4.90 €	25.00 €
• Pacherenc doux du Vic Bilh AOP - Château du Pouey - Gaïa Gros & Petit manseng - Doux & délicat avec une fin acidulée, ainsi que des notes de fruits exotiques & d'agrumes	5.60 €	28.00 €
• Pacherenc du Vic Bilh AOP - Domaine Pichard Gros & Petit manseng - Sec & élégant, aux notes de fruits blancs et d'agrumes, alliant fraîcheur et belle longueur en bouche	-	29.00 €

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 €
• Côtes de Gascogne IGP - Les Hauts de Montrouge 100% Merlot - Un rosé frais fruité et gourmand aux arômes de fruits rouges	4.00 €	20.00 €

VINS PETILLANT

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
• Diva by Villa Dria Chardonnay, Gros Manseng & Colombard - Brut élégant aux fines bulles, arômes de fruits secs, d'agrumes et de fleurs, belle fraîcheur en bouche	4.90 €	24.00 €

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 €**
Chocolat chaud végétal coco	**5.00 €**
Avec Marshmallows	**+ 0.50 €**
Avec sirop Caramel, Noisette ou Vanille	**+ 0.30 €**
* *Disponible avec du lait végétal d'avoine*	**+ 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 Baronnies à la châtaigne	*6 cl*	**4.70 €**
Apéritif façon Kir *Vin blanc sec & crème de cassis ou mûre*	*12 cl*	**4.70 €**
Maydie *Vin de liqueur vieilli en fût de chêne*	*6 cl*	**5.00 €**
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*	**6.50 €**

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 ..... *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 €**
Lost mountain Fruits rouges	**8.00 €**

VODKA ..... *4 cl*

Smirnoff	**6.00 €**

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 €**

PETITS-DÉJEUNERS

À BASE DE PRODUITS LOCAUX, ARTISANAUX & FERMIERS

• 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 — 8.50 €

• CHOCOLAT LIÉGEOIS :	2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat noir maison & crème fouettée
• 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 & FERMIERS

LES TARTINES* *Généreuses tranches de pain de campagne garnies, accompagnées de salade*

- **Refuge** — **14.00 €**
  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

LES ŒUFS* *Salade & accompagnement du moment*

- **Omelette** — **14.00 €**
  Au choix : Jambon ou Fromage ou Bleu de vache fermier
- **Œufs au plat & ventrèche** — **14.00 €**

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** — **21.00 €**
  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 €**
  Assortiment de fromages brebis, vache & chèvre
- **Mixte accompagnée de cornichons, guindillas, olives & confiture artisanale** — **23.00 €**
  Jambon ibérique, chorizo, saucisson de coche, terrine de Porc noir de Bigorre, fromages de brebis & de vache

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 !